**** BIOHOTEL SCHWANEN

DIE SCHWÄNE

NR. 12 – 2027





VON GRUND AUF

Das Beste finden. Das Überflüssige weglassen. Und dem, was bleibt, die volle Aufmerksamkeit schenken.

Eigentlich beschreibt das so ziemlich genau, was wir im SCHWANEN seit vielen Jahren tun. In der Küche heißt das, Lebensmittel nicht komplizierter zu machen, als sie sein müssen. Eine Karotte darf nach Karotte schmecken, ein Kürbis nach Kürbis – und nicht nach einer Vielzahl von Gewürzen, die den Eigengeschmack überdecken. Suppen und Soßen brauchen Zeit und beste Zutaten. Kräuter kommen aus unserem **#wildeweibergarten,** Brot aus unserem Ofen. Wir kochen von Grund auf und überlegen genau, was ein Gericht wirklich braucht – und was nicht.

Reduce to the max. So nennen wir das im SCHWANEN.

Diese Haltung geht weit über unsere Küche hinaus. Unsere Möbel werden von Bregenzerwälder Handwerkern gefertigt, wir setzen auf Materialien, die lange bleiben – und inzwischen kommt sogar die Wärme für unser Haus aus dem Boden unter uns. Von Grund auf heißt für uns: beim Ursprung anfangen. Bewusst auswählen. Und aus weniger mehr machen.

Bis demnächst im SCHWANEN,
wir freuen uns auf Euch! Emanuel.

VON KÜHLEN NÄCHTEN

Die Sommer werden wärmer. Auch bei uns im Bregenzerwald spüren wir das. Gleichzeitig merken wir, welchen Unterschied ein Ort machen kann.

Unsere Wiesen sind auch im Sommer grün, die Nächte bringen meist Abkühlung und morgens liegt diese besondere Frische über dem Tal. Wer früh das Fenster öffnet, weiß, was wir meinen. Auch im SCHWANEN denken wir darüber nach, wie wir mit steigenden Temperaturen umgehen. Möglichst einfach und mit dem, was bereits da ist. Im Sommer fließt kühles Wasser durch unsere Fußbodenheizung und temperiert die Zimmer angenehm und leise.

Die Energie dafür kommt aus der Tiefe der Bizauer Erde. Unsere Geothermie wärmt den SCHWANEN im Winter und kühlt ihn im Sommer.

Draußen ein warmer Sommertag. Drinnen angenehme Temperaturen. Und am Abend die kühle Luft des Bregenzerwaldes.

Vielleicht ist genau das ein Luxus unserer Zeit.

DER RANDIG

Was wäre das SCHWANEN Magazin ohne ein Rezept aus der #wildeweiberküche …
Diesmal kommt der Randig auf den Teller – erdig, kräftig und von der Knolle bis zum Blatt richtig gut. Denn bei uns wird die ganze Pflanze verarbeitet.

Die Zubereitung ist einfach: Gekochten Randig mit etwas Öl fein pürieren und mit Kreuzkümmel, Chili, Salz und Galgant würzen. Weitere gekochte Randigstücke mit etwas Öl beträufeln und bei 180 °C für 10–15 Minuten im Ofen braten. Auf dem heißen Randigpüree anrichten und mit frisch geriebenem Kren und Topfen servieren. Eingelegte Randigstängel und marinierte Randigblätter bringen noch mehr Geschmack und unterschiedliche Texturen auf den Teller. **Von Grund auf gut!**





#PARTNER:INNEN

IN BESTER GESELLSCHAFT

Die Familie Heidegger von Himmelgrün in Egg verbindet mit uns mehr als nur ein paar Kilometer Bregenzerwald. Seit 1998 entstehen in ihrer Manufaktur Naturprodukte mit Kräutern, natürlichen Materialien und Handarbeit. Im SCHWANEN nutzen wir die Dinkelspreukissen – natürlich, sorgfältig verarbeitet und aus der Nachbarschaft. Viele unserer Gäste schätzen ihren angenehmen Duft und wie gut sie sich dem Nacken anpassen. Für uns gehören sie einfach zu einem guten Schlaf. Was wir an Himmelgrün schätzen? Sie wissen, woher ihre Materialien kommen, machen vieles selbst und sind überzeugt, dass es oft gar nicht so viel braucht. Eine Haltung, die uns ziemlich bekannt vorkommt. Und eine Nachbarschaft, über die wir uns sehr freuen.

WILDE-WEIBER-ABEND

Im SCHWANEN war das Esszimmer schon immer die Mitte. Hier wird gegessen, getrunken, erzählt – und manchmal länger sitzen geblieben als geplant. Daraus entstand die Idee für unsere Wilde-Weiber-Abende:

Eine lange Tafel. Unser Wilde-Weiber-Menü. Und Raum für Begegnungen – mit Vertrauten und mit Menschen, die man an diesem Abend erst kennenlernt. Reduziert, ehrlich, klar.

Der Abend beginnt im **#wildeweibergarten:** mit einem Aperitif zwischen Kräutern und Gemüse, bevor es gemeinsam an die lange Tafel geht. Was im Garten wächst und die Jahreszeit hergibt, findet seinen Weg in unsere Küche und auf den Tisch. Es wird aufgetragen, weitergereicht und nachgeschenkt. Und Gespräche entstehen ganz von selbst – auch mit denen, die zufällig neben einem sitzen.

Fünf Gänge. Vier Varianten. Eine lange Tafel. Neue Begegnungen. Zeit miteinander. Eigentlich ganz einfach. Und vielleicht gerade deshalb so schön.

WILDE WEIBER UND TOUGHE TYPEN

SCHWANEN BIOHOTEL

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

Öffnungszeiten 2026/2027
11.12.26 bis 10.4.27 & von 6.5.27 bis 7.11.27 sowie ab 9.12.27 geöffnet.

Küchenzeiten Mittag: Freitag bis Sonntag & Feiertage von 11.30 bis 13.30
Küchenzeiten Abend: Donnerstag bis Montag von 17.30 bis 20.30
Ruhetage im à la carte Restaurant: Dienstag & Mittwoch

Für unsere Hausgäste gibt es natürlich Frühstück & Abendessen täglich.

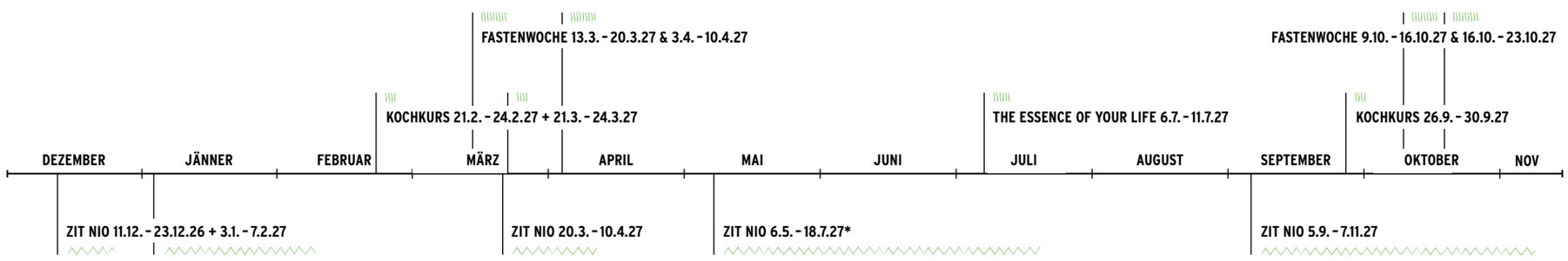
MICHELIN BIB GOURMAND
Gault&Millau
Slow Food
JRE JEUNES RESTAURATEURS
BIO HOTELS AT-BIO-301

PREISE & SPECIALS

Doppelzimmer pro Person + Nacht	Halbpension bis 3 Nächte	Halbpension ab 4 Nächten	ZIT NIO (ZEIT NEHMEN) **ab 5 Nächten,** inkl. Halbpension pro Person + Nacht	WILDE WEIBER GETAWAY jederzeit, außer DI & MI pro Person + Nacht	WILDE WEIBER KOCHKURS **3 Nächte,** inkl. Vollpension Einzelzimmer + 90,00	FASTENWOCHE NACH HILDEGARD VON BINGEN **7 Nächte,** inkl. Vollpension Einzelzimmer + 175,00	THE ESSENCE OF YOUR LIFE **5 Nächte,** inkl. Vollpension Einzelzimmer + 125,00	ENTSCHLACKEN NACH HILDEGARD VON BINGEN **Ab 7 Nächten** Jederzeit möglich
Schwanen I (30 m²)	220,00	205,00	192,00	290,00	771,00	1.176,00	1.180,00	1.183,00
Schwanen II (26 m²)	205,00	190,00	177,00	275,00	759,00	1.148,00	1.160,00	1.155,00
Schwanen III (24 m²)	188,00	173,00	160,00	258,00	747,00	1.120,00	1.140,00	1.127,00

Zimmer mit Frühstück	– 25,00
Einzelzimmer	+ 30,00
Kinder bis 5 Jahre im Elternzimmer	+ 30,00
Kinder von 6 – 11 Jahren im Elternzimmer	+ 60,00
Kinder von 12 – 15 Jahren im Elternzimmer	+ 80,00
Haustiere	+ 30,00

Alle Preise in EUR pro Person + Nacht.
Inkl. Halbpension und Sauna.



Bregenzerwald Card: Ab 3 Nächten vom 1. Mai bis 31. Oktober inkludiert. Gratis-Benützung aller Lifte, öffentlichen Verkehrsmittel und Schwimmbäder im Bregenzerwald.

*ausgenommen Schubertiade: 16.6. – 22.6.2027 & 25.8. – 31.8.2027

ZEITLOS

DIE KUNST DES VERWEILENS

In einer Welt, die sich immer schneller zu drehen scheint, laden wir Euch ein, innezuhalten, die Zeit neu zu entdecken – oder sie für einen Moment zu vergessen. Zeit ist eines der wertvollsten Güter unserer schnelllebigen Welt. Bei uns im SCHWANEN könnt Ihr die Hektik hinter Euch lassen und Euch der Zeit der Natur hingeben. Ob im Wilde Weiber Garten, in der Wälder Stube, im Lesezimmer oder unter den Kastanien. Es geht darum, sich bewusst Zeit zu nehmen: **Zeit, um zu genießen, zu atmen, zu spüren.**



ZIT NIO (ZEIT NEHMEN)

Der SCHWANEN & der Bregenzerwald sind so vielseitig, dass 2, 3 oder sogar 4 Nächte einfach nicht reichen. **So haben wir uns gedacht – wir machen Euch einen super Preis ab 5 Nächten.**
AB 160,00 PRO NACHT

„Im SCHWANEN findet man Tradition und Innovation, Kompetenz und Herzlichkeit, Käsknöpfle und Champagner.“

Sigrid, Service

ENTSCHLACKEN

Mach Schluss mit Ballast – das Entschlacken nach **Hildegard von Bingen** ist der perfekte Einstieg in ein neues, leichtes Lebensgefühl. Dabei verzichtest Ihr auf Fleisch und tierische Produkte. Wohltuende Dinkel-Gemüse-Reduktionskost.
JEDERZEIT MÖGLICH
7 ÜBERNACHTUNGEN INKL. VOLLPENSION
AB 1.127,00



THE ESSENCE OF YOUR LIFE

Worum geht es wirklich im Leben?
Was brauchen wir und was tut uns gut?
Mit der Kräuterkundigen und Naturphilosophin Elisabeth Graf-Breidenbrücker besinnt Ihr Euch auf das Wesentliche und lernt, die Superkräfte der Pflanzenwelt zu nutzen.
6.7. – 11.7.27
5 ÜBERNACHTUNGEN INKL. VOLLPENSION
AB 1.140,00

„Der SCHWANEN beweist, dass gehobene Gastronomie und ein entspanntes Arbeitsklima absolut kein Widerspruch sind. Ich bin stolz darauf, hier zu lernen.“

Niklas, Service



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 anders. Körper, Geist und Seele werden sanft von Ballast befreit. „Weniger ist mehr – einfach ist besser“.
13.3. – 20.3.27 & 3.4. – 10.4.27
9.10. – 16.10.27 & 16.10. – 23.10.27
7 ÜBERNACHTUNGEN INKL. VOLLPENSION
AB 1.120,00

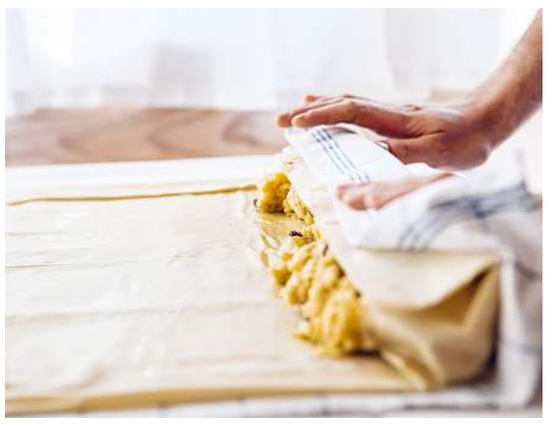
„... weil ich lerne, ein Produkt als Ganzes zu sehen und zu verarbeiten und aus jedem Teil das Beste herauszuholen.“

Michael, Küche

SLOW FOOD

„Die SCHWANEN Küche ist großzügig und modern. Durch die großen Fenster fällt viel Licht herein und wir haben einen wunderbaren Blick auf die Kanisfluh. Ich schätze es sehr, hier zu arbeiten.“

Eva, Küche



WILDE WEIBER KOCHKURS

Die SCHWÄNE geben einen 2-tägigen Kochkurs
Im **#wildeweiberkochkurs** wird Traditionelles mit Modernem verbunden. Gemeinsam kochen wir 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.
21.2. – 24.2.27 & 21.3. – 24.3.27 & 26.9. – 30.9.27
3 ÜBERNACHTUNGEN INKL. VOLLPENSION
2 TAGE KOCHKURS
AB 747,00

WILDE WEIBER KÜCHE

Franziska und die Wilden Weiber laden Euch ein, das **Essen ganz bewusst zu genießen**. Nehmt Euch Zeit für jede Mahlzeit, schmeckt die verschiedenen Aromen und genießt die Gesellschaft am Tisch.



WILDE WEIBER GETAWAY

Kurzurlaub mit Tiefgang
„Nicht die Länge des Urlaubs ist entscheidend – sondern wie und mit wem man ihn verbringt. Gönnung mit Freunden, für eine Nacht oder zubuchbar zur Halbpension.
5 GÄNGE WILDE WEIBER MENÜ +
ÜBERNACHTUNG + FRÜHSTÜCK AB 258,00
JEDERZEIT AUSSER DI & MI

„Im SCHWANEN zu arbeiten bedeutet für mich, stolz auf das zu sein, was wir gemeinsam für unsere Gäste jeden Tag kochen und auf den Teller bringen.“

Florian, Küche

ALLE SPECIALS AUF EINEN BLICK!

CO_2 IM SCHWANEN



Auch ein Biohotel braucht Ressourcen. Wir heizen, kochen, waschen und kühlen. Lebensmittel werden angebaut und transportiert. Kurz: Auch der SCHWANEN hinterlässt einen CO_2-Fußabdruck. Ein gutes Gefühl allein reicht uns nicht. Wir wollen es wissen. Deshalb messen wir unsere Emissionen und erstellen jährlich eine CO_2-Bilanz. So sehen wir, wo wir tatsächlich etwas verändern können.

Heute verursacht eine Übernachtung 2,88 kg CO_2e – ohne Verpflegung. 2022 waren es noch 7,34 kg.
Rund 70 % unserer bilanzierten Emissionen entstehen durch Lebensmittel und Getränke – unser größter Hebel. Und jetzt? Weitermachen. Denn Nachhaltigkeit ist kein Zustand, sondern ein Weg.

Konzeption & Design: Super Büro für Gestaltung / Text: Emanuel Moosbrugger / Fotografie: Roswitha Schneider, Aimar Zabaleta / Bildbearbeitung: pro.file Armin Kofler