

Restaurant Hochwang, Furna GR

Wild, Musik und Furner Knödli

In Furna im Prättigau gibt es ein einziges Gasthaus, die «Hochwang». Hier geniesst man einheimisches Wild und hausgemachte Furner Fleischknödli. Und gratis dazu die Aussicht auf 32 Berggipfel.

Text: Elsbeth Hobmeier
Fotos: Tim X. Fischer



Die tüchtigen Gastgeber im Hochwang:
John und Suzanne Frencken



Peter Boner, Ronny Boner, und Enrico Vetsch (v. l. n. r.) freuen sich über eine erfolgreiche Jagd.

Es war ein glücklicher Jagdtag heute. Zufrieden und müde sitzt Peter Boner aus Fideris mit seinem Sohn Ronny und dem Jagdfreund Enrico Vetsch auf der Terrasse des Gasthauses Hochwang in Furna und wärmt sich an den Strahlen der Abendsonne. Mit einigem Stolz schauen sie hinunter auf die Ladefläche ihres Autos: Auf Tannenzweigen liegen ein kapitaler Hirsch und eine junge Hirschkuh. «Ja, wir hatten Weidmannsheil heute», bestätigen die drei Jäger, «dies ist jetzt bereits der siebte Hirsch, den wir während der diesjährigen Hochjagd erlegt haben.»

Freude herrscht auch bei der Hochwang-Wirtin Suzanne Frencken. Sie weiss: Auf diesem Auto liegt wieder Nachschub an einheimischem Wild, das in ihrem Gasthaus so sehr gefragt ist. Auf einer Tafel hat sie die herbstlichen

Genüsse unter dem Titel «Wald & Wild» ausgeschrieben. Hirsch-Siedwurst mit Rösti, Hirschleber mit Zwiebeln und Kartoffeln (siehe Rezept), Hirschkraut mit Spätzli und den klassischen Beilagen sowie der «Partenzer Teller» mit Hirsch-

salsiz, Eierschwämmli, Rosenkohl und Spätzli sind jetzt Trumpf. «Die Pilze und das Wildfleisch kommen alle aus der Umgebung von Furna», betont sie. Im kleinen Dorf, hoch oben im Prättigau mit Blick auf die Madrisa in Richtung Klosters sowie auf 32 Berggipfel ringsum, gibt es ein einziges Gasthaus, die «Hochwang». Hier treffen sich die Einheimischen und die auswärtigen Gäste, die es schätzen, dass direkt vor dem auf 1400 Metern über Meer gelegenen Haus das Postauto hält und man in den einfachen, aber gemütlichen Zimmern auch übernachten kann.

Nun ist halt nicht das ganze Jahr hindurch Jagdzeit. Wenn es aus ist mit dem Wild, «tröstet» man sich gerne mit der Spezialität des Hauses, den Furner Knödli. Das sind kleine, feine, hausgemachte Fleischkugeln in einer Majoransauce, welche Suzanne Frencken mit viel Gemüse und Kartoffelstock anrichtet. Beliebt bei den Gästen sind auch die Bündner Gerstensuppe, die Hinterberg-Rösti, das Schnitzel mit der hausgemachten Mayonnaise und das Schweinsteak nach Bergler Art.

Im über hundertjährigen Haus wird seit ewig gewirtet. Noch nicht ewig, aber doch immerhin schon im elften Jahr sind Suzanne und John Frencken die aktuellen Gastgeber. Die tüchtige Suzanne in der Küche, der leutselige John in der

Gaststube – es ist eine ideale Rollenteilung, die beiden gebürtigen Holländer haben im Dorf schnell Fuss gefasst. Man macht hier Halt auf einer Wanderung, einer Bike- oder einer Schneeschuhtour. Und lässt sich gerne von Suzanne mit Tipps eindecken.

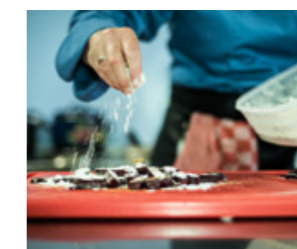
Doch vor allem ist Suzanne Frencken eine gute Köchin. Und eine sehr überzeugte Bio-Anhängerin: «Ich mag nur biologisch aufgezogenes Fleisch. Und auch möglichst nur Bio-Gemüse», betont sie. Ehemann John bekräftigt dies: «Suzanne sieht und schmeckt es sofort, wenn es nicht Bio ist. Und dann kauft sie nie mehr dort ein.» Eine Feuerprobe hat die emsige Köchin in ihrer ziemlich engen Gasthausküche jeweils Ende Juli zu bestehen. Denn dann ist das Jazz & Blues-Festival in den Furner Alpen angesagt. Auch im nächsten Sommer wieder. Und im neu ausgebauten Speicher findet sich regelmässig eine Fangemeinde zu Westernmusik und anderen Anlässen ein.

Gasthaus Hochwang
Hinterberg
7232 Furna im Prättigau
Tel. 081 332 12 72
www.gasthaushochwang.ch
Ruhetag Dienstagabend
und Mittwoch. Einfache Zimmer.



Hirschleber mit Zwiebeln, Äpfeln und Bratkartoffeln

Rezept von
Suzanne Frencken



800 g Hirschleber
Mehl
2 grosse Zwiebeln
2 saure Äpfel (Boskoop)
100 g Butter
400 g Kartoffeln
Thymian, Kräutermischung
Fleischgewürz
Pfeffer, Meersalz
Schnittlauch

Die Leber enthäuten, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, schnetzeln, würzen und rundum gut einmehlen. Zwiebeln klein schneiden, Äpfel in Stücke schneiden. Kartoffeln in kleine Scheiben schneiden und separat weich dünsten.

50 g Butter in der Pfanne schmelzen, Zwiebeln darin andämpfen, Äpfel dazugeben und mitdämpfen, bis sie weich sind. Die weichgekochten Kartoffelscheiben mit Thymian und Kräutern würzen. Zur Zwiebel-Apfel-Mischung geben.

Restliche 50 g Butter heiss werden lassen, Fleisch begeben und rundum anbraten. Pfeffern und salzen.

Kartoffel-Zwiebel-Apfel-Mischung auf der Mitte des Tellers anrichten, die gebratene Leber darübergeben, nach Bedarf nachsalzen, mit Schnittlauch und (falls vorhanden und gewünscht) Blumen dekorieren.