DIE SCHWÄNE

SAME SAME BUT DIFFERENT

Von Zeit zu Zeit tut es gut, sich für Neues zu öffnen, so manches zu ändern und anderes bewusst beizubehalten. Uns im SCHWANEN ist Beständigkeit besonders wichtig. Und trotzdem freue ich mich, Euch Neues zu erzählen.

Zum Beispiel von unseren renovierten Zimmern. „Die etwas Anderen“ haben wir zu behaglichen Räumen in ganz neuem Style verwandelt. In Zusammenarbeit mit unserem Architekten Hermann Kaufmann und Handwerkern aus dem Bregenzerwald haben wir jedes Detail dieser kleinen feinen Zimmer ausgetüftelt, alles ist maßgefertigt und einfach schön. Ergänzt wird die bewährte Handwerkskunst durch zeitgenössische Designelemente. Ich mag die neue Farbigkeit der Räume, die alte Spachteltechnik an den Wänden, die gemütlichen Sitzfenster und die erfrischenden Akzente im Raum. Es sind Zimmer entstanden, die meinem persönlichen Lifestyle entsprechen und wieder einmal ein next chapter in der SCHWANEN Geschichte aufschlagen.

Nicht mehr wegzudenken ist unser #wildeweibergarten. Er wächst und gedeiht. Wir können gar nicht genug davon bekommen, täglich zu ernten und die tollsten Speisen daraus zu kochen. Was wir nicht im eigenen #wildeweibergarten in Bizau anbauen, beziehen wir aus dem Garten der Solidarischen Landwirtschaft im Nachbardorf Bezau. Gemüse, Salate und Kräuter für den SCHWANEN kommen aus nächster Nähe. Ich suche immer nach den besten Lösungen, auch was ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit angeht.

Meine Mutter Antonia und mein Vater Wolfgang stehen mir übrigens weiterhin mit Rat und Tat zur Seite, was ich sehr schätze. Gemeinsam mit unserem tollen Team denken wir schon wieder fleißig über neue Ideen und Visionen für den SCHWANEN nach. Uns und Euch soll ja nicht langweilig werden. Same same – but different!

Bis demnächst im SCHWANEN, Emanuel.

ALLES BIO

Marcus Lins und Stefan Huber

Marcus Lins hat gemeinsam mit seinem Cousin Stefan Huber den stillgelegten Bauernhof des Großvaters im Vorarlberger Rheintal reaktiviert. Dafür mussten die beiden erstmal die Schulbank drücken. Sie holten berufsbegleitend die Landwirtschaftsschule nach. Beeindruckend! Seit 2012 führen Marcus und Stefan den zertifizierten Bio-Betrieb in Dornbirn. Rinder, Schweine, Hühner und Enten tummeln sich auf dem Hof. Wir sind begeistert von der Qualität der Produkte und den Visionen der Neo-Landwirte. Eines Tages stand Marcus um zwei Uhr morgens im SCHWANEN und brachte seine Hühner. Damit begann vor drei Jahren unsere Zusammenarbeit, die wir total schätzen. **Probiert es aus!**

GESCHMORTER FENCHEL

#WILDEWEIBERKÜCHE

Wir lieben Fenchel in all seinen Facetten. Bei uns essen sogar all jene Fenchel, die ihn sonst nicht so gerne mögen. Wir brühen Tee, essen die Samen oder bereiten ihn gefüllt mit Ziegenkäse im Rohr zu. Und das geht so: Den Fenchel entblättern und die einzelnen Stücke blanchieren. Das Herz in kleine Stücke schneiden, mit Zwiebeln anrösten und mit Pastis ablöschen. Mit Eigelb, Ziegenkäse, Dinkelbrösel und Crème Fraîche vermischen, Salz und Galgant dazu. Jetzt wird's tricky: Die Masse auf ein Blech spritzen, die blanchierten Fenchelblätter rundherum zusammensetzen, den gefüllten Fenchel in Folie einwickeln und bei 100 Grad im Ofen ca. 20 Min. erhitzen. Der Sud wird aus den Abschnitten des Fenchel mit Zwiebeln, Fenchelsamen und Gemüsebrühe gekocht und passiert. Für das Püree Zwiebeln und Fenchel anschwitzen, ebenfalls mit Pastis ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Alles zusammen weich kochen und pürieren. Die Stengel schneiden wir ganz fein und frittieren sie im Sonnenblumenöl für's Fenchelstroh oben drauf. Und fertig ist das perfekte Hildegard von Bingen-Gericht.

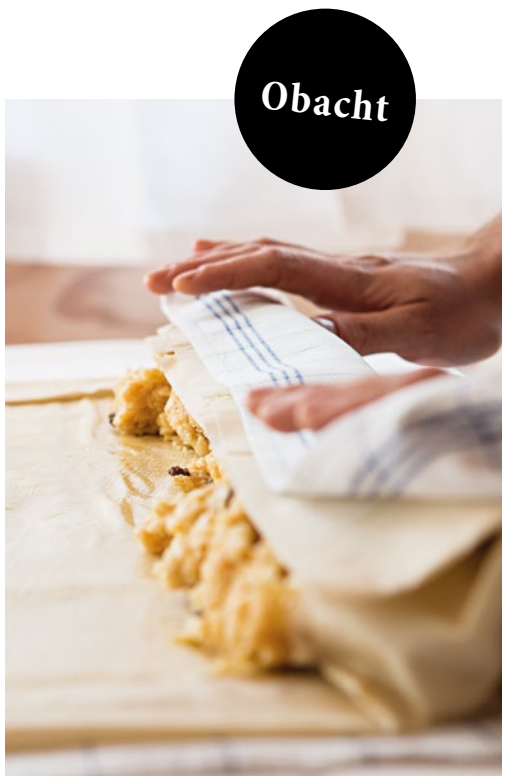
WIR ERLEBTEN LEIDENSCHAFT!

Aus dem Gästebuch: Hanspeter – Februar 2019

brenn .

Zum Wohl!

Das kleine Bizau hat einen neuen Hotspot: brenn. Bartholomäus „Bartle" Fink ist Meister-Destillateur und obendrein ein wirklich cooler Typ. Obstbrände, ein richtig toller London Dry Gin und super spannende Digestifs und Kräuterdestillate wie Boonekamp oder Aromatique gehören zu seinem Bio-Sortiment. Nur wenige Meter vom SCHWANEN entfernt brennt Bartle seine Schätze und ist definitiv einen Besuch wert – oder bei uns probieren.



SCHWANEN STRUDEL

Franziska ist DIE Strudel-Spezialistin. Sie macht je nach Saison die leckersten Varianten: Marillenstrudel, Rhabarberstrudel, Apfelstrudel, Zwetschkenstrudel oder mal ganz anders: Riebelstrudel. Allein schon beim Gedanken daran läuft uns das Wasser im Mund zusammen. So läuft's: Saure Äpfel, am besten Boskoop, schälen, entkernen und blättrig schneiden. Mit Zucker und Zimt vermischen und mit Rum marinieren. Wer mag, gibt Rosinen dazu. Den Strudelteig auf ein Küchentuch auflegen und großzügig mit Butter einstreichen. Dinkelbrösel und gemahlene Mandeln darauf streuen, die marinierten Äpfel dazugeben. Jetzt die Enden des Teiges einschlagen und mit Hilfe des Tuches eng aufrollen und auf ein befettetes Blech legen. Nahtstelle unten (ganz wichtig). Den Strudel mit Butter bestreichen, bei 200 Grad 30 Minuten backen. Mit Staubzucker, Sahne und Vanilleeis essen, am besten nicht alles auf einmal. Geht aber auch.

NEUE

#WILDEWEIBERZIMMER

Wenn ich an die ersten Besprechungen mit dem Architekten und den Handwerkern denke, kann ich kaum glauben, was wir geschafft haben. Aus der Renovierung von vier Zimmern ist ein richtiger Umbau geworden und das Ergebnis freut mich jeden Tag. Einmal mehr habe ich meinen Style in den SCHWANEN einbringen und den Bestand dieses wunderbaren Hauses nützen können. In zwei Zimmer haben wir große Sitzfenster gebaut, der vermutlich beste Ort zum Lesen und Schauen. Wir haben die Wände & Decken mit einer speziellen Kalk-Spachteltechnik gestaltet und das Ganze mit Möbeln aus geseifter Eiche aus dem Bregenzerwald kombiniert. Die dezenten Farben bringen Stimmung in die Zimmer. Ich finde, man riecht die Mischung aus Tradition und urbanem Lifestyle nahezu. **I like it.**

#WILDEWEIBER-GARTEN

Manchmal braucht es gar nicht viele Worte – schaut Euch das Bild aus dem #wildeweibergarten an! Ich bin so froh, dass ich den Garten nach meinen Wünschen und Vorstellungen umgesetzt habe und wir Euch daraus die wirklich coolsten Sachen zubereiten. Frisch, super-lecker und natürlich bio ist alles, was aus dem Garten direkt auf Eure und unsere Teller kommt.

SCHÖN, SCHÖNER, SCHÖNENBACH

Die wohl schönste Vorsäßsiedlung im Bregenzerwald – vielleicht sogar in ganz Vorarlberg – im Sommer und im Winter. Schönenbach liegt auf einem 1.200 Meter hohen Talboden und Ihr kommt zu Fuß, mit dem Rad oder Bus hin. Dort angekommen, ist man gefühlt in einer anderen Welt und alles drumherum kann warten, vielleicht sogar vergessen werden. Schönenbach ist gut fürs Auge, zum Wünschen und Träumen. Ihr geht einen der Rundwege, über Felder und Wiesen, an Bächen und am Waldrand entlang. Mit dem Rad über Stock und Stein oder im Winter mit Langlauf-Skiern oder Schneeschuhen bis nach Sibratsgfäll. Der Bus dahin fährt direkt vom SCHWANEN weg. **See you in Schönenbach.**

Antonias Bücherregal

Diesmal versprechen die Lesetipps von Antonia besonders viel Spannung.

Doris Knecht: Weg

Heidi und Georg haben wenig Kontakt. Jeder lebt sein Leben. Eines haben sie gemeinsam, eine Tochter. Zusammen begeben sie sich auf die Suche nach ihr ...

Rowohlt Verlag Berlin 2019

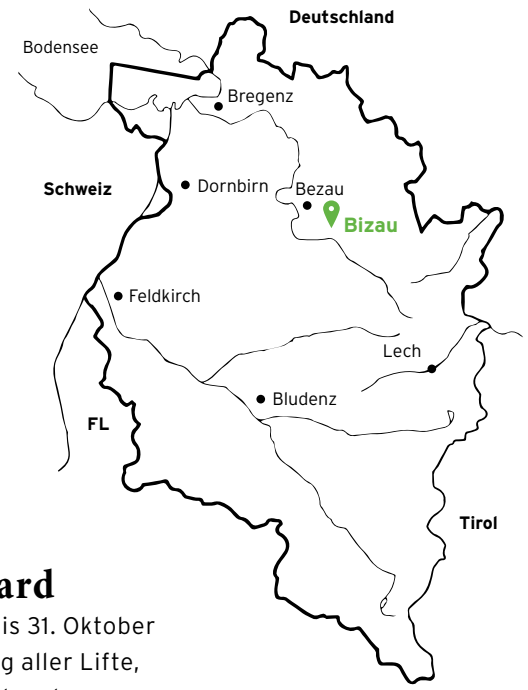
Joel Dicker:
Das Verschwinden der Stephanie Mailer

Ein Mehrfachmord ereignet sich in einem kleinen Ort. Erst 20 Jahre später kann das Verbrechen aufgeklärt werden ...

Piper Verlag München 2019

PREISE & SPECIALS

Doppelzimmer pro Person + Nacht		Halbpension bis 2 Nächte	Halbpension ab 3 Nächten
Schwanen I	30 m²	141,00	131,00
Schwanen II	26 m²	136,00	126,00
Schwanen III	24 m²	129,00	119,00
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	

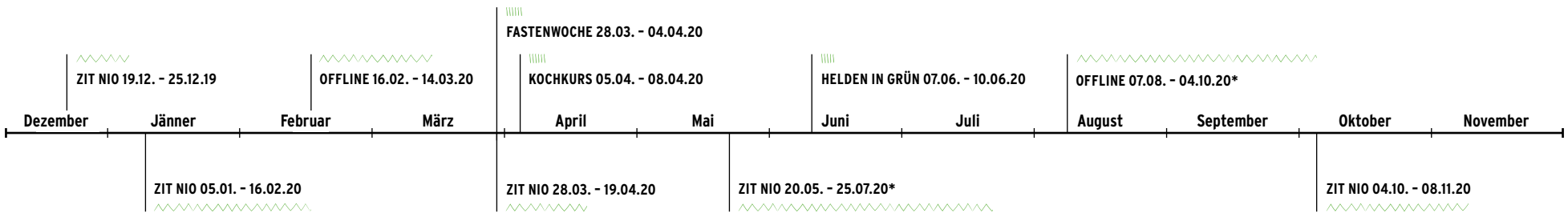


Bregenzerwald Card

Ab 3 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 jederzeit, außer DI & MI 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	118,00	122,00	186,00	501,00	812,00	561,00
Schwanen II	113,00	117,00	181,00	489,00	784,00	549,00
Schwanen III	106,00	110,00	174,00	477,00	756,00	537,00

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



*ausgenommen Schubertiade

MUST HAVE
Gewürz Ysop

Das Hildegard-Gewürz Ysop, auch bekannt als Eisenkraut, kann in jeder Küche vielseitig verwendet werden – bei uns im SCHWANEN vorwiegend im hausgemachten Dinkelbrot und in Salatdressings. Er hat einen kräftigen aromatischen Duft und wächst als Halbstrauch mit wunderschönen, tiefblauen Blüten. Der Ysop wirkt appetitanregend, blutreinigend, krampflösend und stimulierend. Und das Beste ist: er macht gute Laune.
Braucht wohl jeder.

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
28.03. – 04.04.20

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.
05.04. – 08.04.20

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.
07.06. – 10.06.20

BIO HOTELS
AT-BIO-301

JRE JEUNES RESTAURATEURS

Slow Food®

Öffnungszeiten Restaurant 11.30 – 13.30, 17.30 – 20.30, Dienstag & Mittwoch Ruhetag
Von 19.12.19 – 19.4.2020 & von 20.05. – 08.11.2020 sowie ab 17.12.20 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 Schneider; Ian Ehm – friendship.is; Fotowerk Lampelmayer