



DIE SCHWÄNE

**** BIOHOTEL SCHWANEN



NR. 2 – 2017

FÜNF GENERATIONEN – DIE MOOSBRUGGERS

In unserer Familie gibt es nicht nur gute Köchinnen, sondern auch erfolgreiche Unternehmer. Deshalb wollte ich bei soviel Weberwirtschaft unbedingt auch ein Herrenzimmer haben.

Ein aufregendes Kapitel der Familiengeschichte spielte sich im 19. Jahrhundert ab, als die Käsgrafen den Bregenzerwald aufmischten. Einer von ihnen war mein Ur-Ur-Ur-Großvater Gallus, ein wahnsinnig erfolgreicher Geschäftsmann, der den Käse perfektioniert und in der ganzen Monarchie vermarktet hat. Er soll bis zu 80 Pferdegespanne gehabt haben. Mich fasziniert es über den Transport des Bergkäses über die Via Mala und den Splügenpass nach Mailand zu erzählen. Leider konnten die folgenden Generationen dieses Imperium nicht weiterentwickeln. Sie waren satt und deshalb nicht innovativ genug.

Auch der Einstieg der Moosbruggers im SCHWANEN geht auf Gallus zurück. Er kaufte das Gasthaus für seinen Sohn Jakob einem Ahnen meiner Mutter ab.

Mein Ur-Großvater Josef war Schwanen-Wirt und Bürgermeister von Bizau. Weil er die NS-Herrschaft öffentlich kritisierte, wurde ihm das Gasthaus für einige Jahre weggenommen. Erst 1954 konnte er es wieder öffnen. Als er nur ein Jahr später starb, übernahm seine Tochter Katharina, mein Säle, den SCHWANEN. 2009 setzten meine Eltern Antonia und Wolfgang mit der Sanierung und der Umstellung zum Biohotel wichtige Meilensteine.

Das neue Herrenzimmer ist meine Referenz an unsere international agierenden Vorfahren. Wir haben Vintage-Sessel italienischer Designer aus den 1950er und 60er-Jahren mit lässigen Farben und Stoffen neu aufgearbeitet und das historische Bregenzerwälder Kanapé mit einem neuen Bezug aufgefrischt. Was wir sonst noch alles für Euch zu bieten haben, könnt Ihr auf den folgenden Seiten nachlesen.

Bis demnächst im SCHWANEN, Emanuel.

Emanuel Moosbrugger

WO DIE WILDEN WEIBER KOCHEN



ALLES BIO

Julia und Josef Berlinger, Au

Die Berlinger wohnen mit ihren 3 Kindern in einem wunderschönen Bregenzerwälderhaus in Au. Ein Familienbetrieb mit total qualitätsbewusster Einstellung, wie wir auch. Die Ziegen, Kühe und Schweine füttert Josef nur mit hochwertigem Heu. Denn der Wiesenmeister Vorarlbergs weiß, nur wenn ein Tier gut behandelt wird, kann ein hochwertiges Produkt daraus entstehen.

Beim Frühstück könnt ihr Ziegenkäse, Ziegentopfen und Ziegenjoghurt probieren. Im Frühling gibt's immer Ziegenkitz bei uns. Und als Draufgabe haben wir mit Julia zusammen einen Ziegen-Feta entwickelt und verfeinert.

Ja genau - wir lieben Ziegen.



RANDIG & ZIEGENKÄSE

WILDE WEIBER Gerichte von Antonia & Franziska

Die Ziege, auch „die Kuh des kleinen Mannes“ genannt, war ursprünglich in wenig fruchtbaren Berggebieten eine willkommene Abwechslung. Unsere Ideengeberin Hildegard von Bingen sagt, dass Ziegenmilch gut verträglich ist und den Magen heilt und stärkt. Das Ziegenkäse von Julia & Josef Berlinger schmeckt so wahnsinnig gut, dass es für sich stehen kann. Wir begleiten es dezent mit Randig & Marinade.

Der Randig wird mit Kümmel und Salz gekocht, je nach Größe ca. 60-90 min, dann schälen und auskühlen lassen. Wir schneiden die beiden Zutaten in dünne Scheiben und bauen eine Art Lasagne-Türmchen auf. Für die Spitze rösten wir Pinienkerne in der Pfanne und geben Jungzwiebeln dazu. Das Ganze wird mit einer Essig-Öl-Marinade abgelöscht und drauf geträufelt. Eine farblich passende Blume vom Garten dazu und fertig.



Ziegenkäse = Goßkäs: Frischkäse aus Ziegenrohmilch



Obacht

HITVERDÄCHTIG - LAMM-BOLO MIT FRISCHER PASTA

Wir verarbeiten nur ganze Lämmer. Deshalb gibt's auch weniger edle, aber trotzdem hochwertige Teile. Unser Hackfleisch wird aus Abschnitten vom Nüssle, Rücken und Schlögel erster Klasse gemacht (ja kein Bauchfleisch, denn das riecht zu intensiv). Die Lamm-Bolo mit hausgemachten Nudeln ist eigentlich ein einfaches Gericht. Sie hat sich aber bei unseren Mitarbeiter_innen und Gästen zu einem totalen Hit entwickelt. Das Fleisch wird kurz heiß angeröstet und mit reifen Tomaten und Wurzelgemüse geschmort. Knoblauch, Salz, Galgant, Thymian und Salbei tun ihr Übriges. Den besonderen Kick gibt die frische, würzige Kräuter-Gremolata oben drauf.



Heu-Eistee

Die Idee für dieses erfrischende und wohlriechende Getränk hatte ich erstmals für die Hochzeit von guten Freunden. Ich dachte sofort: Eine Pracht, diese Nase!! Das Grundprodukt ist erstklassiges Heu von unserem Nachbarn Ludwig Greussing mit vielen Gräsern und Heublumen drin. Daraus machen wir einen Sud, den wir kalt werden lassen und abseihen. Verbenen-Essenz, ein wenig Honig & Zitronensaft zum Abschmecken. Ich spritze den Eistee gerne mit Mineralwasser auf oder gebe ein wenig in ein Glas Winzersekt. Mit oder ohne Alkohol ein total neues Aroma-Spektrum.

ZIMMER MIT AUSSICHT

Großraum-Kino vom Bett aus!

Gleißend im Sonnenlicht, glänzend im Abendrot, manchmal vom Nebel teilweise oder ganz verschleiert - richtig mystisch, oder? Die 2044 m hohe Kanisfluh ist das Wahrzeichen des Bregenzerwaldes. Selbst ich schaue jeden Morgen rauf und bestaune, was sich grad so tut - der erste Schnee, die ständig wechselnde Vegetation, die satten, grünen Wiesenflecken und die Lawinen, die im Frühjahr zu sehen und zu hören sind. Zu jeder Jahres- und Tageszeit ein Eyecatcher. Fluh ist alemannisch und beschreibt eine steil abfallende, zerklüftete Nordwand und grüne Matten im Süden. Wer das Kalkstein-Massiv nicht nur von der Ferne erleben will, macht eine Bergtour in dieses Großraum-Biotop, wo sich ganz seltene Schmetterlinge, Baumfalken, Steinadler und Steinböcke angesiedelt haben.



Südpanorma mit Kanisfluh



Auf den Spuren der Goßar = Geißer = Ziegenhirte

Tipp: Goßarweg

Nicht umsonst werden wir Bizauer bis heute „Goßgaglar“ genannt. Die Ziegenhirschaft gehörte über Jahrhunderte zur Alltagskultur des Dorfes und war besonders im Sommer ein Faktor zur Ernährung der nicht-bäuerlichen Familien mit Milch und Fleisch. Jede Familie war berechtigt 4 Ziegen zu halten und diese vom Geißer im Frühjahr und zur Sommeralpzeit zu den vorgeschriebenen Weideplätzen treiben zu lassen. Um an dieses Kulturerbe zu erinnern, wurde mit Zeitzeugen, Geißern und historischen Dokumenten entlang des alten Geißerweges ein reizvoller Wanderweg angelegt. Ausgangspunkt ist bei uns auf dem Dorfplatz. Ihr könnt Euch nur ein Teilstück, ca. 1 Stunde, oder auch die ganze Strecke in ca. 3 Stunden ansehen.



Antonias Bücherregal

Schon als Kind konnte die SCHWANEN-Köchin ohne Gute Nacht-Geschichte nicht einschlafen. Das hat sich bis heute nicht geändert.

Rafik Schami:

Sophia oder der Anfang aller Geschichten
Ein erstklassiger Spionagethriller, aber vor allem ein Roman über Frauen, über die Kraft der Gefühle, über Liebe im Alter.

Carl Hanser Verlag, München 2015

Cheryl Strayed: Der große Trip
Cheryl ist 22 Jahre alt, als ihre Mutter stirbt. Ihre Rettung ist der „Pacific Crest Trail“. Ich war fasziniert, dass eine so labile Person die Strapazen durchhält und den Trip durchzieht. Eine Lebensschule.

Kailash Verlag, München 2013

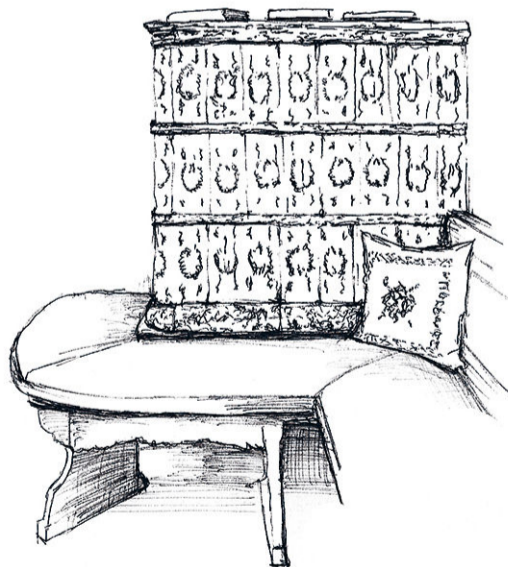
Zülfü Livaneli: Serenade für Nadja
Nicht nur ein großartiges Buch über eine lebenslange Liebe, sondern auch ein Porträt der türkischen Gesellschaft, die an den Wunden der Vergangenheit krankt.

Verlag Klett-Cotta, Stuttgart 2013

ZEITLOS GEMÜTLICH

Der Kachelofen in der Stube

Ein wunderschönes Teil aus der Geser Manufaktur Schwarzenberg, das seit ca. 1850 in unserer Wälderstube steht. Leider sitze ich viel zu selten hier. Aber wenn der SCHWANEN zu ist, lass ich mir Zeit und meinen Gedanken freien Lauf. Während meine Finger über die Kacheln gleiten, frage ich mich, wo denn wohl das Gegenstück zu unserem Ofen ist. Denn diese Kacheln wurden immer nur 2 x im selben Design produziert.

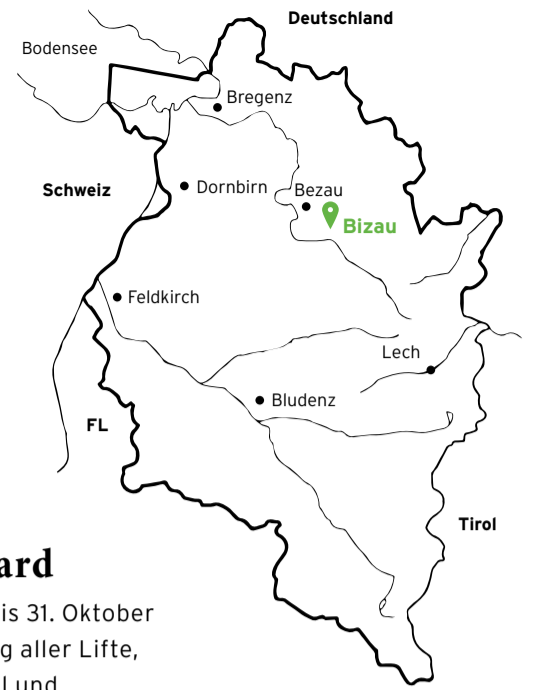


EINE WUNDERBARE MISCHUNG AUS TRADITION & MODERNE, MIT VIEL HERZ UND GROSSARTIGEM ENGAGEMENT!

Aus dem Gästebuch: Barbara, Jacob, Emma & Conrad Wegener - Mai 2016

PREISE & SPECIALS

Doppelzimmer pro Person + Nacht		Halbpension bis 2 Nächte	Halbpension ab 3 Nächten
Schwanen I	30 m ²	127,00	117,00
Schwanen II	26 m ²	123,00	113,00
Schwanen III	24 m ²	119,00	109,00
Die etwas Anderen	22 m ²	108,00	98,00
Zimmer mit Frühstück		- 25,00	
Einzelzimmer		+ 25,00	
Kinder bis 5 Jahre im Elternzimmer		+ 14,00	
Kinder von 6 bis 11 Jahren im Elternzimmer		- 50%	
Kinder von 12 bis 15 Jahren im Elternzimmer		- 40%	
Haustiere (nur in „Die etwas Anderen“)		+ 14,00	

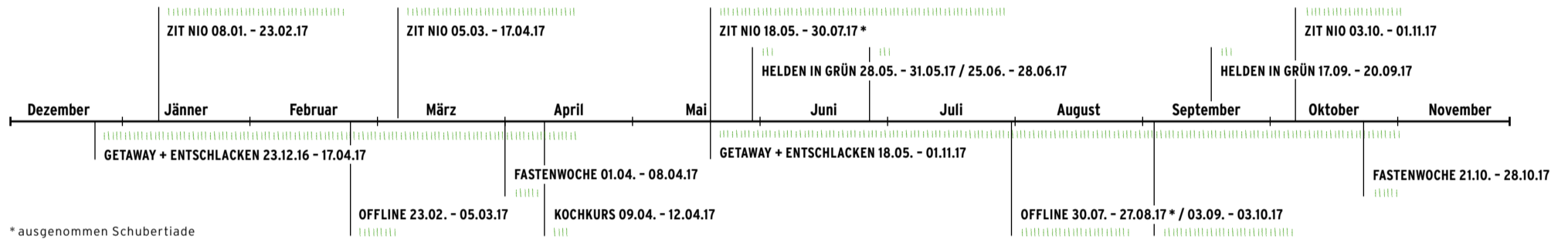


Bregenerwald Card

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

Specials	ZIT NIO (ZEIT NEHMEN) ab 4 Nächten pro Person + Nacht	OFFLINE ab 5 Nächten pro Person + Nacht	WILDE WEIBER GETAWAY außer Di, 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	HELDEN IN GRÜN Einzelzimmer + 75,00
Schwanen I	102,00	106,00	167,00	429,00	742,00	777,00	500,00
Schwanen II	98,00	102,00	163,00	417,00	714,00	749,00	488,00
Schwanen III	94,00	98,00	159,00	405,00	686,00	721,00	476,00
Die etwas Anderen	85,00	89,00	148,00	387,00	651,00	686,00	452,00

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



TAKE AWAY Nervenkekse

Nervenkekse beruhigen, darum geben wir sie zur Rechnung dazu. Dinkelfeinmehl, Butter, Roh-Rohrzucker, gemahlene Mandeln, eine Prise Salz, 3 Esslöffel Gewürzpulver (Zimt, Muskat, Nelke), Eier und Milch zu einem feuchten Mürbteig verarbeiten. Auskühlen lassen, ausrollen, ausstechen und bei 180° für 15 min in den Ofen. Eine Süßigkeit für Kinder & Erwachsene, bei der man kein schlechtes Gewissen haben muss, aber nur 7 Stück täglich! Das Maß ist entscheidend, sonst wirken die Frohmachergewürze sehr anregend.



WILDE WEIBER GETAWAY

Amal 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.
23.12.16 - 17.04.17 / 18.05. - 01.11.17

WILDE WEIBER KOCHKURS

Traditionelles wird mit Modernem verbunden. Wir kochen nach Rezepten meiner Großmutter, backen Dinkelbrot und erfahren Schwerpunkte der Hildegard-Küche. Was Neues und Spannendes haben wir auch immer auf Lager.
09.04. - 12.04.17

ENTSCHLACKEN

Entschlacken ist eine mildere Art des Fastens nach Hildegard von Bingen. Ihr verzichtet auf tierische Fette und tierisches Eiweiß. 7 Übernachtungen + Vollpension mit abwechslungsreichen Entschlackungsmenüs.
23.12.16 - 17.04.17 / 18.05. - 01.11.17

FASTENWOCHE

Kopfweh, Gelenkschmerzen, Heißhunger - statt Freude und Erleichterung kommen bei planlosem Fasten Frust und Ernüchterung auf. Bei unserem Hildegard-Brot-Fasten ist das garantiert anders. Unter dem Motto „Weniger ist mehr - einfach ist besser“ zeigen wir, dass Fasten nicht hungern bedeutet, sondern „achtsam werden“.

7 Übernachtungen + heilkräftige Vollpension
Brotbacken nach Hildegard von Bingen
Morgendliche Bewegungseinheiten
Leberwickel, Massagen, Schröpfen
01.04. - 08.04.17 / 21.10. - 28.10.17

HELDEN IN GRÜN

Der Urlaub mit der Bizauer Kräuterkundlerin Elisabeth Breidenbrücker ist eine Mischung aus Wanderungen und Workshops. Ausgestattet mit Messer und Korb macht Ihr Euch auf die Suche nach den „Helden in Grün“. Im SCHWANEN geht es um die Wirkung und Einsatz der Kräuter in der Küche und in der Hausapotheke.
28.05. - 31.05.17 / 25.06. - 28.06.17 / 17.09. - 20.09.17