



# Der Schnecken- flüsterer

Andreas Gugumuck

Bis vor drei Jahren löste der studierte Wirtschaftsinformatiker Softwareprobleme. Trifft man ihn heute, ist er gerade dabei, eine Ladung Weinbergschnecken an Restaurants wie das „Vestibül“, „Novelli“ oder „Mraz & Sohn“ auszuliefern. Bis zum Sommer dieses Jahres war Schneckenzucht für Gugumuck noch reine Freizeitbeschäftigung, jetzt hat er hauptberuflich mit Weichtieren zu tun. Rund 100.000 Exemplare residieren auf seiner Farm in Rothneusiedl, die aus vier Parzellen mit je 180 Quadratmetern besteht. Der Ernährungsplan für seine Schnecken gestaltet sich simpel wie genial und erfüllt eine Doppelfunktion: In ihrem Territorium wuchert ein Urwald aus Sonnenblumen, Klee, Raps und Mangold, durch den sich die Kriechtiere genüsslich in Slow Motion fressen, gleichzeitig bieten ihnen die Pflanzen den notwendigen Schutz vor übermäßiger Sonneneinstrahlung.

Neben der Weinbergschnecke *Helix Pomatia* leben auf den Feldern auch Kriechtiere der Spezies *Helix Aspera Maxima*, die Gugumuck jedes Frühjahr noch in Millimetergröße in Camembertdosen aus Frankreich importiert. Die französischen Immigranten sind schneller ausgewachsen als

ihre Verwandten und legen auch mehr Eier (bis zu 50!), die der Neo-Züchter mittlerweile über das ganze Jahr produziert. Im ehemaligen Schweinestall seines Hofes entstand eine ausgeklügelte, 30 Quadratmeter große Indoorfarm mit Zuluft, Abluft und Wärmetauscher, in der ein für die Weichtiere geeignetes Klima geschaffen wurde, so dass sie auf die im Freien übliche Winterstarre verzichten. Bei milden 20 Grad, regelmäßigem Sprühnebel und 18 Stunden imitiertem Sonnenschein sind die Weichtiere genauso paarungswillig wie im Frühjahr. Sobald sie ihre Eier ablegen, werden sie per Hand aufgelesen und landen im 30-Gramm-Glas. Der weiß schimmernde Kaviar misst einen Durchmesser von drei Millimetern, besitzt ein subtiles Moosaroma und kommt nicht nur bei Wiener Köchen an. Auch Walter Eselböck vom Restaurant „Taubenkobel“ in Schützen, Rainer Stranzinger vom „Tanglberg“ in Vorchdorf und Roland Trettl vom Salzburger „Ikarus“ bestellen die wiederbelebte Delikatesse. Ein Ende des Hypes? Nicht in Sicht.

□ **Schneckenfarm Gugumuck**  
Rosiwalgasse 44, 1100 Wien  
Tel.: 0650/618 57 49  
VERKAUF AB-HOF UND ONLINE  
[www.wienerschnecke.at](http://www.wienerschnecke.at)

