

Von Klaus Kamolz

Schneckenpost aus Wien

Heute reden wir über Austern, Wiener Austern nämlich. Und ich meine nicht die, die zu Zeiten des Urmeers Tethys am Stadtrand wuchsen, Dinger so groß wie ein Gitarrenresonanzkörper. Die Wiener Auster ist eine lange in Vergessenheit geratene Spezialität: *Helix pomatia*, die Weinbergschnecke. Noch im 19. Jahrhundert gab es in dem kleinen Grätzel rund um die Peterskirche einen Schneckenmarkt, auf dem die in Essigwasser eingelegten Tiere im Stanitzel verkauft wurden – und von den k. u. k. Connaissseuren beim Flanieren verspeist wurden wie heute Maroni. „Schneckenweiber“ verkauften sie auch in Speck gewickelt, gebacken oder gezuckert – die Wiener Austern waren die „Austern des kleinen Mannes“.

Andreas Gugumuck steht in einem engmaschig umzäunten Feld in Rothneusiedl am Rande der Großstadt. Er ist seit zwei Jahren Schneckenzüchter, bringt es mittlerweile auf etwa 50.000 Tiere pro Jahr und erzählt die Geschichten von früher; er erzählt von den Römerlagern in Carnuntum, in deren Überresten Archäologen auffallend viele Schneckenhäuser fanden, vom Kochbuch des Apicius, dessen Reichtum an Schneckenrezepten sich trefflich mit den Funden deckt. Man kann also sagen: Schon die alten Römer in und um Wien liebten Schecken. Auf Anregung von Gugumuck kriechen sie deshalb wieder zurück ins kulinarische Gedächtnis der Stadt. Anfangs waren es ein paar ambitionierte und kompromisslose Köche, die sich über die Häuser trauten (Weinbergschnecken sind ja nicht gerade ein unumstrittenes Produkt; auch so gesehen ist die Bezeichnung Wiener Auster durchaus

treffend). Aber jetzt geht Gugumucks Saat auf: Zander mit Wiener Schnecken, flüssigem Pesto und Eierschwammerlsterz, Wiener Weinbergschnecke nach katalonischer Art auf Kürbisgemüse, Komposition von rosa Rinderfilet und Wiener Schnecke, Weinbergschneckenentascherl mit Lammzunge, grünem Spargel und Minze – das ist nur ein kleiner Ausschnitt aus den Speisekarten gehobener Häuser. Natürlich gibt es die *Helix pomatia* auch klassisch mit Kräuterbutter oder in Speck gewickelt.

Die deftigen Kompositionen schmälern dann natürlich ein wenig die immer wieder hervorgestrichenen Vorzüge der Weichtiere. Ernährungswissenschaftler predigen, dass es da draußen im Garten kaum etwas Gesünderes gibt. Drei Stück decken den von der WHO empfohlenen Tagesbedarf an Omega-3-Fettsäuren.

Gugumuck wirft ein paar Mangoldblätter in die ... sagt man Schneckenkoppel? Oder Laufstall? „Mangold lieben sie“, sagt Gugumuck, „und den Boden auch, den habe ich sogar analysieren lassen.“ Ziemlich kalkhaltig ist er, wie sich jetzt in der besten Jahreszeit erweist. Im Spätherbst und Winter schmecken die Weinbergschnecken nämlich am besten. Man nennt sie dann die „Deckelschnecken“, denn bevor es richtig kalt wird und sie in eine monatelange Starre verfallen, bilden sie einen dicken Kalkdeckel über der Öffnung ihres Hauses. Dadurch enthalten sie selbst wenig Kalk und Flüssigkeit, sind zarter und aromatischer.

Man kann's ja mal probieren, heute morgen, irgendwann, sie laufen bestimmt nicht weg. Auf seiner Website www.wienerschnecke.at listet Gugumuck seine Kunden in der Topgastronomie auf. Und gegen Voranmeldung kann man die Schnecken auch ab Hof kaufen – um 50 Cent pro Stück. Wiener Austern sind eine Okkasion gegen die aus dem Meer.

Weinbergschneckenzucht Gugumuck-Hof

Verkauf nach Vereinbarung:

T: 0676 848527106, www.wienerschnecke.at