

Schnecken schmecken

KULINARISCHE WIEDERENTDECKUNG. Sie waren die Superstars der 80er-Jahre, dann gerieten sie allerdings in Vergessenheit. Heute feiern sie ein Revival: die Weinbergschnecken.

TEXT: GERDA RITTER

Die kulinarische Geschichte der Weinbergschnecke reicht bis in die Antike zurück. Und auch die alten Römer schätzten sie als Delikatesse. Etwa um 50 v. Chr. züchtete Fulvius Hirpinus in sogenannten „Schneckengärten“ Weinbergschnecken. Marcus Gavius Apicius – der wohl bekannteste Kochbuchautor der Antike – empfahl, die Schnecken vor dem Braten einige Tage in Milch einzulegen. Die Römer verhalfen den Schnecken zu ihrem Siegeszug nach ganz Europa, und so gelangten sie vorerst in Kloster-Gärten. Dort waren sie besonders beliebt, da sie auch während der Fastenzeit gegessen werden durften – schließlich galten sie laut damaligen Dokumentationen weder als Fleisch noch als Fisch. Im 18. Jh. verfügten bereits viele Adelssitze über Schneckenzuchtbetriebe. Bis zu Beginn des 20. Jhs. gab es etwa in Wien einen Schneckenmarkt. Die Schnecke wurde hier als „Wiener Auster“ angeboten.

Genussfestival

Von den Wiener Schnecken kann man sich am Genussfestival von 6. bis 8. Mai 2011 im Wiener Stadtpark überzeugen.

www.wienerschnecke.at

Köstlichkeit. Die Weinbergschnecke „*Helix pomatia*“ ist die größte und wohlschmeckendste der heimischen Schnecken. Der lateinische Name *Helix* leitet sich von dem spiralförmigen Gehäuse ab. Die Weinbergschnecke ist in Europa beheimatet, in Frankreich ist sie auch als Burgunderschnecke oder Escargot de Bourgogne bekannt. Sie hat eine kernige Konsistenz und ein kräftiges Aroma. In Österreich stehen Weinbergschnecken unter Naturschutz, daher züchtet man sie in speziellen Betrieben. Dort werden sie mit besten Kräutern ernährt, etwa mit Rosmarin oder Quendel. Auf dem Speiseplan stehen aber auch Mangold, Raps, Suppengemüse, Thymian und Karotten – besonders gerne haben sie Sonnenblumen.

Schneckenzeit. Weinbergschnecken haben eine leicht erdig-nussige Note. Entgegen jeder Vorstellung sind sie überhaupt nicht zäh. Sie verfügen über etwa dreimal mehr Omega-3-Fettsäuren als Fisch, mehr Protein als ein Steak, sind mineralstoffreich und haben außerdem kaum Cholesterin. Geerntet werden Schnecken vom Frühsommer bis Juli. Wie gut Schnecken schmecken können, beweist Andreas Gugumuck mit seiner Schneckenzucht „Wiener Schnecke“. In kürzester Zeit hat er die besten Restaurants Österreichs mit seinen Weinbergschnecken erobert. Seit Kurzem bietet er sogar seinen einzigartigen Schneckenkaviar und seine

Schneckenleber an. Als zukünftiges Arche-Produkt von Slow Food hat er erst vor Kurzem gemeinsam mit Barbara van Melle auf der eat & meet in der Salzburger Blauen Gans Caverne über die Entschleunigung und Nachhaltigkeit unseres Essens gesprochen. ▶

Der Unterschied

Warum gilt die Weinbergschnecke als Delikatesse, die Nacktschnecke aber nicht?

1 Die Organe der Weinbergschnecke liegen in einem Eingeweidesack und können mühelos entfernt werden. Dies ist vor allem geschmacklich wichtig, denn bei der Nacktschnecke sind die Organe im ganzen Körper verteilt, können nicht ordentlich entfernt werden und schmecken ganz einfach nicht.

2 Nacktschnecken sind Aasfresser und stehen somit nicht auf dem Speiseplan eines Menschen. Die Weinbergschnecke hingegen ernährt sich vegetarisch.

3 Wie die Nacktschnecke ist auch die Weinbergschnecke ständig in Gefahr, auszutrocknen. Im Gegensatz zu ihr kann sich die Weinbergschnecke aber in ihr Häuschen zurückziehen – die Nacktschnecke muss sich mit ungenießbarem Schleim bedecken.



„Neben ess- und kochfertigen Schnecken bieten wir in unserem Webshop zwei besondere Raritäten: Schneckenkaviar – er schmeckt nicht nach Fisch, sondern eher zart nach Wiese, sowie köstliche Schneckenleber in Öl.“

Andreas Gugumuck,
Schneckenzüchter



Tradition

Schneckensalat nach Katharina Prato:

Man mischt Essig, Öl, Salz, Pfeffer und fein geschnittene, hart gekochte Eier, Schalotten und Sardellen oder Kren zu den gekochten, ganzen oder nudelig geschnittenen Schnecken. Aus dem Buch „Prato - Die gute alte Küche“, Seite 404.



Zutaten:

- 8 gekochte Weinbergschnecken
- 3 große mehlig Erdäpfel, in der Schale gekocht, ausgekühlt
- 2 Schalotten, fein würfelig geschnitten
- 2 EL grob gehackte Löwenzahnblätter, vorher gewaschen und trocken geschleudert
- 2 Dotter
- 1 EL Sauerrahm
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- 1 versprudelt Ei
- 1 Handvoll griffiges Mehl
- Pflanzenöl zum Frittieren
- 1 Handvoll Löwenzahnblätter, gewaschen, trocken geschleudert
- 1 EL Vinaigrette mit Estragonessig
- Waldkerbelblüten und Schnittlauchblüten zum Garnieren

REZEPT:

KNUSPRIGE SCHNECKEN-ERDÄPFEL-PRALINE



1 Die Erdäpfel schälen und mit der Röstireibe (grob) reiben. Schalotten, Löwenzahn, Dotter und Sauerrahm beifügen, kurz vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

2 Die Schnecken gut abtropfen lassen, anschließend mit der Erdäpfelmasse umhüllen, etwas andrücken und zu kleinen Kugeln drehen. Durch das versprudelte Ei

ziehen und im griffigen Mehl wenden. In heißem Pflanzenöl (Temperatur ca. 180° C) kurz knusprig frittieren. Auf einem Blatt Küchenrolle gut abtropfen lassen.

3 Löwenzahnblätter mit der Vinaigrette marinieren.

4 Die fertigen Schneckenpralinen mit Löwenzahn anrichten, mit Waldkerbelblüten und Schnittlauchblüten garnieren. ●

Buchtipps

Rezept aus dem Buch: „So schmecken Wildpflanzen“

von Gerd-Wolfgang Sievers, Leopold Stocker Verlag



FOTOS: VERLAG, ISTOCK