DIE SCHWÄNE

#EMANUELSWAY

In unserem letzten Magazin habe ich mir Gedanken gemacht über die Balance zwischen Beständigkeit und Veränderung. Ich habe über das Offen sein für Neues und das bewusste Behalten von Bewährtem geschrieben.

Wer mich kennt weiß, dass ich den SCHWANEN mit vollem Enthusiasmus betreibe. Gemeinsam mit meinem Team kümmern wir uns um das Wohl unserer Gäste, um regionale Wertschöpfung und eine umfassende nachhaltige Betriebsführung. Corona hat uns alle vor große Herausforderungen gestellt. Uns im SCHWANEN hat es gleichzeitig in vielem bestätigt, was wir bereits tun. Den biologischen und regionalen Weg gehen wir kompromisslos weiter. Dazu kommen ein paar neue Ideen und Produkte, die wir in den letzten Monaten umgesetzt haben: das Serviceboard ALMA, neue Zimmer- und Tischboxen und neue Verpackungen für unsere Produkte von Metzler Molke. „Reduce to the max" ist mein Motto und es bedeutet für mich, sich auf Weniger zu konzentrieren – und vom Wenigen nur das Beste zu wählen. Das ist sozusagen mein Weg. Auf der neuen Website **#EmanuelsWay** erzähle ich davon und berichte regelmäßig über Projekte im SCHWANEN, über meine Art des Gastgebens und meine Vorhaben. Ich teile meine Ansichten und hoffe, auch andere davon zu überzeugen. Wir im SCHWANEN stehen für biologische Lebensführung und Regionalität und handeln und denken gleichzeitig weltoffen. Wir begegnen unseren Gästen auf Augenhöhe und sind verlässliche Partner für unsere Produzenten und Lieferanten. Wenn immer mehr Menschen und Betriebe diesen Idealen folgen, sind wir auf einem guten Weg. Ich freue mich, Euch im Magazin dieses außergewöhnlichen Jahres wieder Einblick in den SCHWANEN zu geben.

Bis demnächst im SCHWANEN, Emanuel.

WILDE WEIBER UND TOUGHE TYPEN

WÜRZIG, COLOURFUL UND SOOO GUT

#WILDEWEIBERKÜCHE

How to: Zuerst machen wir die Füllung. Zwiebel, Karotten und Sellerie bissfest anschwitzen, mit Salz und Galgant würzen. Die kleingeschnittenen Stengel vom rohen Mangold dazugeben, mit Crème fraîche und Dinkelbrösel vermischen. Abkühlen lassen. Die Mangoldblätter kurz blanchieren, dann ausbreiten. Jetzt die Füllung aufstreichen, einrollen und fest in Frischhaltefolie und dann in Alufolie verpacken. Circa 10 Minuten im Wasser kochen. Die **Mangold Roulade** kombiniert mit einer Karottensauce und Bramata von Richard Dietrich aus Lauterach hat uns am besten gefallen. Die Karottensauce verfeinern wir übrigens mit Galgant, Thymian und Chili. **Super einfach und sooo gut.**

STAUN! ICH STEH AUF WILDE WEIBER & TOUGHE TYPEN.

Helga & Michael, Mai 2020

JULIE, ME & DAS TEAM SCHWEIZ

Solidarische Landwirtschaft SCHWANEN

Der **#wildeweibergarten** wächst inszwischen seit drei Jahren. Die Entscheidung, einen eigenen Garten zu betreiben, hat sich gerade in diesem Jahr als vollkommen richtig erwiesen. Wir haben Kontrolle über die Qualität der Produkte, produzieren selbst biologisch regional und verarbeiten die verschiedensten Gemüsesorten und Salate immer genau dann, wenn die Natur soweit ist. Gemeinsam mit meinen Freunden Katharina und Johannes aus der Schweiz und mit Christoph und Julie, unseren beiden Gärtnern von der Solidarischen Landwirtschaft Bezau, habe ich viel Zeit in den Garten gesteckt. Christoph macht gerade eine Pause, Katharina und Johannes übernehmen die Planungen und Julie die Ausführungen für das nächste Jahr. Julie ist übrigens Französin, unser Garten wird sozusagen mehrsprachig aufgezogen. Es ist absolut einzigartig, was Ihr bei uns im SCHWANEN erleben könnt: **Purer Geschmack aus dem Besten, was der Bregenzerwald in Erde, Luft und Wasser zu bieten hat.**

LINDENBLATT MOUSSE

Wer schon mal zur Blütezeit unserer Linde im **#wildeweibergarten** war, kennt den unwiderstehlich süßen Duft des Baumes. Aus den jungen Blättern macht Franziska, unser Wildestes Weib, gerne Lindenblatt Mousse: Einen Apfel weich kochen und mit den Lindenblättern mixen. Etwas Zitronensaft dazugeben, dann behält das Mousse seine Farbe und Frische. Noch etwas Roh-Rohrzucker und fertig ist das Lindenblattmousse. Diesen Sommer haben wir dazu weisses Schokomousse serviert. Dafür vermengen wir weiße Schokolade, Agar Agar, etwas Sahne und auch ein wenig Roh-Rohrzucker. Die knusprigen Blätter dazwischen machen wir aus weißer Schokolade und Mandeln. **Enjoy.**

ESSENZ

„Fühlst du dich innerlich gesund und wohl, strahlst du das auch aus."
Elisabeth Breidenbrücker

Die ESSENZEN von unserer Heldin in Grün Elisabeth gibt es im SCHWANEN als Aperitif, Digestif und zum Mitnehmen für zuhause. Die nach altem Wissen veredelten Kräuter und Gewürze entfalten verschiedene wohltuende Effekte. Sie sind Tonikum fürs Verdauungssystem, aktivieren inneres Feuer und Tatkraft oder bringen Eure innere Schönheit ans Licht. Wir sind Fans der neuen ESSENZEN und ich bin mir sicher, Ihr werdet es auch sein.

ALMA

Service mit Abstand ohne auf Distanz zu gehen

Das inzwischen fast schon berühmte Serviceboard ALMA haben wir während der Corona Zeit in nur wenigen Wochen entwickelt. Ich suchte nach einer für den SCHWANEN passenden Kompensation, wenn so manches wegfallen muss, was das Gastgeben ausmacht. Wir wollten eine Lösung, um Abstand zu unseren Gästen zu wahren ohne auf Distanz gehen zu müssen. Gemeinsam mit dem Designstudio MARCH GUT haben wir das Serviceboard ALMA entwickelt. Es ist 1,20 Meter lang und wird in die Mitte des Tisches eingeschoben. Die Teller darauf sind dann für alle am Tisch gut zu sehen und das Runternehmen und Verteilen macht richtig Spaß. Damit entsteht für Euch und uns eine schöne und vor allem lockere Atmosphäre am Tisch, die mir total gefällt. Unser Freund Markus von der Holzwerkstatt Faißt in Hittisau hat ALMA in gewohnter Präzision und Qualität umgesetzt. Neben ALMA haben wir unsere Idee von Tisch- und Zimmerboxen realisiert. Auf dem Tisch erwartet Euch eine Box, gefüllt mit Besteck, Gläsern und Servietten. Eine charmante Knigge-Anleitung erklärt alles Weitere. Ich wollte am Tisch immer einen unterhaltsamen und witzigen Einstieg – die Box liefert Gesprächsstoff und hat Unterhaltungswert. Die Zimmerboxen funktionieren ganz ähnlich. Beim check-in bekommt Ihr eine schöne Kartonbox mit Etagenplan und allem Wissenswerten rund um den SCHWANEN, Bizau und den Bregenzerwald. **Euer Urlaub kann starten.**

MARCH GUT

Christoph March und Marek Gut sind das **Designstudio MARCH GUT** aus Linz in Oberösterreich. Beide haben Industrial Design an der Kunstuniversität Linz studiert und gehören zu unseren Lieblingsgestaltern. Christoph und Marek verbinden Tradition und Avant Garde – und passen damit super zu mir und zum SCHWANEN. In unserem Garten stehen die GehStelle von MARCH GUT, in den neuen Zimmern spenden die Leuchten CONO Leselicht und jetzt ist ALMA dazugekommen. Wir freuen uns sehr darüber und denken schon über neue Projekte nach.

AUF DEN SPUREN VON HERBERT MEUSBURGER

Rundweg durch Bizau

Er ist unser Freund und ein bekannter Künstler. Das „Trennen und Verbinden" ist Herberts künstlerisches Leitthema mit dem er zeitgenössisches Geschehen interpretiert und kommentiert. Ihr müsst gar nicht um die Welt reisen, um seine Bildhauerarbeiten zu sehen. **Wir haben Euch eine Bizau-Tour zusammengestellt!**

1 **Frottagen**
im SCHWANEN Esszimmer
2 **Quadrat**
im Vorgarten von Hubert Feuerstein
3 **Wasser Skulptur**
am Dorfplatz von Bizau
4 **Wandarbeit**
in der Kapelle Bizau
5 **30 Teile Stehle**
am Bürogebäude Meusburger
6 **Denkmal**
im Gedenken an einen Hangsturz

Antonias Bücherregal

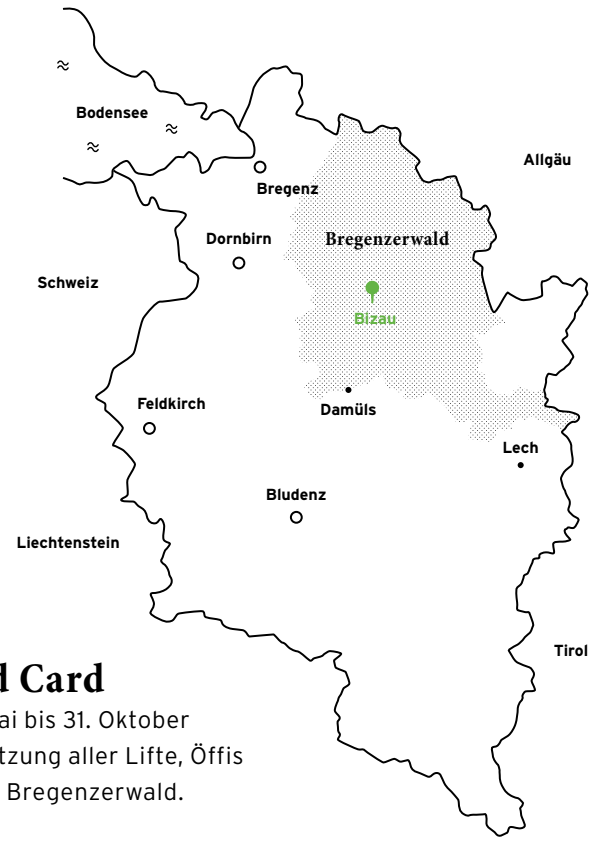
Nach ihrem Rückzug aus der Küche freut sich Antonia auf noch mehr Lesezeit.

Francesca Melandri:
Eva schläft
Die Autorin schildert die Jahre 1919 bis 1992 in Südtirol als Geschichte einer Familie in einer kämpferischen Zeit, in der man ein Volk systematisch verdrängen oder vereinnahmen wollte.
Wagenbach Verlag, Berlin 2018

Francoise Frenkel:
Nichts um sein Haupt zu betten
Die Autobiografie der Autorin, in der sie sich die Jahre 1943 und 1944 von der Seele schreibt. Vor allem versteht sie es, durch viele kleine Porträts ein berührendes Bild der bunt zusammengewürfelten Gesellschaft der Geflohenen aus ganz Europa zu zeichnen, die in Südfrankreich in einer sich langsam schließenden Falle sitzen...
Carl Hanser Verlag, München 2016

PREISE & SPECIALS

Doppelzimmer pro Person + Nacht		Halbpension bis 2 Nächte	Halbpension ab 3 Nächte
Schwanen I	30 m²	147,00	137,00
Schwanen II	26 m²	141,00	131,00
Schwanen III	24 m²	133,00	123,00
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		+ 20,00	

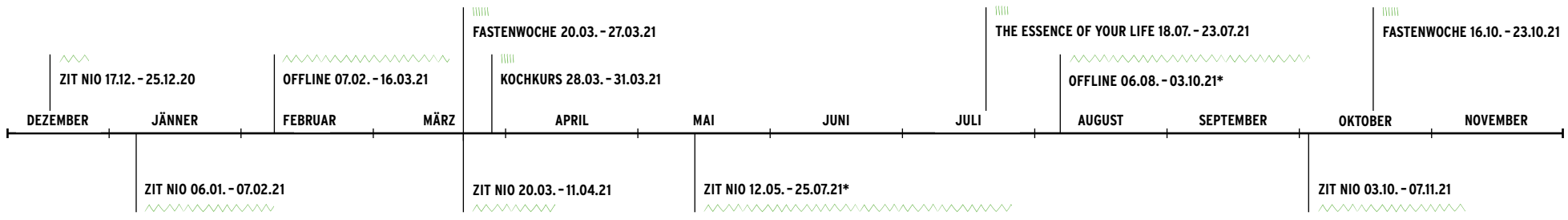


Bregenzerwald Card

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

Specials	ZIT NIO (ZEIT NEHMEN) ab 4 Nächte, inkl. HP pro Person + Nacht	OFFLINE ab 5 Nächte, inkl. HP pro Person + Nacht	WILDE WEIBER GETAWAY jederzeit, außer DI & MI pro Person + Nacht	WILDE WEIBER KOCHKURS Einzelzimmer + 75,00	FASTENWOCHE NACH HILDEGARD VON BINGEN Einzelzimmer + 140,00	THE ESSENCE OF YOUR LIFE Einzelzimmer + 100,00
Schwanen I	124,00	128,00	198,00	528,00	840,00	970,00
Schwanen II	118,00	122,00	192,00	516,00	812,00	950,00
Schwanen III	110,00	114,00	184,00	504,00	784,00	930,00

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



*ausgenommen Schubertiade

SCHWANEN MEETS METZLER

Endlich können wir die Seifen von Metzler Molke im neuen Look präsentieren. Der Inhalt bleibt (Bewahren), das Packaging ist neu (Verändern): Unsere Agentur Super BfG aus Egg hat die Seifen in eine tolle neue Form gebracht. **Ihr findet die Seifen auf Eurem Zimmer und könnt sie auch für zuhause kaufen.**

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.
JEDERZEIT, AUSSER DI & MI

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
20.3. – 27.3.21 & 16.10. – 23.10.21

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.
28.03. – 31.03.21

THE ESSENCE OF YOUR LIFE

Worum geht es wirklich im Leben? Was brauchen wir und was tut uns gut? Mit der Bizauer Kräuterkundlerin Elisabeth Breidenbrücker besinnt Ihr Euch auf das Wesentliche und lernt, die Superkräfte der Pflanzenwelt zu nutzen. Ihr stärkt Eure Lebensfreude und innere Kraft und lernt die Naturphilosophie kennen. Ein neues Special individuell entwickelt für den SCHWANEN.
18.07. – 23.07.21

BIO HOTELS
AT-BIO-301

JRE JEUNES RESTAURATEURS

Slow Food®

Öffnungszeiten Restaurant 11.30 – 13.30, 17.30 – 20.30, Dienstag & Mittwoch Ruhetag
Von 17.12.2020 – 11.4.2021 & von 12.05. – 07.11.2021 sowie ab 16.12.21 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 / Text: Emanuel Moosbrugger / Fotografie: Roswitha Schneider; MARCHGUT – Andrea Strasser