



Eben noch wurden die Durocs von den Moorwirten (im Bild Herbert Strahammer von „Schulhus“) liebevoll gemästet ...



... und schon landen sie als Spezialität auf den Tellern der Moorwirte-Gäste – im Bild Marlies und Jürgen Hirschbühl vom „Adler“.

FOTOS: STRAUSS

Krumbach serviert jetzt „Moorschweine“

Ein exklusiver kulinarischer Beitrag zum 5. Wälder KäseHerbst von den „Moorwirten“.

KRUMBACH. (VN-stp) Schlachtpartien sind jetzt landauf, landab der saisonale Hit in der Vorarlberger Gastronomie - auch in Krumbach stehen diese Spezialitäten auf der Speisekarte der Moorwirte. Doch anders als ihre Artgenossen, die wegen zweifelhafter Haltung in die Schlagzeilen kamen, sind die Krumbacher „Moorschweine“ positiv ins Gerichte gekommen.

Vor zwei Jahren kamen die innovativen Krumbacher Gastronomen auf die Idee, das sogenannte Duroc-Schwein (die Krumbacher nennen sie auch liebevoll Moorschweine) auf die herbstliche Speisekarte zu setzen. Die ersten Durocs waren damals auf ganz besondere Art und Weise in den Vorderwald gekommen: für das Moor-

Projekt „Moore Krumbach“ wurde den vier Moorwirten („Schulhus“, „Adler“, „Roßbad“ und „Krumbacher Stubä“) ein Preis zuerkannt. Einen Preis, den das Quartett reinvestierte - eben in Schweine.

Das Projekt wurde zu einem Erfolg, die Gäste waren begeistert und ein gastronomischer Herbstausflug wurde zum Geheimtipp. Heuer wurde das Projekt ausgeweitet, insgesamt 15 Ferkel wurden zur Mast erworben, ein Dutzend bezog den Stall in Krumbach, drei weitere im „Partnerbetrieb“ von **Hubert Sinz** in Buch. Aus den Sinz-Teichen stammen weiters auch frische Fische für Krumbachs Küchen.

Qualität noch gefördert „Duroc-Schweine“, so „Adler“-Wirt **Jürgen Hirschbühl**, „haben von Haus aus ein hervorragendes Fleisch.“ Durch die sorgfältige Mast, die wesentlich länger dauert als in der „industriellen“ Schweinemast, weil hier in Krum-

bach auf natürliches Futter gesetzt und auf fragwürdige Zusätze verzichtet wird.

„Das fördert die Qualität noch zusätzlich“, kommt **Jürgen Hirschbühl** ins Schwärmen.

Ein Schritt weiter

Während die ersten der 15 Duroc-Schweine bestens veredelt auf den Tellern der Gäste landen, planen die Moorwirte schon weiter. „Wir werden wahrscheinlich eines der Schweine zur Zucht verwenden, dann müssen wir keine Ferkel mehr einkaufen. Auch der Einsatz einer weiteren speziellen Schweinerasse ist in Krumbach ein Thema.

Weiterentwickeln ist die Devise der Moorwirte - **Marlies** und **Jürgen** haben dies im „Adler“ ganz besonders beherzigt. Vor gut zehn Jahren haben sie den „Adler“ modernisiert, ohne dabei das traditionelle Flair aufzugeben. Für diese Atmosphäre ist besonders der riesige Kastanienbaum - einer der größten weit und breit - verantwortlich.