

Heute:
**Nordisches
Design**



Nachhaltigkeit der behutsamen Art

Das Biohotel Schwanen in Bizau wurde umgebaut.



Nachhaltigkeit der behutsamen Art

Das Biohotel Schwanen in Bizau hat eine lange, traditionsreiche Geschichte hinter sich. Und eine spannende und zukunftsreiche vor sich. So zumindest mutet das Konzept an, das Hausherr Emanuel Moosbrugger im Schwanen verfolgt. Der Umbau ist fertiggestellt, das Haus am Dorfplatz ist für weitere Dekaden gerüstet. Dabei ist es Moosbrugger und dem Architekten Hermann Kaufmann weniger um ein revolutionäres neues Konzept gegangen, sondern vielmehr um die Fortsetzung des eingeschlagenen Weges.

Text: Klaus Feldkircher | Fotos: Roswitha Schneider

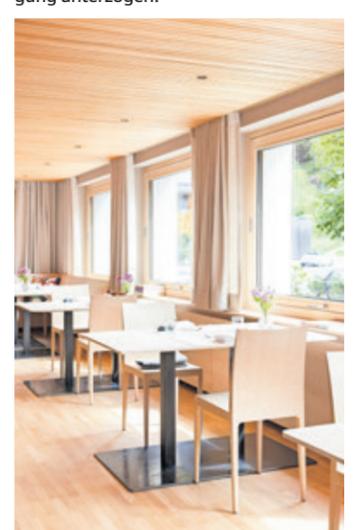
Gemeinsam mit Hermann Kaufmann, der der Familie schon seit vielen Jahren verbunden ist und der für die architektonische Planung und Umsetzung verantwortlich zeichnet, wurde das Haus behutsam den Gegebenheiten der neuen Zeit angepasst. Er baue auf Evolution, so Emanuel Moosbrugger. Das beweist auch die Geschichte des Schwanen. 1969 machte seine Großmutter Katharina Moosbrugger aus der ursprünglichen Landwirtschaft ein Gasthaus. Schon damals hatte das Kochen mit regionalen Produkten große Bedeutung im Schwanen. Zusätzlich wurde das Haus durch den heute noch existenten Zubau erweitert, es wur-

den Gästezimmer mit Duschen und fließend Wasser eingerichtet. 1980 übernahmen Moosbruggers Eltern Antonia und Wolfgang das Haus, eine weitere Zäsur erfolgte 2003 mit der Einführung des Konzepts „Kochen nach Hildegard von Bingen“. 2009 erfolgte dann ein großer Umbau, in dessen Zuge das Gebäude „zurück ins Dorf“ geholt wurde, so Architekt Hermann Kaufmann. Es erhielt neben einer grundlegenden Innenrenovierung eine Holzfassade mit großzügigen Balkonen, die den „weißen Schwanen“ wieder zu einem zur Umgebung passenden Holzbau machte.

Seit 2013 führt Emanuel Moosbrugger nun das Hotel. In der Folge wurden kleine Veränderungen

in Küche und Restaurant vorgenommen, der große Wurf, die Küche im Bestand zu adaptieren, scheiterte allerdings zunächst an den Gegebenheiten. Vor zwei Jahren stellte sich neben der Küche aber auch die Frage nach einer neuen Heizung. So reifte der Entschluss, eine große Lösung zu forcieren.

Kernstück der Renovierung war die Planung erfolgte durch FHE Vertrieb von Gastronomieeinrichtungen GmbH aus Dornbirn. „Ziel des Umbaus war es, optimale Arbeitsbedingungen zu schaffen“, erklärt Emanuel Moosbrugger. Für die mittlerweile sechs Beschäftigten in der Kü-



ARBEITSERLEICHTERUNG Langfristiges Ziel der Fassadenbegrünung ist ein vertikaler Kräutergarten. Im Gastgarten erleichtert ein Laufsteg aus Lärchenholz dem Servicepersonal die Arbeit.



OPTIMIERUNG DER ABLÄUFE Personal ist heute kein Angebots-, sondern ein Nachfragemarkt. Daher liegt das Thema Arbeitserleichterung dem Konzeptansatz im Schwanen zugrunde“, so Architekt Hermann Kaufmann.



STIMMIGE KOMBINATION Die Tische bestehen aus Schwarzstahl, die Holzplatte ist aus geseitem Ahorn. Die Stühle wurden einer gründlichen Reinigung unterzogen.

FORTSETZUNG auf Seite 6

FORTSETZUNG der Geschichte **Nachhaltigkeit der behutsamen Art** von Seite 5



1

„Es ging vorrangig nicht darum dem Gast zu gefallen, sondern den Mitarbeitenden die Möglichkeit zu geben, optimal zu arbeiten und sich Zeit für den Gast zu nehmen. **So profitieren der Gast und wir alle am Schluss.**“

Emanuel Moosbrugger
Hotelier



2



3

1 Kernstück der Renovierung war die Küche. Die Stube wurde belassen, wie sie war. Sie ist ein Treffpunkt, der Einheimische und Touristen anlockt, sich in traditionellem Ambiente wohlfühlen.

2 „Stimmt die Qualität des Arbeitsplatzes, so stimmt die Qualität des Produktes“, ist Hausherr Emanuel Moosbrugger vom Konzept, das gemeinsam mit dem Architekten entwickelt wurde, überzeugt.

Eine Baukulturgeschichte von **vai** Vorarlberger Architektur Institut

Das vai ist die Plattform für Architektur, Raum und Gestaltung in Vorarlberg. Neben Ausstellungen und Veranstaltungen bietet das vai monatlich öffentliche Führungen zu privaten, kommunalen und gewerblichen Bauten. Mehr unter Architektur vor Ort auf www.v-a-i.at

Mit freundlicher Unterstützung durch **zt:**

Daten und Fakten

Objekt	Biohotel Schwanen - Umbau Restaurantbereich
Bauherr	Schwanen Bizau, Emanuel Moosbrugger
Architektur	HK Architekten, Hermann Kaufmann + Partner ZT GmbH, Schwarzach www.hkarchitekten.at
Statik	Mader + Flatz Ziviltechniker GmbH, Bregenz; https://mfs-zt.at/
Planung	August 2022-April 2024
Ausführung	Oktober 2023-Juni 2024 (in zwei Etappen)
Fachplanung	Bauphysik: DI Erich Reiner, Bezau; Brandschutz: K&M Brandschutztechnik GmbH, Au; Elektro: Elektro Willi GesmbH & Co KG, Andelsbuch; Grünraumplanung: Conrad Amber Gartenbüro, Dornbirn; Gestaltung Theke/Restaurant: March Gut Industrial Design OG, Linz; Küche: FHE GmbH, Dornbirn; Haustechnik: Fink Martin GmbH, Bezau; Lüftung: Dietrich Luft + Klima Gesellschaft m.b.H., Lauterach; Entwässerung: Ingenieurbüro Landa, Dornbirn
Energiekennwert	33 kWh/m ² im Jahr (HWB)

che waren die Voraussetzungen mittlerweile nicht mehr optimal, die Küche war dunkel, die Abläufe passten nicht mehr. Kaufmann ergänzt: „Ein guter Arbeitsplatz ist nicht nur eine Frage der Lichtverhältnisse, sondern vor allem der Ergonomie und der Arbeitswege.“ Deshalb wurde im neuen Konzept die Küche durch den hinteren Teil des Hauses wesentlich erweitert. Durch die neuen, großen Fenster wurden die Lichtverhältnisse entscheidend verbessert, auch die Arbeitswege wurden optimiert. In diesem Zuge wurde das Restaurant neu gestaltet. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, wurden die Mitarbeitenden in diesen Prozess mit einbezogen.

Die Innenraumgestaltung wurde von March Gut Industrial Design Linz geplant. Im Restaurant wurde der Thekenbereich neu gestaltet, der Parkettboden aus Eiche erneuert. Dazu kam die neue Möblierung, zwei Werkbänke aus Esche ergänzen die Sitzmöglichkeiten und geben dem Restaurant ein heimeliges Ambiente. Die Tische sind aus Schwarzstahl mit einer Holzplatte aus geseiftem Ahorn. Die Stühle wurden einer gründlichen Reinigung unterzogen und bilden zusammen ein stimmiges Ensemble.

Als ursprüngliche Schwachstelle bezeichnet Moosbrugger die mittlere Tischreihe im Restau-

rant. Hier wurde gemeinsam mit dem Polsterer Johannes Mohr aus Andelsbuch eine gute Lösung gefunden: Abgerundete Sitzmöbel verleihen diesen Plätzen die nötige Intimität, die sich der Gast für sein kulinarisches Hauben-Erlebnis wünscht.

Auch außen hat sich einiges getan. Der Zubau wurde mit einer neuen Isolierung und grauem Grobputz versehen, die erdgebundene Fassadenbegrünung, geplant durch Conrad Amber Gartenbüro, soll ihn mit einem „grünen Kleid umhüllen.“ Neben Efeu sind saisonale Pflanzen vorgesehen. Langfristiges Ziel sei ein vertikaler Kräutergarten, also die Kombination von Zier- und Nutzpflanzen. Im Gastgarten erleichtert ein Laufsteg aus Lärchenholz dem Servicepersonal den täglichen Gang durchs Kies, was eine zusätzliche Arbeitserleichterung darstellt. Eine weitere Neuerung ist der Umstieg auf regenerative Energie, der Schwanen gewinnt nun Wärme und Kühle über eine Wärmepumpe aus der Bizauer Erde, was einen weiteren Schritt in Richtung Nachhaltigkeit darstellt. „Der Ansatz, ein neues Arbeitsumfeld zu schaffen, ist aufgegangen“, meint Emanuel Moosbrugger. Die Quintessenz: „Stimmt die Qualität des Arbeitsplatzes, so stimmt die Qualität des Produktes für den Gast.“



4



5

3 Die Innenraumgestaltung wurde von March Gut Industrial Design Linz geplant. Im Restaurant wurde der Thekenbereich neu gestaltet, der Parkettboden aus Eiche erneuert.

4 Alle Produkte kommen von regionalen Partner(inne)n. Im Schwanen wird biologisch und nach der Lehre von Hildegard von Bingen gekocht.

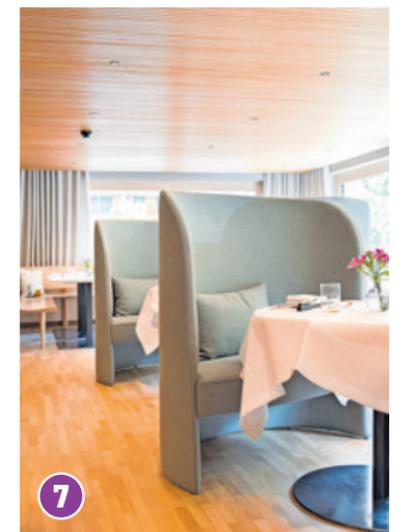
5 Im Zuge des Küchenumbaus wurde auch das Restaurant neu gestaltet. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, wurden die Mitarbeitenden in diesen Prozess mit einbezogen.

6 Die Bioküche im Schwanen berücksichtigt spezifische Allergien und eine vegetarische Lebensweise. Auch Entschlacken oder Fasten sind beliebte Optionen im Biohotel.

7 Abgerundete Sitzmöbel verleihen den Plätzen in der Mitte des Speisesaals die nötige Intimität, damit sich der Gast wohlfühlt und sein Gourmeterlebnis auch entsprechend genießen kann.



6



7