

Schnecken als Fleisch der Zukunft? Ein Wiener zeigt wie

Was einst als Streckmittel galt, ist heute Delikatesse: Andreas Gugumuck zeigt, wie Schnecken als Fleischprodukt Wertschöpfung und Nachhaltigkeit verbinden.



Andreas Gugumuck ist der unangefochtene „König der Schnecken“. © Maximilian Topf

Früher streckte man Wurst- wie auch Fleischprodukte mit Schnecken – heute dienen sie als Delikatesse zur Veredelung von Blutwurst und Leberkäse. Maßgeblich dafür verantwortlich ist **Andreas Gugumuck**. Ein Best-Practice-Beispiel.

Andreas Gugumuck (51) ist schwer zu fassen. Er jongliert mit zwei Telefonen, sie läuten im Minutentakt. Wir befinden uns in Rothneusiedl, einem in Entstehung begriffenen Stadtteil, der eine neue Seestadt werden soll, wie Gugumuck überzeugt ist.

21.000 Leute sollten hier in unmittelbarer Nähe versorgt werden. Mit Schnecken? Nein, natürlich nicht nur. Mit Gumpse, aber auch mit Schnecken.

Letztere werfen einige Fragen auf: Sind Schnecken eigentlich Fleisch? Wie werden sie verarbeitet, und wie kam er eigentlich zu den glitschigen Schlüpfern? Und wie hat es Gumpuck geschafft, zum Schnecken-König von Wien zu werden? Doch alles der Reihe nach.

Die Schnecke

Der Lebenszyklus der Schnecke

April: Die Schnecken kommen aus dem Keller auf die Felder

Mai: Paarungszeit

Juli: Erste Eier ein Teil wird eingesammelt und verarbeitet.

Oktober bis Mitte November: Haupternte

Wie gesund sind Schnecken?

Schnecken sind überraschend gesund und nährstoffreich: Sie enthalten hochwertiges Eiweiß mit allen essenziellen Aminosäuren, ähnlich wie Fisch oder Geflügel. Sie sind reich an Omega-3-Fettsäuren, die wichtig für Herz, Gehirn und Zellgesundheit sind. Der Fettgehalt ist sehr gering, der Cholesteringehalt niedrig, was sie zu einem leicht verdaulichen, fettarmen Fleisch macht. Schnecken liefern wertvolle Spurenelemente wie Zink, Eisen, Magnesium und Selen. Durch den Gehalt an zwei essenziellen Schilddrüsenhormonen unterstützen sie die Schilddrüsenfunktion (T3/T4) und damit den Stoffwechsel.

^a WWW.GUGUMUCK.AT Andreas Gumpuck vor dem Gourmet-

Sind Schnecken Fleisch?

Biologisch betrachtet: Ja. Schnecken sind Weichtiere (Mollusken) und bestehen aus tierischem Gewebe. Religiös gesehen war das nicht immer so: Im Mittelalter durften Mönche Schnecken während der Fastenzeit essen. Warum und weshalb? Weil sie im Wasser lebten und somit nicht als Fleisch galten. Das war eine Ausnahmeregel, es gibt dafür keinerlei biologische Begründung.

Überraschend: Auch Vegetarier, rund ein Drittel laut seiner persönlichen Einschätzung, haben mit dem Verzehr von Schneckenfleisch kein Problem, erklärt Gugumuck. Klar ist: Schnecken sind nicht zur sprichwörtlich, sondern echtes **Slow Food**. Eine Schnecke zierte auch das Logo der von Carlo Petrini 1986 gegründeten Slow-Food-Bewegung.

Die spinnen, die Römer!

Mag sein, dass die Römer spinnen. Doch in Sachen Schnecken trifft das Verdikt der Gallier nicht zu. Bereits im alten Rom (um 750 v. Chr.) galten sie als beliebtes Nahrungsmittel. Mit der Ausdehnung des Römischen Reiches verbreitete sich deren Verzehr schließlich in ganz Europa. Durch die fortschreitende Christianisierung und damit verbundene Fastenregeln, nach denen die Mönche Schnecken essen durften, gewann die Zucht von Weinbergschnecken im Alpenraum an Bedeutung.

Schnecken galten einst als fixer Bestandteil der österreichischen Küche. Besonders im 18. Jahrhundert etablierte sich Wien zu einer echten Hochburg der Schneckenkultur. Hinter der Peterskirche befand sich ein eigener **Schneckenmarkt**, auf dem die sogenannten Schneckenweiber die begehrten Weinbergschnecken liebevoll Wiener Austern genannt feilboten. Am beliebtesten waren sie übrigens gebacken oder in Speck gebraten und mit Weinkraut serviert sowie überraschenderweise auch gekocht und gezuckert.

Erfolgsfaktor 1: Interne und externe Kommunikation

Durch das efeubewachsene Haus, die Zentrale des weitläufigen Hofes mit Acker und Gartenbar, zieht der Duft von Gempsefond und feinen Speisen. In der Kpche næmlich werkt Chefkoch und Produktionsleiter Jbrgen Winter an den Vorbereitungen fpr das siebengængige Schnecken-Gala-Dinner, das Gugumuck zweimal im Monat veranstaltet. Die knackigen Weichtiere sind dabei erstaunlich vielseitige Essensbegleiter. Gekocht, geschmort, gegrillt oder geræuchert, passen sie zu Fleisch, Fisch und Gempse.

Mir geht es nicht nur ums Essen , sagt Andreas Gugumuck, sondern darum, Menschen die Vorzþge der Schnecke næherzubringen. Sie zu begeistern, so wie ich einst begeistert wurde.

Wie bei Innereien sei auch bei Schnecken ein gewisser Erklärungsbedarf nøtig. So bevølkerten oft ganze Schulklassen das Gelænde, das seit dem frþhen 18. Jahrhundert von der Familie Gugumuck bewirtschaftet wird. Zur Kommunikation gehørt natþrlich auch interne Kommunikation, vulgo Teamarbeit.

Einige Familienmitglieder arbeiten auf dem Hof, Andreas Tochter etwa ist fpr die Gartenbar verantwortlich, auch sonst sind die Mitarbeiter seit Jahren an der Seite des ehemaligen IT-Fachmanns und Techno-Produzenten.

Erfolgsfaktor 2: Regenerative Landwirtschaft

Der vielseitige Unternehmer Gugumuck zpchtet seit 2008 auf seinem Hof jæhrlich rund 300.000 **Weinbergsschnecken**. Es ist ein Farm-to-Table-Konzept. Inmitten von Blumen und einem eigenen Market-Garden wachsen und gedeihen seine Schnecken auf demselben Terroir, auf demselben Boden, freilich ohne ihn auszulaugen. Im Gegenteil:

Unsere Schnecken sind Teil eines regenerativen Kreislaufs. Sie ernæhren sich von Kpchen- und Suppengrþnresten, die den Boden wieder anreichern. Der Boden wird dadurch sozusagen aufgepæppelt! , erklært

der Schneckenzüchter.

Außerdem: Es gibt einen geringen Futterverbrauch, wir beziehen die Gempseabfälle von regionalen Bauern als Hauptfutterquelle. Wir haben somit ein Fleischprodukt mit sehr hohem Eiweißgehalt und minimalem CO₂-Fußabdruck, eingebettet in eine regionale Kreislaufwirtschaft.

Für die Zukunft bedeutet dies, dass eine nachhaltige, umweltschonende und regionale Fleischproduktion sichergestellt werden kann, mit klaren Vorteilen für Konsumenten, Produzenten und die Umwelt.

Übrigens: Die **Familie Gugumuck** ist hier nicht neu. Im Gegenteil, sie bewirtschaftet den Standort seit 1720, in einer Region, die einst als Wiens Gempsegarten galt. Heute arbeitet Gugumuck eng mit regionalen Partnern wie der Familie Ellenrieder aus Unterlaa zusammen, von der er etwa das Suppengrün für seine Schnecken bezieht.

Erfolgsfaktor 3: Handarbeit

Nach dem Einsammeln entleeren die Weichtiere im Schlaf ihren Darm, wie in der Natur üblich. In diesem Zustand können sie mehrere Monate gelagert oder à la minute verarbeitet werden. Geschlachtet werden sie nicht, sie werden fachgerecht im Wasser abgetötet.

Nach diesem zehnminütigen Blanchieren wird in zeitaufwendiger Handarbeit mit einer feinen Gabel die Schnecke aus dem Häuschen gezogen, um Leber (eine Spezialität!) und Eingeweidesack zu entfernen. Nicht für den Verzehr geeignet, wird er nach der Zwischenlagerung von der Tierkörperverwertung abgeholt.

Schließlich wird das feine Muskelfleisch mit Wasser und Salz entschleimt, um danach in einem Gempsesud auf den Punkt gegart zu werden. Tiefgekühlt oder in Gläsern verpackt ist die Delikatesse dann verkaufsfertig.

Erfolgsfaktor 4: Kooperation

Gugumuck arbeitet mit Spitzenköchen und Fleischermeistern zusammen. Einer der frühen Partner war der niederösterreichische Fleischermeister **Franz Dormayer**,

vielfach ausgezeichnet und in der Branche als innovativer Handwerker bekannt.

Wir haben vor rund zehn Jahren eine Schnecken-Weißwurst produziert, erzählt Dormayer. Dafür haben wir von Gugumuck bereits vorgegarte Schnecken bekommen. Wichtig, auch für die weitere Verarbeitung, ist, dass sie wirklich durchgegart sind.

Geschmacklich sei die Schnecke ein sensibles Produkt, ordnet Dormayer das Fleisch ein. An sich liefert sie nicht extrem viel Eigengeschmack. Man muss sie mögen und richtig einsetzen. Historisch betrachtet, sei sie lange Zeit ein Nahrungsmittel der arbeitenden Bevölkerung gewesen. Umso bemerkenswerter findet Dormayer den heutigen Zugang:

Gugumuck hat es ganz toll gemacht, ein fast vergessenes Lebensmittel wieder bekannt zu machen. Das freut mich sehr, dass er damit so erfolgreich ist.

Gleichzeitig spricht Dormayer auch die wirtschaftliche Realität offen an. Schneckenprodukte seien aufwendig und teuer in der Herstellung, der Markt dafür sei klein.

Wir werden immer wieder gefragt, ob wir die Schnecken-Weißwurst noch produzieren. Aber im Moment ist die Nachfrage nicht groß genug, dass es sich wirtschaftlich auszahlen würde.

Der Erfolg solcher Produkte brauche Zeit, Aufklärung und Begeisterung, ähnlich wie bei Innereien oder anderen traditionellen Spezialitäten. Früher war Fleisch teuer, da hat man es mit Schnecken gestreckt, erklärt Gugumuck. Diese Idee greift er heute wieder auf, allerdings in veredelter Form. In seiner Gartenbar auf dem Hof serviert er etwa Schnecken-Leberkäse, eine Komposition aus rohem Brät und gekochtem Schneckenmuskelfleisch, fein abgestimmt mit frischem Thymian aus dem eigenen Marktgarten.

Erfolgsfaktor 5: Begeisterung

Einst sammelte man sie in Wien selbst und bereitete sie als einfaches Gulasch oder pur zu. Doch Andreas Gugumuck wurde, anders als viele Wiener seiner Generation, nicht mit dem Verzehr von Schnecken sozialisiert.

Erst ein Artikel des geschätzten Kollegen **Severin Corti**

entfachte seine Leidenschaft für die schlüpfrigen Schleimer. Corti beschrieb den Geschmack der Schnecken respektive jener Gerichte, die **Christian Petz** daraus machte, derart begeistert, dass Andreas Gugumuck sie selbst probierte. Der Rest, der Rest ist quasi Geschichte, also unsere Geschichte hier.

<https://gugumuck.com/>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at