



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

## Gastfreundschaft in fünfter Generation

Emanuel Moosbrugger, Biohotel Schwanen

Emanuel Moosbrugger setzt als neuer Eigentümer eines renommierten Hotels auf regionale Produkte. Meine Eltern Antonia & Wolfgang haben den SCHWANEN zu dem gemacht, was er heute ist - ein Biohotel mit einem ausgezeichneten Ruf. Nach meinen Wanderjahren in New York und San Francisco habe nun ich das Glück, Inhaber und Gastgeber im SCHWANEN zu sein. Für mich ist das eine spannende Zeit, ich freue mich darauf.

"Der Bregenzerwald als betörende Region Österreichs bietet alles Nötige für einen grandiosen Mittagstisch."

Unsere Zimmer beruhigen, riechen fantastisch und fühlen sich gut an. Das verdanken wir den Bregenzerwälder Handwerkern und dem Naturmaterial Holz. Christian Greußing aus Bezau hat den Eichenparkett verlegt. Die Wände aus gebürsteter Weißtanne hat Kaspar Greber aus Bezau gezimmert. Das Bett und der Lattenrost aus Zirbenholz sind von der Hittisauer Holzwerkstatt Markus Faißt. Regionalität ist uns auch in der Küche wichtig. Der rund 180 m2 große Acker

versorgt uns mit Mangold, Pak Choi, Radieschen, Stangenbohnen, Gurken, Zucchini, Karotten, Honigmelonen, Rucola, Schnittsalaten und vielem mehr. Der Prozess des Wachsens und Erntens ist für uns neu und ziemlich spannend! Wir präsentieren unser Gemüse auf unterschiedliche Weise – in unserem Gartenmenü, als Vorspeise, Gruß aus der Küche oder als coole Beilage. So sparen wir lange Transportwege und bieten unseren Gästen ursprünglichen Genuss aus dem Bregenzerwald. [biohotel-schwanen.com](http://biohotel-schwanen.com)

Online seit 17.11.2021 (Aktualisiert: 21.03.2023)