DIE SCHWÄNE

NEXT STEP IN DER SCHWANEN STORY

Meine Mama, das Wilde Weib & mein Däta, die gute Seele des Hauses, werden künftig kürzertreten und neue Aufgaben im Hintergrund übernehmen. Das neue SCHWANEN Team nimmt die Herausforderung an und gibt Vollgas.

Meine Eltern Antonia & Wolfgang haben den SCHWANEN mit immens viel Liebe, Energie & Hingabe weiterentwickelt und zu dem gemacht, was er heute ist. Ihr Engagement für ihr Lebenswerk und unsere Zusammenarbeit in den letzten 5 Jahren haben mich geprägt und wahnsinnig beeindruckt. Danke Euch beiden, wir werden in Eurem Sinne dranbleiben.

Antonia Moosbrugger zieht sich aus der Küche zurück. Franziska Hiller, unser zweites Wildes Weib ist schon seit beinahe 25 Jahren bei uns. Für sie als verlässliche, kreative Konstante haben wir mit Michael Webendorfer einen kongenialen Partner in der Küche gefunden. Ein Heimkehrer, würde man im Bregenzerwald sagen. Michael war nach seiner Lehre schon 3 Jahre bei uns, hat dann neue Erfahrungen und Ideen gesammelt und ist wieder zurückgekehrt. Er kennt die Wilden Weiber und die #wildeweiberküche sehr gut und verkörpert und lebt dieselben Vorstellungen und Prinzipien wie wir. Gemeinsam suchen wir die Herausforderung jeden Tag aufs Neue – perfect match – würde ich sagen.

Ich bin super happy, dass die ersten steps unseres neuen SCHWANEN Teams gut gelaufen sind. Wir konnten eine riesige Lücke in der Küche füllen, die jetzt mit dem #wildeweibergarten, das ist unser neuer Gemüsegarten, das passende Pendant gefunden hat. Die Vielfalt und Menge der Ernte haben uns gezeigt, wieviel in uns steckt. Kommt doch selbst vorbei und schaut, in welcher Form sich das Gemüse aus unserem Garten auf unserer Speisekarte findet.

Bis demnächst im SCHWANEN, Emanuel.

SÜSS-KARTOFFELSALAT

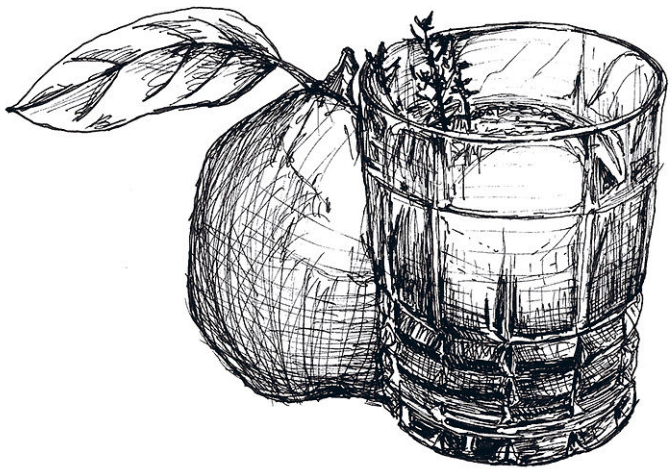
#WILDEWEIBERKÜCHE

Die Süßkartoffel ist eine der gesündesten und nährstoffreichsten Gemüsesorten. Sie schmeckt außergewöhnlich gut und lässt sich in unzähligen Varianten zubereiten. Für unseren Salat schälen wir die Süßkartoffeln und schneiden sie in verschieden große Würfel – für die spätere Vielfalt an Texturen. Im Ofen backen und dann mit karamellisierten Zitronenzesten, Salz, Galgant, Chili und Senf würzen. Zum Anrichten geben wir geröstete Erdnüsse, Jungzwiebeln und fein geschnittene rote Zwiebelringe dazu. Lemon Curd Tupfer und Chia Cracker nach Belieben verteilen. Crunchy, frisch, würzig und süß zugleich.

ALLES BIO

Reinhard Schneider, Andelsbuch

Bernadette & Reinhard Schneider aus Andelsbuch verbringen jeden Sommer auf der Alpe Finne unterhalb der Niedere – gemeinsam mit ihren Kindern und dem Vëah (Vieh). Die Kühe fressen dort verschiedene Bergkräuter und produzieren daher die beste Milch für Reinhards einzigartigen Bergkäse. Wenn das Rohprodukt nicht stimmt, kann auch der beste Senner nichts mehr machen, ist Reinhard überzeugt. Sein Käse ist würzig mit intensiven Kräuternoten. Dazu kommen die hervorragende Lochung, die richtige Schärfe und natürlich die Reife und perfekte Lagerung. Reinhard nimmt alle Abnehmer genau unter die Lupe, bevor sie seinen Bergkäse bekommen. Als er eines Tages mit einem Laib Käse bei uns in der Küche aufgetaucht ist, waren wir begeistert. Seither verarbeiten wir im SCHWANEN für unsere Käsknöpfle nur noch seinen Bergkäse.



QUINCE ON THE ROCKS

Drink 2019

Das bittersüße, blumige Aroma der Quitten eignet sich sowohl als Aperitif als auch als Digestif. Hildegard von Bingen bezeichnet die zitronenfarbige Frucht wegen ihrer Ballaststoffe und Vitamine als besonders wertvoll und gesund. Wir haben einen Likör hergestellt und damit einen Drink kreiert: Zum Likör gebe ich Gin von Josef Farthofer, Granatapfelsaft und frisch gepressten Zitronensaft. Das Ganze mit Eis shaken, etwas Soda für die Spritzigkeit und einen Zweig Zitronenthymian ins Glas. Herrlich!

SCHWANEN KÄSKNÖPFLE

Käsknöpfle sind so typisch für den Bregenzerwald, dass sie oft auch in der Ferne zubereitet werden um das Heimweh abzustreifen. Wir im SCHWANEN legen verdammt viel Wert auf unsere Knöpfle. Sie werden für jede Portion frisch gemacht und in der Gepse serviert. Wer's ausprobieren will: Den zähen Teig aus Mehl, Eiern, Wasser und Salz durch den Knöpfler in kochendes Wasser hobeln. Die Zwiebelringe frisch schneiden und in heißer Butter goldbraun rösten. Knöpfle abschöpfen, die richtige Menge Knöpflewasser dabei lassen und unsere reine Bergkäsemischung einrühren. Mit Zwiebeln und etwas brauner Butter anrichten – fertig. Bei uns gibt es immer einen gemischten Salat dazu. Kartoffelsalat nur, wenn er frisch gemacht wird.

SCHWEINEREI

#WILDEWEIBERGARTEN

Irgendwie mag ich das Gärtnern. 2 Jahre hab ich nicht locker gelassen mit meinem Wunsch nach einem Gemüsegarten, speziell ausgelegt auf die #wildeweiberküche. Um den Boden umzugraben waren 5 Duroc Schweine von den Metzlers aus Egg (naturhautnah.at) für 2 Wochen als Leiharbeiter_innen bei uns beschäftigt. Sie haben den Boden gelockert, Engerlinge und Unkrautwurzeln rausgefressen und gedüngt. Dann kamen Humus und Komposterde drauf, bevor wir Ende April die erste Aussaat machten. Der rund 180 m² große Acker versorgt uns mit Mangold, Pak Choi, Radieschen, Stangenbohnen, Gurken, Zucchini, Karotten, Honigmelonen, Rucola, Schnittsalaten etc. Der ganze Prozess des Wachsens und Erntens ist für uns ganz neu und ziemlich spannend!! Wir featuren das Gemüse auf unterschiedliche Weise – in unserem Gartenmenü, als Vorspeise, Gruß aus der Küche oder als coole Beilage. Am meisten profitieren unsere Hausgäste: Frischeste Lebensmittel direkt vom Garten auf den Teller.

BEGEISTERUNG UND FASZINATION – DAS IST DER SCHWANEN MIT DER WILDEN WEIBER KÜCHE.

Aus dem Gästebuch: Gabriela & Peter – Mai 2018

COMING SOON

#WILDEWEIBERZIMMER

Beim letzten Umbau meiner Eltern vor 10 Jahren wurden 4 Zimmer in super Lage nicht erneuert, sondern individuell gestaltet. Sie heißen seither „Die etwas Anderen" – originell, retro und super cozy. Diese möchte ich im kommenden Jahr, natürlich mit Bregenzerwälder Handwerkern, umbauen und neu gestalten. Ich halte Euch auf dem Laufenden. Bis dahin – wer diese Zimmer nochmals erleben will – einfach Bescheid sagen.

Barfuß unterwegs

Der Barfußweg im idyllischen Bizauer Moos ist immer wieder eine Auszeit wert. Landschaftlich atemberaubend, wie sich die Ulve durch dieses Jahrtausende alte Moor schlängelt. Das tut der Seele und dem Körper einfach gut und schärft die Sinne. Slow Wellness oder Bio Wellness nennen wir das. Die verschiedenen Pflanzenarten und Wildblumen vom Frühling bis in den späten Herbst oder die vereiste, kristallklare Moorlandschaft im Detail betrachten oder einfach wirken lassen. Nur 10 min Gehzeit von uns.

Antonias Bücherregal

Nach ihrem Rückzug aus der Küche freut sich Antonia auf noch mehr Lesezeit.

Andrea de Carlo:
Wenn der Wind dreht

4 überzivilisierte Großstädter verlieren sich in einer abgelegenen ländlichen Gegend. Das Auto funktioniert nicht, die Handys haben keinen Empfang und die Nacht bricht herein …

Diogenes Verlag, Zürich 2007

Velma Wallis:
Zwei alte Frauen

Ein Indianerstamm wird von einer besonders harten Hungersnot heimgesucht. Nach Stammesgesetz beschließt der Häuptling zwei alte Frauen in der Wildnis zurück zu lassen. Zwei Esser weniger.

Piper Verlag, München 2014

Nino Haratischwili:
Das achte Leben

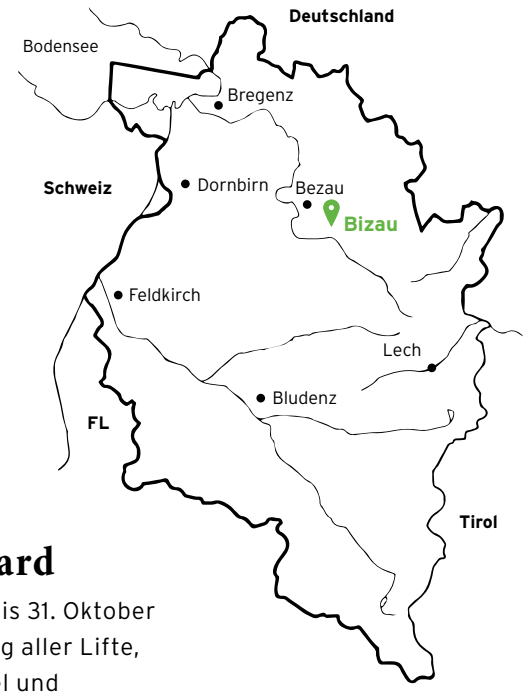
Ein mitreißender Familienroman, der über sechs Generationen außergewöhnliche Schicksale schildert und von den georgisch-russischen Kriegs-und Revolutionswirren handelt.

Frankfurter Verlags-Anstalt 2014

PREISE & SPECIALS

Doppelzimmer pro Person + Nacht		Halbpension bis 2 Nächte	Halbpension ab 3 Nächten
Schwanen I	30 m²	135,00	125,00
Schwanen II	26 m²	131,00	121,00
Schwanen III	24 m²	127,00	117,00
Die etwas Anderen	22 m²	114,00	104,00

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

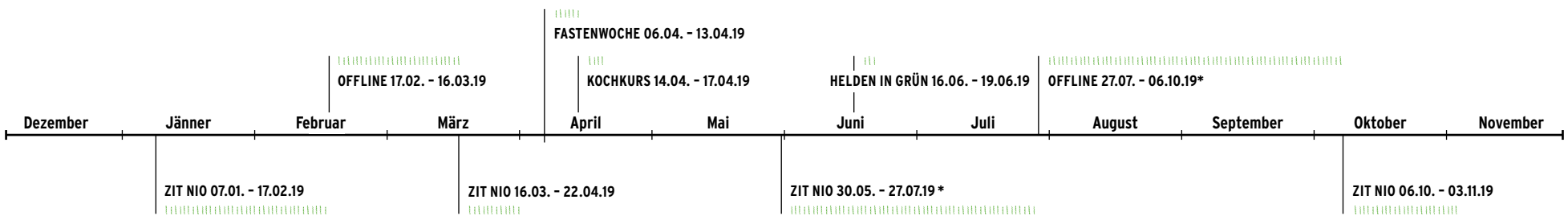


Bregenzerwald Card

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, inkl. HP pro Person + Nacht	OFFLINE ab 5 Nächten, inkl. HP pro Person + Nacht	WILDE WEIBER GETAWAY DO bis MO möglich pro Person + Nacht	WILDE WEIBER KOCHKURS Einzelzimmer + 75,00	FASTENWOCHE NACH HILDEGARD VON BINGEN Einzelzimmer + 140,00	HELDEN IN GRÜN Einzelzimmer + 75,00
Schwanen I	112,00	116,00	180,00	474,00	784,00	540,00
Schwanen II	108,00	112,00	176,00	462,00	756,00	528,00
Schwanen III	104,00	108,00	172,00	450,00	728,00	516,00
Die etwas Anderen	91,00	95,00	159,00	432,00	693,00	492,00

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



* ausgenommen Schubertiade 22.06. bis 30.06.2019 / 24.08. bis 01.09.2019

MUST HAVE
Dinkelkissen

Guter Schlaf hat bei uns im SCHWANEN Tradition. Ein wichtiges Element dieser Schlafkultur ist das Dinkelkissen. Die Bewegung der Dinkelspreu fühlt sich wie eine leichte Massage an und hat zudem einen feinen Sound und einen wohligen Geruch. Ihr liegt stabil, bequem und dennoch gesund. Die Temperatur ist durch die Luftzirkulation immer angenehm. Darauf kann man wohl auch zu Hause kaum verzichten!

WILDE WEIBER GETAWAY

Amaul foat vo dahoam und in Schwanô. Nicht die Länge des Urlaubs ist entscheidend, sondern wie man ihn verbringt. Gönnt Euch eine Blitz-Auszeit mit dem #wildeweibermenü und einer Übernachtung.
DO bis MO möglich

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“ führt die Hildegard-Beraterin Marianne Eberle in die Fastenwoche ein. Sie zeigt auf, dass Fasten nicht hungern bedeutet, sondern „achtsam werden“.

7 Übernachtungen + heilkräftige Vollpension & Tee
Brotbacken nach Hildegard von Bingen
Morgendliche Bewegungseinheiten mit Pius
Leberwickel, Massagen, Schröpfen
06.04. – 13.04.19

WILDE WEIBER KOCHKURS

Michael & Franziska geben einmal jährlich einen 2-tägigen Kochkurs. Im #wildeweiberkochkurs wird Traditionelles mit Modernem verbunden. Wir kochen nach Rezepten meiner Großmutter, backen Dinkelbrot und erfahren Schwerpunkte der Hildegard-Küche. Natürlich haben wir in der #wildenweiberküche auch immer was Neues und Spannendes auf Lager.
14.04. – 17.04.19

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 den Einsatz der Kräuter in der Küche und in der Hausapotheke.
16.06. – 19.06.19

BIO HOTELS
AT-BIO-301

JRE JEUNES RESTAURATEURS

Slow Food®

Öffnungszeiten Restaurant 11.30 – 13.30, 17.30 – 20.30, Dienstag & Mittwoch Ruhetag
Von 20.12.2018 – 22.04.2019 & von 30.05.– 03.11.2019 sowie ab 19.12.2019 geöffnet.

**** Biohotel Schwanen Emanuel Moosbrugger e.U., Kirchdorf 77, 6874 Bizau (AT)
0043 5514 2133, emanuel@biohotel-schwanen.com, www.biohotel-schwanen.com

SCHWANEN
BIOHOTEL

**** BIOHOTEL SCHWANEN

Konzeption & Design: Super – Büro für Gestaltung / Konzeption & Redaktion: Karin Guldenschuh / Text: Emanuel Moosbrugger / Fotografie: Roswitha Natter