

DER SCHNECKENMANN

Text: ... Foto: ...

TIPPS DER REDAKTION

SCHNECKEN IM BURGTHEATER

063E4 In den austro-frankophilen Gerichten, die Christian Domschitz seinen Gästen im Burgtheater vorsetzt, dürfen Schnecken aus Rothneusiedl nicht fehlen. Ob mit Tintenfisch und Rinderfilet auf Sauce Bordelaise oder mit Kalbsbries und Aal – „Hauptsache frisch“, sagt der Küchenchef.

VESTIBÜL

- 📍 Dr.-Karl-Lueger-Ring 2, 1010
- ☎ 01 532 49 99
- 🕒 Mo–Fr 12–14.30 Uhr und 18–24 Uhr, Sa 18–24 Uhr
- 🌐 www.vestibuel.at

SCHNECKEN TRADITIONELL

064EX Im kleinen Eckwirtshaus der Familie Herzog wird feine Wiener Küche angeboten. „Die Wiener Weinbergschnecke kam mir gerade recht!“, sagt Johann Herzog. Es gibt Schneckensuppe, Schnecken in Tempurarteig auf Bärlauchcreme. Mittags werden zwei Menüs um 7 bzw. 8 Euro angeboten.

HERZOG'S WIRTSHAUS

- 📍 Sechshausenstraße 120, 1150
- ☎ 01 893 69 29
- 🕒 Mo–Fr 11.30–14 und 18–22 Uhr

SCHNECKEN IN DER ROLLE

065F8 René Ringsmuth lernte sein Handwerk bei Helmut Österreicher im Steirereck und nach Stationen bei Do&Co und Hilton eröffnete er 2008 sein eigenes Restaurant. Eine Spezialität ist die „Schneckenschäumrolle“, eine Blätterteigrolle gefüllt mit Pastinakencreme und Schneckenkaviar.

DER RINGSMUTH

- 📍 Johannitnergasse 1, 1100
- ☎ 01 603 18 35
- 🕒 Di–Sa 10.30–23 Uhr, So 10.30–16 Uhr
- 🌐 www.der-ringsmuth.at

SCHNECKEN ALL'ITALIANA

066F6 „Mit den Schnecken ist das, wie mit den Truffeln. Jeder sollte sie einmal probieren“, sagt Thomas Edlinger. Er betreibt das heimelige italienisch angehauchte Restaurant Pan e Wien. Spezialitäten wie Spagetti mit Römersalat und Wiener Weinbergschnecke isst man im Sommer am besten im Garten ums Eck.

PAN E WIEN

- 📍 Salesianergasse 25, 1030
- ☎ 01 710 38 70
- 🕒 Mo–Fr 11.30–14.30 und 18–22 Uhr
- 🌐 www.panewien.at

FEINKOSTSCHNECKEN

067F4 Das edle Delikatessengeschäft ist seit 1982 in Besitz der Familie Ruff. Im Bistro kocht Erwin Jung. Die Schnecken gibt es zum Mitnehmen im Glas oder munden gleich vor Ort, gebraten mit Mango.

FEINKOST UND BISTRO BÖHLE

- 📍 Wollzeile 30, 1010
- ☎ 01 512 31 55
- 🕒 Mo–Fr 8.30–19 Uhr, Sa 9.30–17 Uhr
- 🌐 www.boehle.at



In den Gärten von **Andreas Gugumuck** leben 100.000 delikate Schnecken

Andreas Gugumuck nimmt „Slowfood“ wörtlich. Er züchtet Weinbergschnecken

Der Alptraum eines jeden Gärtners erfüllt Andreas Gugumuck mit Freude: Schnecken. In seinen Gemüse- und Kräuterparzellen züchtet der Landwirt die Wiener Weinbergschnecke. Zirka 100.000 Weichtiere bevölkern seinen Garten in Rothneusiedl. „Ich wollte etwas Eigenes schaffen“, erklärt er seinen ungewöhnlichen Beruf. „Ein neues Produkt, verbunden mit alter Tradition und meiner Landwirtschaft – das war das Ziel.“

Dabei kommt Andreas Gugumuck eigentlich aus einer Branche, die herzlich wenig mit Tradition und Landwirtschaft zu tun hat. Er studierte Wirtschaftsinformatik an der TU und arbeitete sechs Jahre lang als Projektmanager, Trainer und Salesmanager beim IT-Unternehmen IBM.

Bis 2008, als ihm das Schneckenkochbuch von Gerd W. Sievers in die Hände fällt. Gugumuck beschließt, die seit 1720 in Familienbesitz stehende Landwirtschaft neu zu orientieren. Er wagt sich an die Schneckenzucht in Permakultur. Dabei leben die Schnecken ganzjährig im Grünland, in Parzellen mit Raps, Mangold und Kräutern. Zugefüttert werden Suppengrün und Sonnenblumen, selbstverständlich aus dem familiären Anbau. „Geerntet“ wer-

den die Schnecken zwei Mal im Jahr – von April bis Mai und von September bis Oktober. Zum Verzehr eignen sich vor allem Muskelfleisch und Leber, im Wiener-Weißwein-Wurzelsud gekocht, tiefgekühlt oder in Gläsern abgefüllt. Feinspitze genießen Leber und Eier auch als Schneckenperlen oder -kaviar. ●

🔍 Zur Geschichte der Weinbergschnecke

Bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts spielte die Weinbergschnecke nicht nur in der spanischen und französischen Küche eine wichtige Rolle. Auch in Österreich wurde sie als Fastenspeise (die Schnecke zählt kulinarisch nicht zu den Fleisch-, sondern zu den Fischgerichten), „Arme-Leute-Essen“ und wichtiger Eiweißlieferant geschätzt. Im späten Mittelalter gab es hinter der Peterskirche sogar einen eigenen Schneckenmarkt. Als Imbiss für zwischendurch wurde sie meist gezuckert wie Maroni verkauft.

062EX WIENER SCHNECKE

- 📍 Rosiwalgasse 44, 1100
- ☎ 0650 618 57 49
- 🌐 www.wienerschnecke.at



Für Feinschmecker: Schneckenkaviar