

Schnecken-„Renaissance“ An Escargot “Renaissance”

Schneckenweiber boten die „Austern des kleinen Mannes“ je nach Größe und Qualität in sechs bis acht Preiskategorien an. Man aß sie besonders gerne gekocht, auf Altwiener Art, in Knoblauchbutter geschwenkt, in einen Bierteig getaucht und in heißem Schweineschmalz schwimmend herausgebacken, dann auch in einer Sauce aus Essig, Kren und Zwiebeln oder mit Butter und Sardellen gefüllt. Im Kochbuch der Katharina Prato, das sie am Ende des 19. Jahrhunderts herausgegeben hat, findet man sechs Schneckengerichte. Und zwar unter den Fastenspeisen, weil genießerische Mönche meinten, Schnecken gehörten zu den Fischen.

Doch jetzt sind die Schnecken wieder da. Andreas Gugumuck, erfolgreicher IT-Manager, stieß durch Zufall auf das Schneckenkochbuch eines Herrn Sievers und dabei fiel ihm ein, dass er beim Laufen entlang der Liesing sehr oft Weinbergsschnecken gesehen hatte. So wandelte er sein Elternhaus, ein 400-jähriges Bauernhaus in Rothneusiedl im Süden von Wien, in eine Schneckenfarm um. Das nötige Know-how holte er sich in Deutschland und Frankreich. Dort gibt es sogar ein Kolleg, wo man den Umgang mit den Schnecken studieren kann. Österreichs Spitzenköche und deren Gäste sprangen sofort auf diese Delikatesse an.

Der Küchenchef im Rainers Hotel Vienna in der Wiener Gudrunstraße bietet Schnecken als Vorspeise – sozusagen zum Kennenlernen – an. Chefkoch Thomas Kralik serviert sechs von ihnen auf einem speziellen Teller, klassisch mit Kräuterbutter und passendem Wein. Empfohlen werden dabei eher säurereiche Weine. Wenn man es lieber international hat, passt auf jeden Fall auch ein trockener Sherry.

Der Genuss beim Schneckenessen liegt – meiner Meinung nach – primär einmal in der Konsistenz des Fleisches. Es fühlt sich gut an, in dieses feste, kernige Fleisch zu beißen. Der Eigengeschmack ist ganz zart, wird dann aber bestimmt von den Kräutern (Lorbeer, Thymian, Suppengrün) und vom Wein, in dem die Schnecken gekocht werden.

Eine ganz besondere Spezialität noch zum Schluss: Schneckenkaviar. Auch den bietet Andreas Gugumuck an. Es handelt sich dabei um das Gelege der Schnecken. Aus der Erde gegraben, gesäubert, mit kochendem Wasser überbrüht, liegen die Eier dann in Salzlake mit Kräutern. Und das ist schon etwas sehr Feines. Im Geschmack gibt es natürlich überhaupt keine Anklänge an Fisch, sondern wieder nur an die Kräuter, an das Salz, und eigenartigerweise kann man auch leichte Fruchttöne herausschmecken; die einen sagen Cassis, mich hat der Geschmack an Steinobst erinnert.

Sievers/Köb:
Schneckenkochbuch
Leopold Stocker Verlag
€ 39,90



Franz Maier-Bruck:
Vom Essen auf dem Lande
Kremayr & Scheriau
€ 24,60

Snail vendors sold the “poor man’s oysters” in six to eight different price categories, depending on quality and size. They were eaten boiled, in traditional Viennese style, tossed in garlic butter, dipped in beer batter and fried in hot pork fat, then served in a sauce of vinegar, horseradish and onions or filled with butter and anchovies. Katharina Prato’s famous Austrian cookbook, published at the end of the 19th century, includes six dishes of escargot – under the section for Lenten foods because some indulgent monks claimed snails belonged to the fish.

Today, snails are back in style. Andreas Gugumuck, a successful IT manager, happened upon the escargot cookbook of a certain Mister Sievers, and it occurred to him that he had often seen escargot while jogging along the river Liesing. So he transformed his parental home, a 400-year-old farmhouse in the southern Viennese district of Rothneusiedl, into a snail farm. He learned the necessary know-how at Lake Constance in Germany and Burgundy in France. In Burgundy, there even is a school where you can learn how to treat snails right. Austria’s top chefs and their patrons soon jumped on this delicacy. For Gugumuck, the important thing was that the chefs and their service staff come to him.

The executive chef at the Rainers Hotel Vienna in Vienna’s Gudrunstraße (not too far from the snail farm) serves escargot as an appetizer – as a way of becoming acquainted, so to speak. Head chef Thomas Kralik serves six of them on a special plate, in classical style with herb butter and the right wine accompaniment. Usually, a more acidic wine is recommended. For an international touch, a dry sherry does the trick.

The real pleasure in eating escargot – in my opinion – is primarily the consistency of the meat. It is a good feeling, biting into this firm, tough meat. The taste is delicate, naturally dominated by the herbs (laurel, thyme, etc.) and the wine in which the snails are cooked.

In conclusion, I offer a unique speciality: snail caviar. Andreas Gugumuck offers that too. Of course, we are talking about snail eggs. Dug out of the earth, cleaned, blanched with boiling water, the eggs are then placed in a brine solution with herbs. The result is truly splendid. Naturally, snail caviar tastes nothing like its fish counterpart, but rather like the herbs and the brine. Oddly, there is a hint of fruit; some say blackcurrant, but for me it was more like stone fruit. ♥