

AUSZEICHNUNG
Kategorie Tourismus: Biohotel Schwanen, Bizau

Wo die „Wilden Weiber“ zu Hause sind wird nach Hildegard von Bingen gekocht

Was draufsteht, ist auch drin: Das Biohotel Schwanen in Bizau überzeugt durch sein durchdachtes Konzept sowie durch eine Küche, die ausschließlich auf biologische Produkte setzt.



Geschäftsführer Emanuel Moosbrugger hat das einzige zertifizierte Biohotel im Bregenzerwald in diesem Jahr neu positioniert.

Anfang dieses Jahres übernahm Emanuel Moosbrugger das Biohotel Schwanen in Bizau. Der 33-jährige gelernte Sommelier schritt gleich eifrig zur Tat und unterzog das einzige zertifizierte Biohotel im Bregenzerwald einem Relaunch. Unter anderem wurden die Homepage, das Restaurant sowie die Zimmer und das Herrenzimmer neu gestaltet. Das Hotelkonzept zieht sich wie ein roter Faden durch – Holz als Material dominiert. Die Möbel in den Zimmern stammen von Bregenzerwälder Handwerkern. Im Jahr

2009 wurde das Hotel ausgehöhlt, erhalten geblieben sind nur der alte Weinkeller und die „Wälderstube“ genau darüber. Einst war das

„*Mit der Neugestaltung vor sechs Jahren haben wir versucht, das Haus wieder an die Sprache des Dorfes anzugleichen.*“

*Emanuel Moosbrugger,
Geschäftsführer*

Gebäude ein altes Wälder Bauernhaus. „Mit der Neugestaltung vor sechs Jahren haben wir versucht, das Haus wieder an die Sprache

des Dorfes anzugleichen“, erzählt Moosbrugger. Bekannt ist das Hotel durch seine „Wilde-Weiber-Küche“. Gekocht wird nach den Prinzipien von Hildegard von Bingen. Emanuels Mutter Antonia Moosbrugger steht der Küche seit 33 Jahren vor. Wichtig ist ihr, dass die Hildegard-Küche keine Verzichtsküche, sondern eine „freudvolle“ Küche ist. Im Jahr 2010 stieg das Hotel dann auf hundert Prozent biologisch angebaute Produkte um. Die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter offenbart sich in Wein-, Käseverkostungen oder Menübesprechungen.

DATEN UND FAKTEN

- **Firmensitz:** Kirchdorf 77, 6874 Bizau, Tel. 05514 2133
- **Inhaber/Geschäftsführer:** Emanuel Moosbrugger (seit 1. Jänner 2015)
- **Familienbetrieb in 5. Generation**
- **Mitarbeiter:** 13
- **Lehrlinge:** 0
- **Besonderheit:** Das Gründungsjahr geht auf das Jahr 1619 zurück

„**Begründung der Jury:** Mit außergewöhnlichen Angeboten im Hotel und im Restaurant und einem schlüssigen Nachhaltigkeitskonzept hat sich das Hotel ein Alleinstellungsmerkmal gesichert.“