

Ausgehen & einkochen

Der Herr über 100.000 Kriechtiere

Andreas Gugumuck ist Schneckenzüchter. Die Neugier der Menschen wächst, deshalb wird zum Schneckenfestival gebeten – Mahlzeit.

VON CLAUDIA STELZEL-PRÖLL

Wenn es regnet, hat Andreas Gugumuck viel zu tun. Denn dann sind seine Schnecken hurtig unterwegs, kriechen über Zäune und müssen wieder zurück aufs Feld geholt werden. Seit drei Jahren betreibt Andreas Gugumuck die einzige Wiener Schneckenzucht auf dem 400 Jahre alten Bauernhof seiner Familie in Rothneusiedl. „Eigentlich komme ich aus der IT-Branche, mich hat

aber der Gedanke gereizt, eine vergessene Spezialität aufleben zu lassen“, erklärt der 36-Jährige.

Was als Pilotprojekt begann, ist zu einem richtigen Job geworden: „Auf einem 1200 m² großen Feld versorge ich 100.000 Weinbergschnecken.“ Je nach Gattung dauert es ein oder zwei Jahre bis die Tiere in den Topf, dann in den Handel oder die Gastronomie kommen.

Historisch gesehen hat die Schnecke vom Arme-Leute-Essen, einer Fastenspeise für Nonnen und Mönche bis hin zur Haute Cuisine eine lange Tradition: „Die Nachfrage wird größer“, bemerkt Gugumuck. Deswegen wird ab heute, Montag, seit 30 Jahren auch erstmals wieder zum Schneckenfestival geladen. 80 Restaurants mit insgesamt 90 Hauben in Österreich machen mit (siehe Zusatzbericht). Der Bogen der Speisen spannt sich vom Szegediner Schneckenulasch über

ein Parfait von der Schneckenleber bis hin zur Crème brûlée von der Schnecke.

Landwirtschaft Bei der Zucht von einer Landwirtschaft zu sprechen, ist keine Untertreibung. Im Frühjahr, wenn der Nachwuchs kommt, muss der Raps bereit sein, danach wird Mangold gepflanzt und die Lieblingspeise der Kriechtiere – Sonnenblumen. Mittlerweile verwertet Gugumuck nicht nur die Schnecken, sondern auch die Eier, weißer Schneckenkaviar also. „Ich hoffe, dass viele Menschen neugierig werden und sich selbst überzeugen, dass Schneckenfleisch weder schleimig noch zäh, sondern sehr bissfest und gut schmeckt“, sagt der Züchter. Und stapft wieder in den Regen – auf Schneckenjagd.

INTERNET
www.wienerschnecke.at



WIENER SCHNECKE

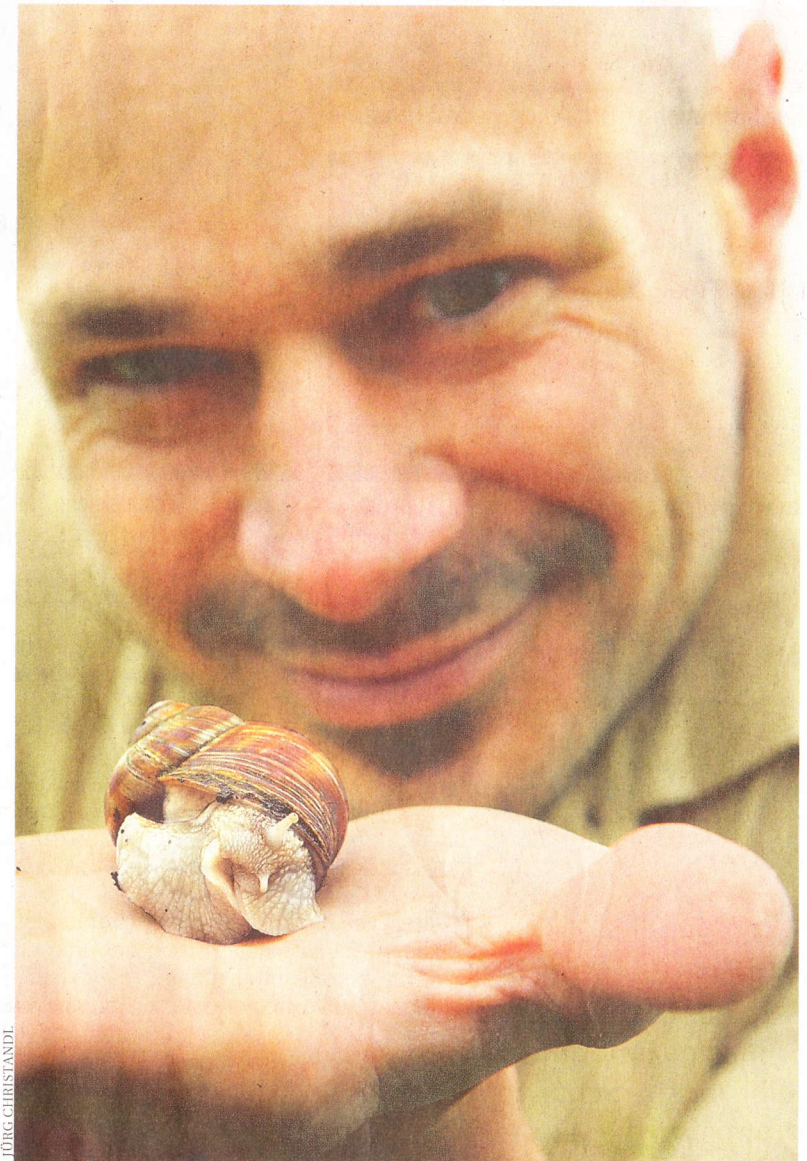
Kreativ: Bunter Teller mit einer Schneckenspezialität

Schnecken: gesund und aphrodisierend

Die Wirkung Schneckenfleisch ist arm an Fettgehalt, dafür reich an Omega-3-Fettsäuren. Das Fleisch hat drei Mal so viel Protein wie ein Steak und kaum Cholesterin. Der Ruf von der aphrodisierenden Wirkung des Schneckenfleisches hält sich seit Jahrhunderten hartnäckig.

Der Markt Franzosen und Italiener essen am häufigsten Schnecken. Griechenland ist Frankreichs wichtigster Lieferant.

Das Festival Von 20. bis 26. September haben 80 Restaurants in ganz Österreich spezielle Schnecken-Kreationen auf der Speisekarte – für alle, die neugierig oder sowieso schon Schnecken-Liebhaber sind. In Wien sind unter anderem das Steirerock, Mraz & Sohn, Vincent, das Salut, Artner auf der Wieder, Anna Sacher und der Hollmann Salon dabei. Reservierungen ab sofort auf www.diningcity.com/wien/



JÖRG CHRISTANDL

Kein Schreck vor der Schneck': Andreas Gugumuck mit einem seiner Zuchterfolge