



AUFGETISCHT

Carmen Haag,
Festungswärterin

Beruflich ist Carmen Haag (34) ein wahres Multitalent. Sie war Lebensmittelverkäuferin, arbeitete in einer Metzgerei und im Gastgewerbe. Heute ist sie Festungswärterin, Wirtin und Köchin in Personalunion. Gemeinsam mit ihrer Mutter Hildi betreibt Carmen Haag im Fort Furggels ein Eventrestaurant. Übrigens: Im Berg sagen sich alle du.

■ Was hast du auf Vorrat?

Wurst, Brot, Äpfel und Militärschokolade.

■ Wie oft kochst du pro Woche?

Täglich. Das ganze Jahr.

■ Kochen ist für dich ...

... eine einzige Leidenschaft.

■ Was würdest du nie essen?

Mit Rosenkohl kann man mich vertreiben.

■ Mit wem würdest du gern mal essen gehen?

Mit Alt-Bundesrat Hans-Rudolf Merz und Bundesrat Ueli Maurer.

In rekordverdächtigem Tempo schneidet Festungswärterin Carmen Haag das Gemüse für die Suppe, während «Saisonküche»-Köchin Lina Projer die Bouillon abschmeckt.



Die «Bunker-Chefin» in ihrem Reich: Carmen Haag ist Herrin über ausrangierte Geschütze, Hallen, Tunnel, Treppen und einen Maschinenraum, in dem alles perfekt funktioniert.

Achtung, fertig, Carmen

Carmen Haag ist vermutlich weltweit die einzige Alleinbesitzerin einer Festung. Die «Saisonküche» hat mit ihr im Fort Furggels ob Bad Ragaz aber keinen «Spatz» (Pot-au-feu), sondern eine Bündner Gerstensuppe mit Krautstiel gekocht.

Wer wünscht sich nicht so einen Götti? «Mein Götti Lothar hatte immer Zeit für mich. Er war da, wenn ich ihn brauchte. Und er legte bei meiner Mutter Hildi stets ein gutes Wort ein, wenn ich anderer Meinung war als sie», erzählt Festungswärterin Carmen Haag der «Saisonküche»-Köchin Lina Projer, während sie die Schwarte vom Speck schneiden.

Ja, wer wünscht sich nicht solch einen Götti, der Verständnis für die Sorgen eines Teenagers hat und der erst noch ab und zu mit einem Geschenk aufwartet. «Nein, mit einem mehrteiligen Silberbesteck hat er mich nie gelangweilt»,

blickt Carmen Haag zurück. Seine Geschenke seien stets kleine Aufmerksamkeiten gewesen, «aber immer spannend, wobei er sich mit dem letzten selbst übertraf.» Damit liegt sie wohl richtig, denn welcher Götti schenkt seinem Patenkind schon eine militärische Festungsanlage?

«Nach zähen Verhandlungen war sie endlich in seinem Besitz»

Er sei ein sympathischer Zeitgenosse und ein leidenschaftlicher Koch gewesen. «Nie um einen Spruch verlegen, gesellig, gradlinig. Privat wie im Militär», sagt Carmen Haag. «Ausserdem

war er berühmt für seine bürgerliche Küche, seine Käseschnitten und seine nicht minder rässen Sprüche.»

Dieser Lothar Bichsel hatte sich 2010 seinen Jugendtraum erfüllt und eine Festung gekauft. Nicht irgendeine, sondern gleich eine der bedeutendsten der Schweiz: die Festung Furggels oberhalb von Bad Ragaz. «Nach zähen Verhandlungen war sie dann endlich in seinem Besitz», erinnert sich das stolze Gottenkind.

Gut, eine Festung kaufen ist das eine, sie seinem weiblichen Patenkind schenken das andere. Dass aber Carmen das Geschenk auch annahm, damit hatte

niemand gerechnet. Nur ihr Götti, der, bevor er 2013 starb, vor Freude darüber den Kopfstand machte. Seither geht die verrückte Geschichte weiter.

Mittendrin steht heute die «Saisonküche»-Köchin Lina Projer. Nach einer Besichtigungstour über 1440 Treppenstufen und durch 7,2 Kilometer Stollengänge putzt sie – noch leicht ausser Atem – in der Restaurantküche tief unter der Erde Lauch und Krautstiel, während ihre Gastgeberin im Eiltempo Rüebli und Sellerie in Würfel schneidet. Man tauscht sich aus über die Festung, denn der Rundgang wirkt nach: Maschinenraum, Truppenunterkünfte, Lüftungsanlage, die alten Geschütze und vor allem der riesige Wasserbehälter, in dem einst 1,3 Millionen Liter Trinkwasser lagerten, haben Lina Projer beeindruckt: «Wer es nicht gesehen hat, glaubt es nicht.»

«500 Soldaten konnten hier gut ein halbes Jahr autonom leben», erklärt die Festungswärterin. «Die Anlage wurde zwischen 1939 und 1945 von 200 Arbeitern erbaut. Es wurde rund um die Uhr gearbeitet. Bis 1998 war sie ein geheimes, streng gehütetes Militärobjekt.»

Reichhaltige Gerichte, gewürzt mit Geschichten und Geschichte

Während die Gerstensuppe, die im Nu zubereitet ist, auf dem Herd vor sich hin köchelt, zeigt Carmen Haag ihrem Gast als Zugabe noch ein ganz spezielles Geschütz: jene berühmt-berüchtigte Kanone, die vor rund 50 Jahren im Fürstentum Liechtenstein für Aufsehen sorgte, als aufgrund falscher Koordinaten das Ländle unter Feuer geriet und dabei gottlob niemand verletzt wurde.

Heute wird nicht mehr geschossen, sondern Cordon bleu geklopft und über alte Zeiten sinniert. «Weisch no, Karli, proscht.» «Essen fassen!» Das Fazit des Besuchs: Die Festung Furggels von und mit Carmen Haag ist ein unterirdisches Dorf im Originalzustand. Wie im Militär, nur besser. «Saisonküche»! Achtung! Ruhn! Abtreten!

Text: Martin Jenni

Bilder: Daniel Ammann

www.festung-furggels.ch

Bündner Gerstensuppe mit Krautstiel



Der Krautstiel macht den Unterschied und dieses Suppenrezept ganz besonders schmackhaft.



ZUTATEN

Hauptgericht für 4 Personen

200 g Rüebli, 120 g Sellerie, 150 g Lauch, 1 Lorbeerblatt, 3 Gewürznelken, 1 Zwiebel, 200 g geräucherter Speck mit Schwarte, 2 EL Öl, Salz, 150 g Rollgerste, 1,5 l Bouillon, 250 g Krautstiel, 1 EL Butter, Pfeffer aus der Mühle, 4 EL Crème fraîche, 2 Zweige glattblättrige Petersilie



Reichlich frisches Gemüse und ein guter Speck sind das Geheimnis der Suppe. Den Lauch schneidet man vor dem Waschen der Länge nach auf. Das Rüsten aller Zutaten macht ein wenig Arbeit, aber mit einem scharfen Messer ist schnell alles in Würfel geschnitten.

ZUBEREITUNG

1. Rüebli und Sellerie in kleine Würfel schneiden. Lauch längs einschneiden, jedoch nicht halbieren. Unter fließendem Wasser gut waschen. Zuerst in lange dünne Streifen, dann quer in kleine Quadrate schneiden. Lorbeerblatt mit den Gewürznelken an die Zwiebel stecken. Schwarte vom Speck schneiden, Speck in dünne Streifen schneiden.

2. Öl in einer grossen Pfanne erhitzen, Gemüse und Speckschwarte darin ca. 3 Min. andünsten, leicht salzen. Gerste dazugeben, kurz mitdünsten. Bouillon dazugeben, die Suppe bei kleiner Hitze 30–40 Min. köcheln, bis die Gerste gar ist. 10 Min. vor Ende der Kochzeit Krautstiel quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Butter erhitzen, Krautstiel darin ca. 2 Min. knapp bissfest dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schwarte aus der Suppe nehmen. Krautstiel, Speckstreifen und Crème fraîche in die Gerstensuppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken und darüberstreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + 30–40 Minuten köcheln lassen.

Pro Person ca. 16 g Eiweiss, 30 g Fett, 38 g Kohlenhydrate, 2000 kJ/480 kcal.



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter www.saison.ch im Jahresabonnement, 12 Ausgaben für nur Fr. 39.–