

## Langsam wieder Delikatesse

Schnecken waren in der Alt-Österreichischen Küche verbreiteter, als allgemein bekannt. Jetzt werden sie wiederentdeckt.



Mit der vermeintlichen „Delikatesse“ Weinbergschnecke verbinden die meisten Menschen zunächst einmal Frankreich. Das ist sicher nicht gänzlich falsch, wenn man bedenkt, dass hier bereits 1394 Dokumente über die Zucht und Verarbeitung von Schnecken verfasst worden sind. Den Umstand, dass die Schnecken zum Innbegriff der französischen Küche wurden

verdanken sie aber nicht den frühen Kochbuchautoren, sondern niemand geringerem als dem Starkoch Antonin Carême (1784 - 1833), dem ehemaligen Hofkoch Talleyrands. Jener Talleyrand war es, der als Diplomat im Dienste Napoleons stehend schon früh erkannte, dass sich schwierige Verhandlungen bei großzügigen Gelagen einfacher gestalten ließen – legendär sein Sager auf die Frage Napoleons, was er denn für die Verhandlungen in Wien brächte: „Mehr Kasserollen!“ Eines Tages ließ Talleyrand dem russischen Zaren Weinbergschnecken vorsetzen. Was eigentlich als Zeichen einer gewissen Missachtung gedacht war, denn Schnecken galten damals in Frankreich als ausgesprochenes Arme-Leute-Essen (wie übrigens auch in Italien und Österreich – nur bei den Katalanen waren sie seit jeher Delikatesse), führte zu einem kulinarischen Siegeszug der Weinbergschnecken: dem Zaren haben die von Carême nach „Burgunder Art“ zubereiteten Tierchen exzellent gemundet und kamen dadurch auch bei der französischen Oberschicht in Mode. Bis heute ist das Rezept für Escargots à la bourguignonne die unumstrittene Ikone aller Schneckenrezepte und unbestritten ist, dass die mit Kräutern und Knoblauch gewürzte Butter das zarte Aroma der Schnecken nicht übertüncht, sondern auf unvergleichlich subtile Art hebt. Doch wie das mit den Guten Dingen so ist, bald wurde aus einem Armenessen eine seltene Delikatesse, denn die natürlichen Bestände konnten den riesigen Bedarf nicht mehr decken.

## **Auster des kleinen Mannes**

Bereits die Römer und später die mittelalterlichen Klöster – vor allem im Elsass – hatten deshalb Schneckenzuchten angelegt. In Österreich gab es Sammelstellen für Schnecken, um diese entweder nach Frankreich zu exportieren (eine solche Sammelstelle befand sich z.B. am Salzburger Wallersee wo sich heute das Fischrestraurant Winkler befindet, das bis heute auch als „Schneckenwinkler“ bekannt ist) oder um sie nach Wien zu bringen. Hier gab es hinter der Peterskirche sogar einen eigenen Schneckenmarkt, wo die Tiere als „Auster des kleinen Mannes“ nach Größe und Gewicht sortiert angeboten wurden.

Schnecken waren in der Alt-Österreichischen Küche verbreiteter, als allgemein bekannt, man labte sich an ihnen nach dem Motto: „Besser a Schneck, als gar ka Speck“.

## **Bodenständige Spezialität**

Schnecken waren aber auch eine sehr bodenständige Spezialität. In den weitläufigen Weingärten rund um Wien waren die Winzer froh, wenn die Wiener die Schnecken im Frühjahr sammelten, denn dann fraßen sie am liebsten die jungen Weintriebe, um zur „Weinbergsschnecke“ zu werden – diese war als Delikatesse hoch geschätzt, bei den Weinbauern allerdings weit weniger beliebt. Bis in die 1970er Jahre gab es sogar eine Schneckenzucht in Wien, sie befand sich in etwa an der U4 Haltestelle Hütteldorf, mit deren Bau sie auch aufgelöst wurde.

Inspiziert durch das „Schneckenkochbuch“ hatte Andreas Gugumuck die Idee, die Tradition der Wiener Schneckenzucht fortzuführen und errichtete mit der „Wiener Schnecke“ einen echten Wiener Schneckengarten. Was anfänglich als Nebenerwerb gedacht war, mutierte zu einem florierenden Unternehmen, das unter anderem 2009 mit dem Innovationspreis ausgezeichnet wurde. Der Boden ist durch den hohen Kalkgehalt besonders gut zur Schneckenzucht geeignet. Ein Wellblechzaun begrenzt das Gelände und schützt die Schnecken vor Eindringlingen wie Wühlmäusen, Maulwürfen oder Igel. Die Weinbergsschnecken werden in natürlicher Freilandhaltung gezüchtet und ernähren sich von den dort angebauten Sonnenblumen, Mangold, Raps und vielen Kräutern wie Thymian und Fenchel – das vielseitige Kräuterangebot ist besonders wichtig, denn die Schnecke schmeckt letztlich nach dem, was sie gefressen hat. Und Schnecken sind ein besonders gesundes und wertvolles Nahrungsmittel: sie enthalten 10mal mehr Protein als Rindfleisch und weisen dabei keinerlei Cholesterin auf.

Gugumuck züchtet seine Schnecken mit großer Umsicht und

setzt auf Top-Qualität, was ihm vor allem in der Top-Gastronomie viele Kunden eingebracht hat. Doch auch Fleischer könnten sich – gerade zur Fastenzeit – einmal an das Thema Schnecken wagen und die traditionellen Paulaner Würste mit gehackten Schnecken verfeinern oder eine Fisch-Schnecken-Bratwurst offerieren.

Als essfertiger Imbiss würde sich auch ein Schnecken-Gulasch anbieten. Da Gugumuck die Schnecken küchenfertig (im Gals oder tiefgefroren) liefert, ist dies keine Hexerei: 4 bis 5 fein gehackte Zwiebeln in Pflanzenöl goldbraun rösten, Topf vom Herd nehmen, mit süßem Paprikapulver stauben und einen guten EL Tomatenmark sowie 1 bis 2 EL Paprikapaste (süß oder pikant) hinzufügen. Topf wieder auf den Herd stellen, mit 500 ml Gemüsesuppe aufgießen und 400 g aufgetaute Schnecken dazu geben. Mit Gulaschgewürzen (3 bis 4 zerdrückte Knoblauchzehen, Salz, Kümmel, Majoran, Zitronenschale und eventuell Thymian) aromatisieren und die Schnecken fertig garen.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**