



LebensMITTEL

barbara van melle

AUS DEM HÄUSCHEN Zugegeben, so mancher muss sich an sie erst gewöhnen. Aber wenn man auf den Geschmack gekommen ist, kann es passieren, dass man ihnen restlos verfällt. Den Wiener Schnecken, die als Delikatesse seit einiger Zeit eine Renaissance erleben und immer öfter den Weg auf heimische Speisekarten finden. Bis Anfang des 20. Jh. war Wien eine Hochburg der Schneckenliebhaber. Hinter der Peterskirche gab es sogar einen eigenen Markt, wo sie gekocht, gebacken oder mit Speck und Weinkraut verzehrt wurden. Andreas Gugumuck ist es zu verdanken, dass diese regionale Spezialität, die fast in Vergessenheit geraten ist, wieder auflebt. Seit 2006 züchtet der ehemalige IT-Profi Weinbergschnecken auf dem elterlichen Hof in Wien, der von seiner Familie seit Generationen bewirtschaftet wird. Seit zwei Monaten ist er Vollerwerbsbauer und beweist mit seiner Schneckenzucht, wie erfolgreich innovative Ideen in der Landwirtschaft sein können. Von Spitzenrestaurants werden ihm die Schnecken mittlerweile aus den Händen gerissen, da es ihm aber ein Anliegen ist, das Wissen rund um Historie, Aufzucht und Zubereitung weiterzugeben, veranstaltet er erstmals einen Schneckenkochkurs. Gemeinsam mit Art Cooking am 21. Februar wird dabei Interessierten eine fast vergessene österreichische Spezialität wieder nähergebracht.

www.wienerschnecke.at, Tel. +43 650 618 5749
Feinkost Rumpel, Hietzinger Hauptstr. 13, Wien 12
Böhle Delikatessen, Wollzeile 30, Wien 1

barbara.van-melle@kurier.at
www.slowfoodwien.at

