



PRESSEINFORMATION_ Bizau/Vorarlberg am Mai 2024

Bregenzerwälder Biohotel Schwanen baut für die Zukunft

Vorarlbergs erstes „Hotel des Jahres“ wird noch grüner, effizienter und nachhaltiger.

Das Biohotel Schwanen in Bizau im Bregenzerwald war 2023 Vorarlbergs erstes „Hotel des Jahres“, ist eines der wenigen biozertifizierten Unternehmen im Land und bekannt für seinen Innovationsgeist. Gemeinsam mit dem Architekten Hermann Kaufmann - HK Architekten (Hermann Kaufmann + Partner ZT GmbH) und dem Linzer Designstudio March Gut baut Hotelier Emanuel Moosbrugger das Traditionshaus nun weiter aus und macht den Betrieb damit noch nachhaltiger und wirtschaftlicher.

„Reduce to the max“ - von allem nur das Nötige und vom Nötigen nur das Beste - ist seit langem Haltung und Leitspruch von Emanuel Moosbrugger, Eigentümer und Gastgeber im Biohotel Schwanen. Anders als in der Tourismuswirtschaft oft üblich, vergrößert sich der Schwanen nicht stetig, er verdichtet Vorhandenes und verbessert den Bestand. Der Schwanen in Bizau im Bregenzerwald ist ein Vorarlberger Vorzeigebetrieb. Biozertifiziert seit 2009, 3 Hauben, 4 Sterne. Gekocht wird überwiegend nach der Lehre von Hildegard von Bingen mit Lebensmitteln auch aus eigenen Gärten und von heimischen Produzent:innen. Von Gault Millau wurde der Schwanen zum „Hotel des Jahres 2023“ ausgezeichnet und ist damit ein wichtiger Wertschöpfungsfaktor für den Bregenzerwald, Werbeträger für die Branche und innovativer Arbeitgeber im Land.

Um den Betrieb auch für zukünftige Ansprüche bestens aufzustellen, werden aktuell Umbauarbeiten vom Architekturbüro Hermann Kaufmann durchgeführt. Eine Wärmepumpe mit Erdsonden Bohrungen bringt Energie aus den Tiefen des Bizauer Bodens in den Schwanen um das Haus noch energieeffizienter zu machen. Mit der Wärme werden Gästezimmer, Küche, und Restaurant versorgt, der Stromverbrauch kann damit eklatant reduziert werden. Eine Erweiterung der Küche schafft beste Arbeitsbedingungen und ein allgemein effizienteres Arbeiten für das Team. Eine horizontale Begrünung der Außenfassade des Schwanen hilft dabei, den Energiehaushalt des Gebäudes positiv zu unterstützen. Es wird eine Isolierung im Winter sowie eine Kühlung im Sommer erwartet.

„Mir geht es vor allem um Qualitätsverbesserungen, einfacheres Arbeiten für unser Team und ein noch nachhaltigeres Wirtschaften in unserem Betrieb. Gemeinsam mit Hermann Kaufmann, dem Designstudio March Gut und heimischen Handwerksbetrieben schaffen wir es, den Schwanen Innen wie Außen noch nachhaltiger zu machen. Damit sind wir für umsichtiges Wirtschaften und als attraktiver Arbeitgeber bestens aufgestellt.“ so Emanuel Moosbrugger zum aktuellen Umbau. Auch beim Umbauen wird auf Nachhaltigkeit und die Wiederverwendung von Ressourcen geachtet. So werden Teile der Schwanen-Küche, die nach dem Umbau nicht mehr benötigt werden, an die CampusVäre übergeben. Dort wird die Schwanen-Küche eine Weiterverwendung finden und die Culinary Crew rund um Schwanen-Kooperationspartner Jodok Dietrich mit Edelstahl-Tischen, Küchenelementen, etc. versorgen. In Zukunft ist also ein Stück Schwanen in Dornbirn zu finden.

Mitte Dezember wurde Phase I der Umbauarbeiten abgeschlossen. Die zweite Phase des Umbaus wird am 2.4.2024 beginnen und ab dem 16.5.2024 ist der SCHWANEN wieder offen.

www.biohotel-schwanen.com

Emanuel Moosbrugger hat im Jahr 2013 nach 13 Lehr- und Wanderjahren durch die besten Restaurants in New York und San Francisco den elterlichen Hotelbetrieb in Bizau in 5. Generation übernommen. Emanuel Moosbrugger gilt als Vorreiter und Innovator in der Gastronomie- und Hotelbranche. Der ausgebildete Sommelier schafft, wonach viele suchen: ein geradliniges, klares und anspruchsvolles Hotel- und Restaurantkonzept umzusetzen und die Leistungen für den Gast stetig zu verbessern.

WILDE WEIBER UND TOUGHE TYPEN

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



SCHWANEN

BIOHOTEL

Kontakt:

Biohotel Schwanen

Emanuel Moosbrugger

Kirchdorf 77, 6874 Bizau im Bregenzerwald (AT)

M: 0664 130 7463

emanuel@biohotel-schwanen.com

www.biohotel-schwanen.com

WILDE WEIBER UND TOUGHE TYPEN

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