

## AUF DER KRIECHSPUR

Unter der Rubrik „Andere Fastenthiere“ findet man im Kochbuch der Katharina Prato (neu aufgelegt 2006 von Christoph Wagner, Pichler Verlag) neben Hummer, Krebsen und Austern auch Weinbergschnecken. Diese Tradition lässt der Wiener Schneckenzüchter Andreas Gugumuck gemeinsam mit einem guten Dutzend österreichischer Restaurants (Vestibül, Bittermann's, Riedenburg u. a.) wieder aufleben. Bis zum Karfreitag, dem 22. April, wird dort Feines von der Schnecke – von Gulasch über Ravioli bis Schneckenkaviar-Sauce – serviert.

Fürs Schneckenkulinarium in den eigenen vier Wänden bietet Gugumuck in seinem Webshop ess- und kochfertige Schnecken an (Glas mit 18 Stück um € 9,90), außerdem zwei Raritäten: Schneckenkaviar (große weiße Perlen, die „nicht fischig, sondern zart nach Wiese schmecken“, so Gugumuck, € 36,-) sowie Schneckenleber in Öl (pasteurisiert und essfertig, € 25,-).

[www.wienerschnecke.at](http://www.wienerschnecke.at)

*SCHNECKENSALAT NACH KATHARINA PRATO:* „Man mische Essig, Öl, Salz, Pfeffer und fein geschnittene, hartgekochte Eier, Schalotten und Sardellen oder Kren zu den gekochten ganzen oder nudelig geschnittenen Schnecken.“

