



GOURMET

DIE GENUSS-TIPPS DER WOCHE

von CHRISTOPH WAGNER



SCHNECKEN-PROPHETEN. René Ringsmuth, Andreas Gugumuck.

FOTOS: MARTIN VUKOVITS (3)



SCHNECKEN-MENÜ. Forelle auf Schnecken-Lasagne im Ringsmuth.

Schneckenparadies Favoriten.

Gugumucks engagiertester Kombattant im Kampf um die neue Schneckenlust ist sein Favoritner Bezirks-„Landsmann“ René Ringsmuth, der nahe der Südbahnhof-Baustelle ein Gourmetbeisel der Spitzenklasse führt. Neben viel Bestbürgerlichem finden sich immer wieder kulinarische Höhenflüge wie sein viergängiges Schneckenmenü, das aus „kernweichem Hühnerei mit Schneckensalat und -kaviar“, Schnecken-Schaumrolle mit Pastinaken, einem hinreißenden Schneckenbeuschel und einer Forelle auf scharfer Schnecken-Karotten-Lasagne besteht.

Schnecken, Brezeln und Gulasch.

Wie schnell die Schneckenpost in den Händen guter Köche abgehen kann, beweisen weitere „Fastenkreationen“: Der „Salon Hollmann“ lockt mit Streuselkuchen von der Wiener Schnecke, der „Eisvogel“ serviert die feinen Mollusken im Markknochen, das „Gaumenspiel“ mit Kalbsbries im Nudelblatt, „Vikerl's Lokal“ mit Kraut. Das „Vestibül“ kombiniert „Fastenschnecken mit Fastenbrezeln“. Und „Ein Wiener Salon“ setzt auf Schnecken mit Thaispargel, Kerbelwurzel und Kokoscurry. Und wer selbst kreativ werden möchte, kauft die feinen kleinen Tierchen ab Hof in Rothneusiedl – oder verlangt im Delikatessenhandel die „Schnecken in Balsamico-Zwiebeln“ bzw. das „Schneckengulasch Adi Bittermann“, das Gugumuck mit dem Feinkost-Grossisten Hink auf den Markt gebracht hat.

Schneckenfasten statt Heringsschmaus

SLOW FOOD. Die Weinbergschnecke ist nicht nur ein kulinarisches Wappentier, sondern auch eine Altwiener Delikatesse – gerade in der kommenden Fastenzeit.

Der Heringsschmaus steckt in einer Krise. Seine edlen „Hauptdarsteller“, also Hummer, Kaviar & Co, gelten nicht nur als politisch inkorrekt, sondern sind kaum noch leistbar. Und die Zeiten der Buffets mit Lachsbutter- und Shrimpscocktailgebirgen gehören der Vergangenheit an.

Wiener Schnecken-Informatik. Da aber in jeder Krise auch eine Chance steckt, versucht der gelernte Wirtschaftsinformatiker Andreas Gugumuck aus Rothneusiedl am Stadtrand von Wien diese heuer höchst wohlschmeckend zu nutzen: „Fastenzeit mit Wiener Schnecken“ lautet der Schlachtruf des Favoritners,

der am Acker seines Bauernhofs neben einer Bio-Pastinakenzucht auch 150.000 Schnecken am Kriechen hält. Schon vor Jahren hat Gugumuck nämlich entdeckt, „dass die Weinbergschnecke nicht nur

eine französische Delikatesse, sondern auch aus der Altwiener Küche nicht wegzudenken ist“. Den Beweis will er mit 30 Spitzenrestaurants – darunter so prominenten wie „Hanner“ und „Steirereck“ – erbringen.

Die besten Schneckenadressen

- **WIENER SCHNECKE**, 1100 Wien, Rosiwalgasse 44, Tel.: 0650/618 57 49, www.wienerschnecke.at
- **RINGSMUTH**, 1100 Wien, Johannitergasse 1, Tel.: 01/603 18 35
- **HOLLMANN SALON**, 1010 Wien, Köllnerhofg. 6, Tel.: 01/96 11 960 40
- **EISVOGEL**, 1020 Wien, Riesenradplatz, Tel.: 01/908 11 87
- **GAUMENSPIEL**, 1070 Wien, Zieglergasse 54, Tel.: 01/526 11 08
- **VIKERL'S LOKAL**, 1150 Wien, Würffelgasse 4, Tel.: 01/894 34 30
- **VESTIBÜL IM BURGTHEATER**, 1010, Lueger-Ring 2, Tel.: 01/532 49 99
- **EIN WIENER SALON**, 1010, Stubenbastei 10, Tel.: +43/660 654 27 85

MEHR NEWS