



# DIE SCHWÄNE

\*\*\*\* BIOHOTEL SCHWANEN



NR. 1 – 2016

## BIZAU NEW YORK SAN FRANCISCO BIZAU

**13 Jahre war ich unterwegs. Nun bin ich mit meinem ganzen Herzen im SCHWANEN in Bizau.**

Die endgültige Entscheidung, den Betrieb meiner Eltern zu übernehmen, fiel weit in der Ferne und in einer Zeit, als Österreich und der Bregenzerwald eher fremd für mich waren. Ich brauchte also Distanz, um das eigentlich Naheliegende für mich zu entdecken und mich überzeugt dafür entscheiden zu können.

7 fantastische Jahre verbrachte ich in New York, bei Daniel Boulud an der Upper East Side. Das Umfeld war auf mich zugeschnitten. Die Liebe zum Beruf, Perfektion, Gleichgesinnte und totale Hingabe. Danach lockten San Francisco und Corey Lee - ich war auf der Suche nach einer neuen Herausforderung. Die General Manager Position in der Gründungsphase unseres Restaurant Benu war die perfekte Vorbereitung auf meine jetzige Aufgabe im SCHWANEN.

In Bizau habe ich es mit einer Nachfolge in 5. Generation zu tun - eine ganz andere Geschichte. Der Unterschied zwischen Metropole und Provinz ist ebenso drastisch. Darum musste ich meine Erfahrungen, Inspirationen und Ideen für die Übernahme des Hotels der Familie neu übersetzen. Langsam begann ich die bestehenden Zutaten des SCHWANEN zu analysieren. Die Voraussetzungen sind ein unglaublicher Glücksfall. Das Hotel wurde 2009 vom renommierten Bregenzerwälder Architekten Hermann Kaufmann generalsaniert, und die Küche meiner Mutter Antonia übertraf alle meine Erwartungen. Sie ist mit ihrer Art biologisch zu kochen traditionsbewusst und zukunftsorientiert zugleich. Nach und nach versuche ich die Rezeptur unseres Angebots im Hotel und Restaurant zu verfeinern, um den SCHWANEN an meine Philosophie, meine Ansprüche und meine Erwartungen anzupassen - kurz gesagt, mit meiner Handschrift zu versehen und meinen Lifestyle einzubringen!

Bis demnächst im SCHWANEN, Emanuel.

*Emanuel Hoosbryger*

WO DIE WILDEN WEIBER KOCHEN



# GESCHMORTE LAMMSCHULTER

WILDE WEIBER Gerichte von  
Antonia & Franziska

Wir kochen Lammfleisch, weil wir wissen, dass es unseren Gästen gut tut und einfach super schmeckt. Auch Hildegard von Bingen, die Ideengeberin für unsere Küche sagt, Schaf, Widder oder Lamm sind wärmer als das Rind. Lamm ist einfach, hat keine Bitterkeit und keine Herbheit, und sein Fleisch ist für jeden Menschen gut zu essen. Wir nehmen eine Lammschulter, würzen sie mit Salz, Galgant, Rosmarin, Thymian und Knoblauch und braten das Fleisch kurz, aber scharf in der Pfanne an. Das Wurzelgemüse wird in derselben Pfanne mitgebraten und mit reichlich gutem Rotwein abgelöscht. Das Ganze kommt in ein tiefes Backofenblech und wird bei 160°C zirka 1,5 h geschmort und mehrmals mit dem eigenen Saft übergossen. Schließlich nehmen wir den Braten aus dem Rohr und stellen ihn warm. Saft und Gemüse werden püriert, dann durch ein Etamin passiert. Wir servieren zur Lammschulter am liebsten weiße Polenta von Richard Dietrich aus Lauterach.



Meine Mutter Antonia und Franziska Hiller sind die Hauptdarstellerinnen in der Küche.



## ALLES BIO

Christine und Ludwig Greußing, Bizau

Soweit es möglich ist, kaufen wir nur ganze Tiere und verarbeiten diese sorgsam from nose to tail. Sicher sind die Edelteile wie Filet und Rücken genial, aber besonders stolz sind wir auf unsere Schmorgerichte. Zweimal jährlich (Frühling/Herbst) bekommen wir Lämmer von Greussings aus der Nachbarschaft. Dann gibt es immer die besten Sachen zum Essen. Mein absoluter Favorit ist unsere geschmorte Lammschulter. Der unverkennbar intensive Geschmack von Fleisch, Schmor Gemüse und Sauce, der sich nur durch langsames Schmoren voll entfalten kann - das Wasser läuft mir im Mund zusammen ...

## WIE UNSER KAISER\_INNENSCHMARREN BERÜHMT WURDE

Obacht



Ja, im SCHWANEN gibt es Kaiser\_innenschmarren. Die Idee, diese traditionelle österreichische Mehlspeise aus Mehl, Eiern und Milch zu gendern, hatte Antonia vor etwa 20 Jahren. Eigentlich ein Insider-Schmäh. Im Frühling 2015 war das Gericht dann plötzlich durch ein Posting auf Facebook von Grünen-Politiker Harald Walsper in aller Munde. Er heizte die Diskussion zum Thema Gender-Mainstreaming gehörig an. Dabei ist es dem Kaiser\_innenschmarren eigentlich wurscht, wie er heißt. Weiblich ist er deshalb, weil er im SCHWANEN ausschließlich von Frauen gebacken wird. Übrigens ohne Schnee. Das Eiweiß wird nicht aufgeschlagen. Warum er wohl so flaumig wird?!



## Himbeersaft

Sehen, riechen, schmecken. Die knallrote Farbe ist atemberaubend. Er riecht fruchtig und intensiv nach Himbeeren, ein aromatisches, volles und frisches mouth feeling. Dann kommt erst der Abgang - herrlich. Wir machen diesen super Durstlöscher nur aus puren Himbeeren, Wasser, ein bisschen Rohrohrzucker, Galgant und etwas Zitronensaft. Im Sommer erfrischt er & im Winter wärmt er innerlich. Was will man mehr?



# GUTER SCHLAF IST DAS A&O IM URLAUB, ODER?

## Gekonnte Einfachheit und hochwertige Materialien

Reduce to the max ist das Motto in unseren Zimmern. Das Bett steht im Mittelpunkt. Das Konzept dafür wurde mit der Hittisauer Holzwerkstatt Markus Faißt und einem Orthopäden ausgearbeitet. Der Rahmen aus Eiche und der Lattenrost aus Zirbe. Das Ganze kombiniert mit einer 7 Zonen-Latexkernmatratze der höchsten Qualität und reinweißem Bettzeug aus Leinen und Baumwolle mit einem straff gezogenen Leintuch. Dazu kommt der herrliche Geruch von Holz und Dinkelkissen. Und: In Bizau ist es in der Nacht schön dunkel, sodass der Sternenhimmel besonders gut raus kommt.



Ausgeklügeltes Handwerk bis ins kleinste Detail.

### Antonias Bücherregal

Ich lese leidenschaftlich gerne und so oft wie möglich, aber nur in wenige Bücher vergrabe ich mich zweimal.

Herbert Rosendorfer:  
Briefe in die chinesische Vergangenheit  
**Eine feine Ironie auf uns Europäer.  
Sehr witzig.**

Dt. Taschenbuch-Verlag, München 1993

Hanns-Josef Ortheil: Die Erfindung des Lebens

**Erzählt seine Kindheitsgeschichte in  
einer wunderbaren Sprache.**

Luchterhand Literaturverlag, München 2009

Pascal Mercier: Nachtzug nach Lissabon

**Diktatur in Portugal. Ein Altphilologe, jahrzehntelang  
verlässlicher Lateinlehrer, macht sich auf die Reise statt wie  
gewohnt auf den Weg zum Unterricht.**

Hanser Verlag, München 2004



## Neu: Umgang Bregenzerwald

Der „Umgang Bregenzerwald“ beschäftigt sich nicht nur mit der Beschreibung und Entwicklung unserer Architektur, sondern auch damit, wie wir in der Region mit Baukultur, Brauchtum und Selbstwahrnehmung umgehen. Die Umgebung und die Menschen, die hier leben, wurden miteingebunden. Raffiniert sind die Stahlsäulen mit eingebauten Linsen, die unauffällig die Wege markieren. In ihrem Inneren finden sich die Informationen über jedes der insgesamt 104 Gebäude der Kulturlandschaft Bregenzerwald. Neben dem „Umgang“ in Bizau, den Ihr direkt vom SCHWANEN aus nachgehen könnt, finde ich den in Schwarzenberg am interessantesten.

Begleitbuch und Ortsfolder bekommt Ihr bei uns.

# JOSEFS PULT

## Der Schreibtisch des Vorstehers

Endlich steht wieder jemand am Sekretär meines Ur-Großvaters. Einst fungierte Josef Moosbrugger an diesem wunderbaren Möbel als Bürgermeister von Bizau. Er arbeitete immer stehend. Heute hinterlassen unsere Gäste an diesem Pult Spuren im Gästebuch, in den verschiedensten Handschriften, aus den unterschiedlichsten Kulturen und Sprachen. Ich bin total glücklich, dass ich dieses für mich so bedeutende Erbstück aus der Vergangenheit ins Jetzt holen konnte.

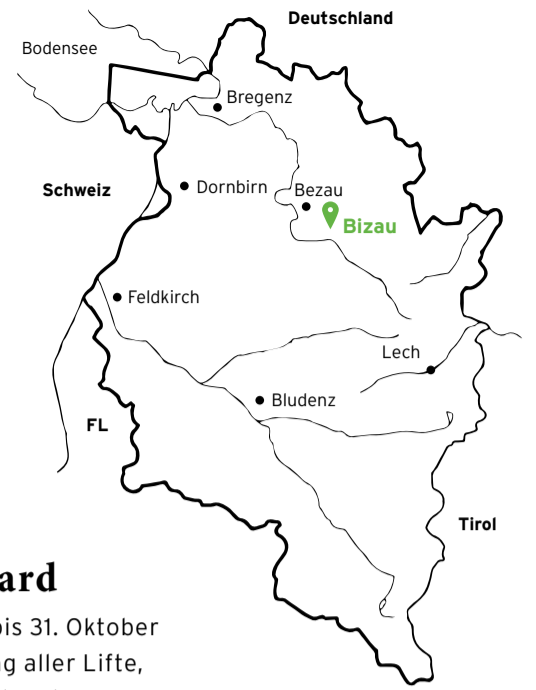


## WILDE WEIBER UND TOUGHE TYPEN!

Aus dem Gästebuch: unbekannt - September 2015

# PREISE & SPECIALS

Doppelzimmer pro Person + Nacht		Halbpension bis 2 Nächte	Halbpension ab 3 Nächten
Schwanen I	30 m <sup>2</sup>	123,00	113,00
Schwanen II	26 m <sup>2</sup>	119,00	109,00
Schwanen III	24 m <sup>2</sup>	115,00	105,00
Die etwas Anderen	22 m <sup>2</sup>	105,00	95,00
Zimmer mit Frühstück		- 25,00	
Einzelzimmer		+ 25,00	
Kinder bis 5 Jahre		+ 14,00	
Kinder von 6 bis 11 Jahren		- 50%	
Kinder von 12 bis 15 Jahren		- 40%	
Haustiere (nur in „Die etwas Anderen“)		+ 14,00	

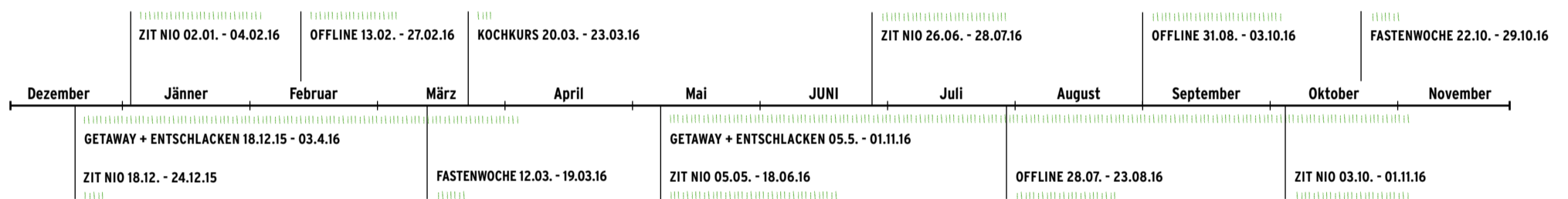


## Bregenzerwald Card

Ab 3 Nächten vom 01. Mai bis 31. Oktober inkludiert. Gratis-Benützung aller Lifte, öffentlichen Verkehrsmittel und Schwimmbäder im Bregenzerwald.

Specials	ZIT NIO (ZEIT NEHMEN) ab 4 Nächten pro Person + Nacht	OFFLINE ab 5 Nächten pro Person + Nacht	WILDE WEIBER GETAWAY außer Mi & So Mittag pro Person + Nacht	WILDE WEIBER KOCHKURS Einzelzimmer + 75,00	FASTENWOCHE NACH HILDEGARD VON BINGEN Einzelzimmer + 140,00	ENTSCHLACKEN NACH HILDEGARD VON BINGEN Einzelzimmer + 175,00
Schwanen I	98,00	102,00	163,00	415,00	722,00	751,00
Schwanen II	94,00	98,00	159,00	403,00	694,00	723,00
Schwanen III	90,00	94,00	155,00	391,00	666,00	695,00
Die etwas Anderen	82,00	86,00	145,00	373,00	631,00	660,00

Alle Preise in EUR pro Person + Nacht inkl. Sauna. Pauschalpreise inkl. Halbpension.



## TAKE AWAY Maronihonig

Unser WILDE WEIBER Maronihonig braucht genau zwei Dinge: Feinsten Bienenhonig von Karlheinz Burtscher aus Braz im Klostertal, der sogar eine Sauna für seine Bienen hat, und hochwertiges Maronimehl. Bei uns gibt es den Maronihonig immer zum Frühstück. Ich nehme meistens einen Löffel, bevor ich ins Bett gehe, dann schlafe ich besser und kann am nächsten Tag wieder Vollgas geben.



## WILDE WEIBER GETAWAY

Amaul foat vo dahoam und in Schwanô. Nicht die Länge des Urlaubs ist entscheidend, sondern wie man ihn verbringt. Gönnst Euch eine Blitz-Auszeit mit dem WILDE WEIBER Menü und einer Übernachtung. Ich mach auch sehr gerne eine Weinbegleitung dazu.

## WILDE WEIBER KOCHKURS

Antonia & Franziska geben einmal jährlich einen 2-tägigen Kochkurs. Dabei wird Traditionelles mit Modernem verbunden. Wir kochen nach Rezepten meiner Großmutter, backen Dinkelbrot und erfahren Schwerpunkte der Hildegard-Küche. Natürlich haben die WILDEN WEIBER auch immer was Neues und Spannendes auf Lager.

## FASTENWOCHE

Kopfweh, Gelenkschmerzen, Heißhunger - statt Freude und Erleichterung kommen bei planlosem Fasten Frust und Ernüchterung auf. Die guten Vorsätze sind schnell vergessen. Bei unserem Hildegard-Brot-Fasten ist das garantiert anders. Körper, Geist & Seele werden sanft von Ballast befreit. Unter dem Motto „weniger ist mehr - einfach ist besser.“

7 Übernachtungen + heilkräftige Vollpension & Tee  
Brotbacken nach Hildegard von Bingen  
Morgendliche Bewegungseinheiten mit Pius  
Leberwickel, Massagen, Schröpfen

## ENTSCHLACKEN

Entschlacken ist eine mildere Art des Fastens. Es ist der Verzicht auf Fleisch, tierische Fette und tierisches Eiweiß. Der Tag beginnt mit hausgemachtem Dinkelbrot, Himbeeren, Maronihonig und Fencheltee. Mittags gibt's einen Blattsalat und Gemüse-Dinkel-Kost, abends die Dinkelgrießsuppe.

7 Übernachtungen + Vollpension mit abwechslungsreichen Entschlackungsmenüs und Tee.