



Fotos: HARTMANN CREATIVE

Das Erbe der Ahnen

Seit 1860 wird im **Biohotel Schwanen Bizau****** durch die Besitzerfamilie Moosbrugger achtsam gewirtschaftet. Wenn Offenheit für Neues sich mit dem Selbstbewusstsein der Bregenzerwälder verbindet, ergibt dies eine spannende Familiengeschichte. Eine zeitgemäße Interpretation von Gastlichkeit und Kulinarik: „Es schwant mir köstlich und wohltuend.“ Die Chefin Antonia Moosbrugger kocht konsequent Bio und beschäftigt sich intensiv mit Hildegard von Bingen. Hausherr Wolfgang, in direkter Linie vom mächtigen Käsebaron Gallus Moosbrugger abstammend, ist für das **Biohotel Schwanen Bizau****** verantwortlich und führt gerne durch den alten Gewölbe-Weinkeller. Sohn Emanuel verbrachte intensive Praxisjahre im Ausland und hat sich entschieden, die Zukunft des Schwanen weiterzuleben. *Getaway – amaul foat vo dahoam* – Emanuel hat in Manhattan gewohnt, in Toppositionen gearbeitet und kehrte zurück in den Bregenzerwald. „Ich habe meine Lehr- und Wanderzeit immer mit zehn Jahren befristet und will jetzt schauen, was ich in meiner Heimat bewerkstelligen kann. Was mir fehlt, werde ich hier selber erfinden müssen.“ *Getaway - amaul foat vo dahoam und in Schwano*, unter diesem Motto steht auch das *Wilde Weiber*-Menü der drei Schwanen Köchinnen. Es vereint die

Lebensphilosophien außergewöhnlicher Frauen und führt in individuellen Überraschungs-Gängen durch ihre Küche. Vegetarische Lebensweisen oder Allergien werden gerne berücksichtigt.

Biohotel Schwanen Bizau ****

Kirchdorf 77

6874 Bizau

Tel.: +43 (0) 5514 / 2133

www.schwanen.at

Öffnungszeiten Restaurant:

11.30 - 14.00 Uhr

17.30 - 21.00 Uhr

WERBUNG

