

FEUER UND FLAMME

Zum Funken gehören Funka-Küachli dazu, nicht umsonst wird der Tag auch Küachli-Sonntag genannt. Noch einmal so richtig über die Stränge schlagen, denn danach beginnt die Fastenzeit.

Am ersten Sonntag, manchmal auch am Samstag, nach Aschermittwoch, werden traditionell die Funken abgebrannt. Der erste Beleg dafür stammt aus dem Jahr 1090. Trotz vieler weltlicher und kirchlicher Verbote hielt sich der alte Feuerbrauch vor allem im schwäbisch-alemannischen Raum und natürlich in Vorarlberg. Allein im Montafon gibt es rund 22 Funken – so viel wie sonst nirgendwo.

Am Faschingsdienstag wird die Funkentanne geschlagen und am Vortag der Veranstaltung mit viel handwerklichem Geschick mit dem Aufbau des Holzturms begonnen. Die einzelnen Funkenzünfte entwickelten sehr unterschiedliche Bauweisen: vier-, acht-, zwölfckige oder sogar sternförmige Türme, alles ist möglich. Die Größten sind bis zu 30 Meter hoch. An der Spitze steht die Funkentanne mit der Funkenhexe. Bei Anbruch der Dunkelheit wird der Funken feierlich entzündet. Erreichen die Flammen die lebensgroße Stoffpuppe, explodiert laut das Schießpulver in ihrem Bauch. Passiert das nicht, ist es ein schlechtes Omen. Dann wird die Hexe am nächsten Sonntag zeremoniell „beerdigt“.



Als Einstimmung ein Beitrag von Montafon TV zum Funken in Gantschier 2013:

Erich Morscher aus Tschagguns ist im ganzen Montafon bekannt für seine leckeren selbst gebackenen Funka-Küachli.



Funka-Küachli

Zutaten für 8 Personen

1.000 g Weizenmehl Type 700	50 g Hefe
80 g Zucker	0,5 l Milch
2 TL Vanillezucker	1 Prise Salz
80 g Butter	4 cl Rum
4 Eidotter	Saft und Schale einer Zitrone

1. Die Hefe mit einem Löffel Zucker, zwei Löffel Mehl und drei Esslöffel Milch glatt rühren. Dieses Dampf an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.
2. Das vorgewärmte Mehl mit dem Dampf und den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt gehen lassen, zusammenschlagen und nochmals gehen lassen.
3. Den Teig in etwa 90 große, runde Ballen formen und mit einem Tuch zugedeckt nochmals gehen lassen.
4. Die Teigstücke von der Mitte ausziehen, bis sich am Rand eine etwas dickere Wulst ergibt.
5. Ins 180 Grad heiße Fett legen und beidseitig herausbacken.
6. Die Funka-Küachli abtropfen lassen und zum Schluss in der Mitte mit Zimt und Zucker bestreuen.

Damit die süßen Funka-Küachli perfekt gelingen, in der Pfanne immer wieder mit heißem Fett übergießen oder vorsichtig schwenken.

