# S DIE SCHWÄNE



# VOM KLANG AM TISCH – KERAMIK AUS MEISTERHAND

Ich bin ein ziemlich detailverliebter Mensch. Im SCHWANEN kann ich diese Leidenschaft voll ausleben. Besonders die Tischkultur liegt mir am Herzen. Bei meinem ersten Besuch im Restaurant Benu in San Francisco, meinem späteren Arbeitsplatz, war ich vollauf begeistert vom Geschirr dort. Corey Lee entwickelt für neue Gerichte & Signature Dishes eigene Teller. Diese stehen nicht versteckt im Schrank, sondern werden als Stylingelemente im Raum präsentiert. Das Benu arbeitet eng mit KwangJuYo zusammen, einer traditionellen Keramikwerkstatt in Südkorea. Dieses Wissen und Verständnis für Geschirr oder "China", wie man in den USA sagt, habe ich nun in den SCHWANEN übertragen. Ich fand die Gerichte meiner Mutter super, aber die Teller europäischer Hersteller entsprachen nicht wirklich meinen Vorstellungen. Am meisten störte mich der Klang, also das Geräusch beim Zusammenstellen von zwei Tellern. Das wollte ich ändern. Im Urlaub flog ich nach Südkorea und

schaute mir die Produktion von KwangJuYo an.
Töpferhandwerk, Formschönheit, Geschichte – all
das kommt jetzt auch beim Geschirr im SCHWANEN
zum Ausdruck. Form, Klang und Haptik der Teller
sind stimmig: Eine tolle Bühne für die WILDE
WEIBER Küche und ein Link vom Bregenzerwald
in die Welt da draußen.

Bis demnächst im SCHWANEN, Emanuel.

manual Munity

## **CONFIERTES EI**

#### WILDE WEIBER Gerichte von Antonia & Franziska

Confieren - Das klingt schon mal viel komplizierter und ungewöhnlicher als es wirklich ist. Und gleich vorweg: Die lange Garzeit lohnt sich, man wird mit einem besonderen Geschmackserlebnis belohnt.

Das Eigelb wird vom Eiweiß getrennt. Dabei muss man aufpassen, dass das Eigelb ganz bleibt und nicht zerrinnt. In einem Glas circa 3 Finger breit geklärte Butter im Ofen auf 60 Grad erhitzen. Das Eigelb vorsichtig hineingleiten lassen und ca. eine Stunde (im Ofen, bei 60 Grad) ziehen lassen. Danach herausnehmen, auf Salat, Blattspinat, Kartoffelschaum oder z.B. mit Trüffelscheiben anrichten, etwas Meersalz darüber streuen, fertig. Guten Appetit!





#### Claudia und Bertram Martin, Buch

Claudia & Bertram gehören für uns zu den engsten und wichtigsten Partnern. Sie haben den Martinshof in Buch von einem klassischen Landwirtschaftsbetrieb zu einem Vorzeige-Biobauernhof entwickelt. Mehl, Dinkel und Eier – alles kommt von dort. Wie Ihr Euch vorstellen könnt, brauchen wir jede Menge davon in unserer Küche. Auf dem Martinshof wird nur biologisches Futter aus der Biomühle Meitinger verfüttert. Sogar die Verpackungen sind klimaneutral zertifiziert. Uns gefällt das sehr.





#### Löwenzahnschnaps

Für den Löwenzahnschnaps braucht es höhere Weihen. Ich durfte ihn noch nie machen. Diese Spezialität des Hauses wird ausschließlich von meinem Vater mit Cognac und Löwenzahnblüten angesetzt. Ein wunderbarer Verdauer: feine Süße zu Beginn an der Zungenspitze, die fruchtige Note des Cognac und die angenehme Bitternote des Löwenzahns im Finish. Nun könnt Ihr geruhsam schlafen ...



# BERÜHMT, ABER NICHT BERÜCHTIGT: MARILLENKNÖDEL

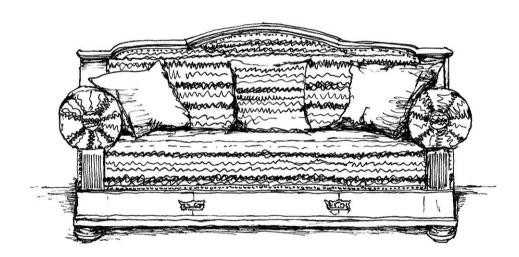
Eigentlich bin ich ja sehr bescheiden – LOL – aber dass unsere Marillenknödel quasi weltberühmt sind, traue ich mich schon zu sagen. Ein Teil des Geheimnisses liegt im Teig, ein altes Rezept von meinem Säle (= meine Oma Katharina Moosbrugger). Dafür verwenden wir Topfen vom Biobauern, Dinkelmehl, Dinkelgrieß und Eier vom Martinshofdie genauen Mengen erfahren nur Familienmitglieder. Die 20 Minuten Wartezeit – jeder Knödel wird frisch gemacht, zahlen sich auf jeden Fall aus. Aufstechen, heiße Butter drauf, dann Zimt & Zucker und los geht's.

## HOCHBEETE UNTER KASTANIENBLÜTEN

#### **Gastgarten = Nutzgarten**

Die Umgestaltung des Gartens war nach meiner Rückkehr aus San Francisco sicherlich eine therapeutische Übung. Von der Trockensteinlesemauer über die Himbeerstauden und zahlreiche Hildegard-Gewürze für die Küche bis zu den abgeschliffenen Holztischen habe ich alles selbst von Hand gemacht und umgesetzt. Mir gefiel das Werkeln und was dabei heraus kam. Irgendwie fühlte es sich naturverbunden an – ich war mir sicher, dass es unseren Gästen auch gefallen würde. Mein Gedanke von Anfang an war jedoch, einen echten Nutzgarten für unsere Küche zu schaffen. Jetzt trifft man mehrmals am Tag jemanden, der gerade die Blüten für Euren Salat am Abend pflückt oder verschiedene Kräuter für Essenzen und Sirupe zusammensucht. Und Ihr? Im Garten sitzend könnt Ihr unsere Küche genieβen, an den Kräutern riechen, sie probieren und, was ich besonders toll finde, das Bizauer Dorfleben beobachten.





# WÄLDER WOHNKULTUR

#### Das Kanapee im Herrenzimmer

An dieses Kanapee erinnere ich mich schon mein ganzes Leben lang. Ein wunderbares Familienerbstück. Ich mochte es immer total gerne und finde den Sitzkomfort hervorragend. Mit der Umgestaltung des früheren Aufenthaltsraumes in das heutige Herrenzimmer habe ich auch das Kanapee liebevoll, aber radikal verändert: das Holz und die Form blieben erhalten, neu aufgepolstert und bezogen mit einem lässigen Missoni-Stoff passt es jetzt aber hervorragend zu mir und in den neuen SCHWANEN. Wie früher meinen Vorfahren, dient das Kanapee jetzt uns allen zum Ausrasten, Nachdenken und, was ich besonders gern dort mache: Zeitung lesen.

### HIER IST ES SCHÖN, ICH MÖCHTE BLEIBEN!

Aus dem Gästebuch: Gaby & Nick - Mai 2016



#### Tipp: Der Gopf zu jeder Jahreszeit

Der Gopf ist wie ein Lebensweg. Es geht auf und ab und man kann das Ziel nie wirklich klar sehen, bis man es erreicht hat. Wir nennen ihn den Pilz- und Beeren-Berg, speziell vom Spätsommer bis zum Herbst. Vom SCHWANEN aus läuft man an der Wendelinskapelle vorbei – mit herrlicher Aussicht auf die Kanisfluh, dann über den Grat auf den Gopf-Kopf. Das ist mehr oder weniger unsere Hausrunde. Wir brauchen dafür ca. 4 Stunden. Besonders schön finde ich die Runde auch im Winter – mit Schneeschuhen.

## Antonias Bücherregal

Lesen ist für die SCHWANEN Köchin Entspannung – das liebt sie und braucht sie – oft!

#### Josef Haslinger: Jáchymov

Ein Eishockey-Torwart stirbt unter dem stalinistischen Regime an den Folgen des Aufenthalts in einem Arbeitslager. Haslinger erzählt unglaublich gekonnt Sportgeschichte als Weltgeschichte. S. Fischer Verlag, Berlin 2011

#### Robert Seethaler: Der Trafikant

1937 verlässt Franz mit 17 Jahren seine Mutter und seine Heimat und zieht nach Wien. Zeitgeschichte und Erzählkunst in großartig einfacher Sprache.

Kein & Aber, Zürich 2012

#### Doris Knecht: Gruber geht

Gruber – Topmanager, Mitte 30, Flughafenlounges, Designapartment und Bettgeschichten, Diagnose Krebs. Doris Knecht beschreibt seine Wandlung geradlinig und schnörkellos.

Rowohlt Verlag, Reinbeck 2011

\_\_\_\_\_\_

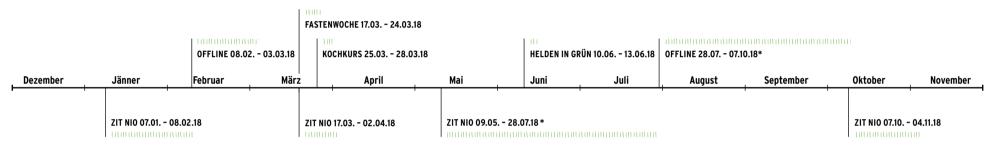
## PREISE & SPECIALS

Doppelzimmer pro Pers	on + Nacht	Halbpension bis 2 Nächte	Halbpension ab 3 Nächten	
Schwanen I	30 m²	131,00	121,00	
Schwanen II	26 m²	127,00	117,00	
Schwanen III	24 m²	123,00	113,00	
Die etwas Anderen	22 m <sup>2</sup>	111,00	101,00	
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 Jahr	en im Elternzimmer	- 40%		
Haustiere (nur in "Die et	was Anderen")	+ 14,00		



Specials	<b>ZIT NIO (ZEIT NEHMEN)</b> ab 4 Nächten pro Person + Nacht	<b>OFFLINE</b> ab 5 Nächten pro Person + Nacht	<b>WILDE WEIBER GETAWAY</b> auβer Di & Mi Mittag pro Person + Nacht	WILDE WEIBER KOCHKURS Einzelzimmer + 75,00	FASTENWOCHE NACH HILDEGARD VON BINGEN Einzelzimmer + 140,00	<b>HELDEN IN GRÜN</b> Einzelzimmer + 75,00
Schwanen I	108,00	112,00	176,00	447,00	763,00	519,00
Schwanen II	104,00	108,00	172,00	435,00	735,00	507,00
Schwanen III	100,00	104,00	168,00	423,00	707,00	495,00
Die etwas Anderen	88,00	92,00	156,00	405,00	672,00	471,00

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



<sup>\*</sup> ausgenommen Schubertiade 23.06. bis 01.07.2018 / 25.08. bis 02.09.2018

## **TAKE AWAY**Galgant & Fenchel

Den zur Ingwerfamilie zählenden Galgant verwenden wir in gemahlener Form in der Küche als Pfeffer. In geschnittener Form zum Kauen findet Ihr ihn gemeinsam mit den Fenchelsamen auf jedem Tisch im SCHWANEN. Fenchel fördert die Verdauung und ist ein Frohmachergewürz. Damit Ihr die beiden potenten Hildegardgewürze zu Hause ausprobieren könnt, gibt es sie auch zum Mitnehmen.



#### **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 WILDE WEIBER Menü 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 17.03. – 24.03.18

#### **WILDE WEIBER KOCHKURS**

Antonia & Franziska geben einmal jährlich einen 2-tägigen Kochkurs. Im WILDE WEIBER Kochkurs 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.

#### **HELDEN IN GRÜN**

25.03. - 28.03.18

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.

10.06. bis 13.06.18







