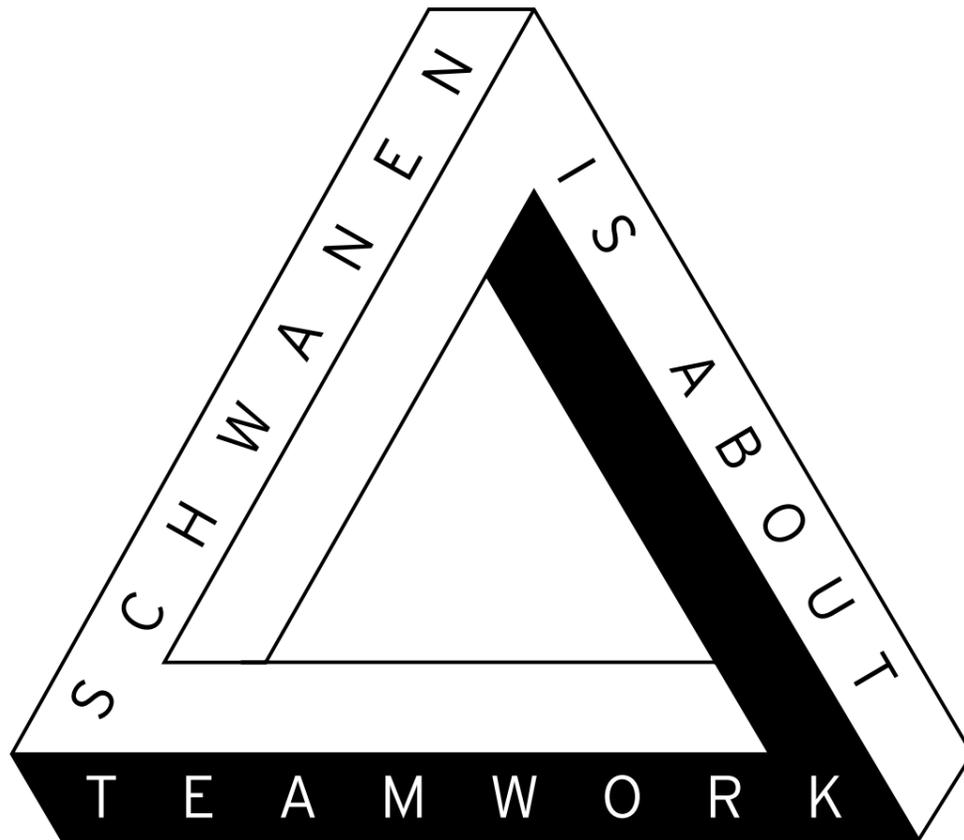




DIE SCHWÄNE



**** BIOHOTEL SCHWANEN

NR. 7 – 2022

AM BESTEN GEMEINSAM

Wir im SCHWANEN schauen gerne in die Zukunft und freuen uns auf das, was vor uns liegt. Aus der Vergangenheit lernen wir und nehmen das Beste daraus mit, um unsere Ziele zu erreichen. Besonders wichtig ist uns dabei die Zusammenarbeit mit Gleichgesinnten, mit Partner*innen und Kolleg*innen.

Gemeinsam ist alles leichter, vieles wird dadurch besser. Über unterschiedliche Kompetenzen, Sichtweisen und Professionen bekommt der SCHWANEN Tiefe und Stärke, gemeinsam entwickeln wir die tollsten Produkte für unsere Gäste. Unser #wildeweibergarten und die Solidarische Landwirtschaft in Bezaun sind Beispiele dafür. Ebenso die kontinuierliche Zusammenarbeit mit unseren Bregenzerwälder Handwerker*innen. Sie zeigt sich aktuell im sanften und nachhaltigen Redesign unserer Zimmer im Frühjahr 2021.

Zusammen mit Martin Kilga vom Restaurant Paradoxon in Salzburg waren wir in diesem Jahr wieder Teilnehmer beim Genuss Festival Alpen. Unter dem Titel „SCHWANEN goes Paradoxon“ haben Martin und seine Crew mit den Wilden Weibern und Toughen Typen gekocht, Drinks gemixt und unseren Gästen einen tollen Abend bereitet.

Mit dem Bizauer Künstler Herbert Meusburger haben wir eine innovative Rauminstallation im Restaurant umgesetzt und mit Starsmedia einen online SCHWANEN-Shop eingerichtet. Mir macht es Spaß, zusammen mit unterschiedlichen Partner*innen, an immer Neuem für den SCHWANEN zu tüfteln.

Das Wichtigste allerdings ist unser Team im SCHWANEN. Wir achten sehr auf die präzise Umsetzung aller Aufgaben, auf perfekten Service und Sauberkeit. Im SCHWANEN wird alles mit Sorgfalt erledigt. Das funktioniert nur mit einer gut eingespielten Crew, die mit Freude, Können und Überzeugung für unsere Gäste da ist. Wir alle sorgen dafür, dass Ihr eine gute und entspannte Zeit bei uns im SCHWANEN verbringt.

Ich freue mich, Euch mit diesem Magazin wieder ein Stück SCHWANEN ins Haus flattern zu lassen. Viel Spaß beim Lesen und Schauen!

Bis demnächst im SCHWANEN, Emanuel.

WILDE WEIBER UND TOUGH TYPEN



#WILDEWEIBERGARTEN & SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT BEZAU



Tja, was soll ich sagen. Dieser Sommer war eine Herausforderung für alle Gärtner*innen. Regen und Feuchtigkeit haben die Natur und unsere Pläne auf die Probe gestellt. Dank Julie, Lea, Katharina und Johannes, unserem super Team im #wildweibergarten und in der Solidarischen Landwirtschaft Bezau, spriebt, gedeiht und wächst es ganz wunderbar auf unseren Feldern und auf Euren Tellern. Immer frisch, ernteaktuell und hervorragend zubereitet von unserer Küchencrew setzen wir unseren regionalen Weg konsequent fort. Alles, was uns die Natur zum jeweiligen Zeitpunkt gibt, verarbeiten wir im SCHWANEN gleich weiter: entweder frisch auf Euren Teller oder eingeweckt, eingelegt oder fermentiert und für später haltbar gemacht. Fun Fact: Ihr könnt Euch vorstellen, wie hoch unser Essigbedarf geworden ist. Um auch hier ökonomisch und ökologisch vernünftig zu arbeiten, stellen wir inzwischen unseren eigenen Essig her. **Unseren Maronihonig, die Marmeladen, Tees und Gewürze kennt Ihr ja schon.**

VOM TRENNEN & VERBINDEN

Wir Ihr wisst, versuchen wir immer aus allem das Beste zu machen. Um den Coronabestimmungen im Frühling 2021 zu entsprechen, haben wir Werke von unserem Freund und Bizauer Künstler **Herbert Meusburger** als Raumtrenner verwendet und damit eine innovative Installation geschaffen. Die Bilder zeigen Alltagsgegenstände von Herbert, die durch Frottage-Technik „sichtbar“ gemacht werden. Im Original wurde handgeschöpftes, jahrzehntealtes Papier aus Nepal verwendet. Die 12 Arbeiten von Herbert Meusburger dienen einerseits der Trennung zwischen den Tischen und schafften andererseits eine Ausstellung mitten unter uns. So wie die Motive, denen sie ursprünglich entstammen.



Antonias Bücherregal

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

Juli Zeh: Über Menschen

Wenn die gewohnte Welt aus den Fugen gerät und die Liebe zu einem Kind Gräben, Einstellungen und Urteile überwindet. Luchterhand Verlag, München 2021

Felix Mitterer: Keiner von euch

Felix Mitterers erster Roman über das Leben eines Afrikaners am Wiener Hof des 18. Jahrhunderts. Als Kind nach Europa verschleppt und als Geschenk an einen Fürsten weitergegeben. Haymon Verlag, Innsbruck 2020



IMPERFECT

So heißt die **Glasserie des Glasbläfers Robert Compoj**. Robert ist ein Meister seines Fachs, manche bezeichnen ihn auch als Rockstar der Glasbläser Szene. In Wien betreibt der gebürtige Tiroler mit Vorarlberger Wurzeln (eh klar) seine Glashütte, Atelier und Galerie. Das Handwerk des Glasbläfers hat Robert in der Glasfachschule Kramsach in Tirol und bei den besten Glasbläsern in den USA, in Dänemark und bei den Venezianern gelernt. Für uns sind die Gläser und Karaffen aus der Glashütte Compoj perfekt und wir freuen uns jeden Tag sie auf die Tische zu stellen, daraus einzuschchenken und zu trinken.



UP-TO-DATE #WILDEWEIBERZIMMER

Der Frühling 2021 stand ganz im Zeichen von Erneuerung, Ergänzung und frischem Wind. Unsere Hotelzimmer aus Weißtanne, mit Betten aus der Holzwerkstatt Markus Faißt und Lattenrosten aus Zirbe für einen erholsamen Schlaf, haben wir einem Redesign unterzogen. Unter der Konzeption des Ateliers Monika Heiss wurde Bestehendes mit weicheren Formen, Farben und Materialien ergänzt. Leinenvorhänge und Stoffe von Mohr Polster und ein gut abgestimmtes Farbkonzept umgesetzt von fetzcolor machen die Zimmer angenehm atmosphärisch und bringen Wärme und Wohlfühlgefühl. Die Vollholzböden aus Eiche hat Christian Greussing geschliffen und neu geölt. Wann außer in einem Lockdown hat man die Zeit, das Öl über Wochen einwirken zu lassen? **Wir haben große Freude mit dem Ergebnis!**



VIER TAGE IM PARADIES. DANKE AN DAS GANZE TEAM IM SCHWANEN.

Anja, Andrea & Michi, August 2021



WIR LIEBEN SUPPEN

Manche sagen ja, Suppen seien die Kür einer Küche. Wir im SCHWANEN lieben Suppen und stellen sie mit großer Sorgfalt und Umsicht her. Gemüsebrühe, Rindsuppe, Hühnersuppe, Entenkraftbrühe und Wildbrühe - alle Suppen im SCHWANEN werden „from scratch“ nach überlieferten Rezepten von Franziska und Michael gekocht. Sie bilden die Basis für alle Saucen, weiteren Suppen und Dressings und geben unseren Gerichten ihren intensiven und einzigartigen Geschmack. **Ich sagte ja, wir lieben Suppen.**

Obacht

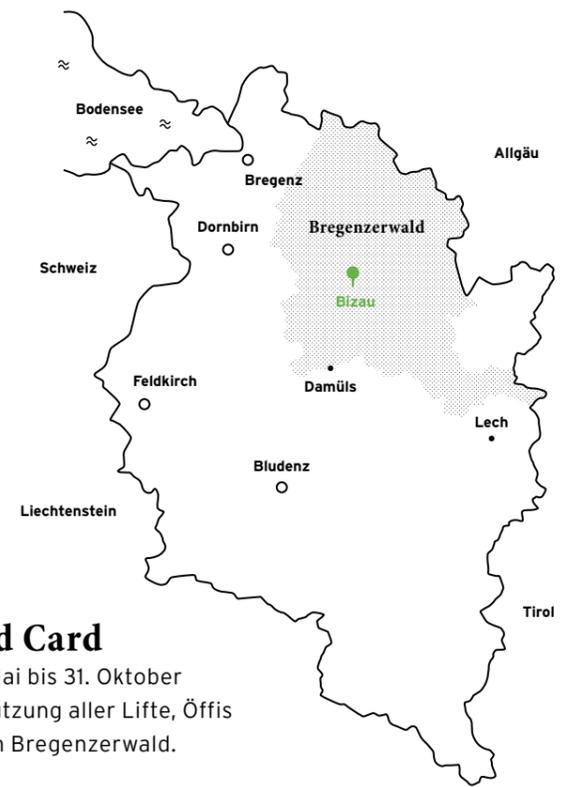
ERBSEN- UND RANDIGSUPPE

#WILDEWEIBERKÜCHE

Für die **Randigsuppe** gekochten Randig klein schneiden und mit Wermut, Weißwein und Gemüsebrühe aufkochen. Sauerrahm, Sahne, Salz und Galgant dazugeben und etwas Randigsaft. Das Ganze dann mixen und abseihen. Wichtig: Bei der Suppe müsst Ihr schnell sein, sonst verliert sie ihre knallige Farbe. Für die **ErbSENSuppe** nehmt Ihr Zwiebeln und schwitzt sie mit Erbsen an. Gemüsebrühe dazu, mit Salz, Galgant, Zucker und Minze (frisch oder getrocknet) würzen. Auch hier gilt: Sobald das Gemüse weich ist, pürieren und abseihen. Tipp von Lucca: Damit die Suppe richtig schön grün ist, am Schluss noch frischen Basilikum pürieren und dazugeben. **Genießen!**

PREISE & SPECIALS

Doppelzimmer pro Person + Nacht		Halbpension bis 2 Nächte	Halbpension ab 3 Nächte
Schwanen I	30 m ²	154,00	144,00
Schwanen II	26 m ²	148,00	138,00
Schwanen III	24 m ²	138,00	128,00
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	

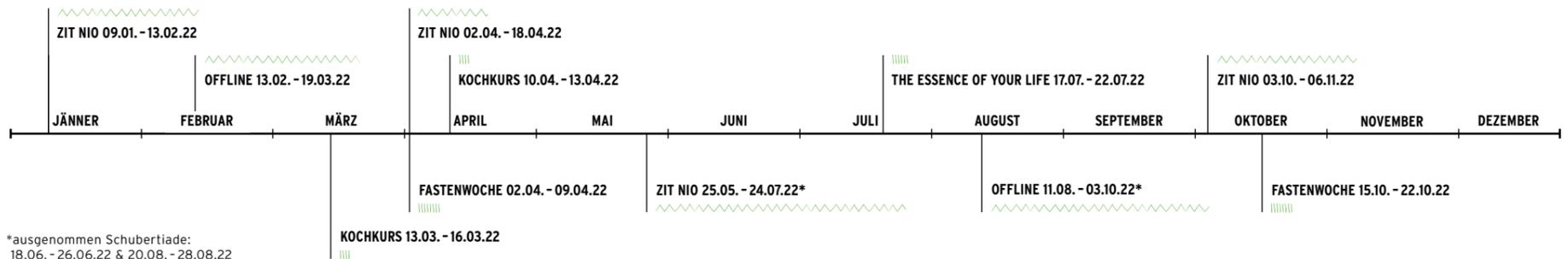


Bregenzwald Card

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

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	131,00	135,00	214,00	558,00	868,00	1.005,00
Schwanen II	125,00	129,00	208,00	546,00	840,00	985,00
Schwanen III	115,00	119,00	198,00	534,00	812,00	965,00

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



*ausgenommen Schubertiade:
18.06. - 26.06.22 & 20.08. - 28.08.22

**** BIOHOTEL SCHWANEN

Konzeption & Design: Super - Büro für Gestaltung / Konzeption & Redaktion: Karin Guldenschuh / Text: Emanuel Moosbrugger / Fotografie: Roswitha Schneider, Adolf Bereuter, Bernhard Schramm



KORNELKIRSCHEN MARMELADE

Die Kornelkirsche, in Österreich auch als Dirndl bezeichnet, ist eine typische Hildegard-Obstsorte und sehr bekömmlich. Sie reinigt und stärkt den Magen und hat eine herrliche Säure. Die Blütezeit dieses Strauches ist früh im Jahr, meist schon im März, April. Wir haben eine supergute Marmelade daraus gemacht und empfehlen: Glas öffnen, Marmelade löffeln (oder wer mehr Geduld hat, aufs Brot streichen) und genießen. **Für zuhause könnt Ihr die Kornelkirschen Marmelade bei uns kaufen.**

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 #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 Vorträge 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
02.04. - 09.04.22 & 15.10. - 22.10.22

WILDE WEIBER KOCHKURS

Michael & Franziska geben 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 #wildeweiberküche auch immer was Neues und Spannendes auf Lager.

13.03. - 16.03.22 & 10.04. - 13.04.22

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.

17.07. - 22.07.22

Öffnungszeiten Restaurant 11.30 - 13.30, 17.30 - 20.30, Dienstag & Mittwoch Ruhetag
Von 16.12.2021 - 18.04.2022 & von 25.05. - 06.11.2022 sowie ab 15.12.22 geöffnet.

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