

## Renaissance der Weinbergschnecke

**Das Schneckenfleisch ist weder zäh noch schleimig, dafür aber schwer im Kommen. Schnecken erinnern im Geschmack an Kalb mit einer leicht erdig-nussigen Note, sind gesünder als Fisch und in jedem Fall leichter zu fangen.**

Kaum einer scheut sich heutzutage vor dem Genuss von Kalamari. Für fast jeden aber, der Weinbergschnecken noch nicht probiert hat, stellt das erste Kosten eine gewisse „Überwindung“ dar. Kein Wunder, hat man doch vorrangig die sich durch unsere Küchengärten fressende Nacktschnecke im Kopf. Doch wer es probiert hat, ist zumeist begeistert und erstaunt über den unerwarteten Geschmack. Obwohl Schnecken bei uns eine lange Tradition aufweisen, sind sie heutzutage fast in Vergessenheit geraten.

Eine Gruppe ambitionierter junger Spitzenköche unter der Federführung von Siegfried Dörre - Verband der Köche Österreichs (VKÖ), möchte die Wiener Weinbergschnecke wieder zu einem fixen Bestandteil der heimischen Speisekarten machen. „Das Fleisch ist sehr zart mit einer leicht erdig-nussigen Note“, erklären die Köche dem Publikum eines exklusiven Schneckenevents, das vergangenen Montag in Wien stattgefunden hat. Unter dem Motto "Hat die Schnecke eine Chance?" präsentierten die Wiener Köche im Hollmann-Salon 14 äußerst interessante Weinbergschnecken-Kreationen.

### Mehr Omega-3 Fettsäuren als Fisch

Für die Gourmets (Markus Rist, Hans Staud, Onka Takats, Robert Hollmann, Aimee Klein, Erich Wandl, Stefan Lehninger, Tom Wachter, Christian Russbacher und Manfred Ronge), die die ausgefallenen Rezepte verkosteten, hatte man auch schlagkräftige Argumente parat: "Weinbergschnecken haben einen großen Anteil an Omega-3 Fettsäuren, betonte etwa Schneckenzüchter Andreas Gugumuck. "Theoretisch reicht der Verzehr von drei Schnecken aus, um den Tagesbedarf zu decken. Außerdem enthält das Fleisch dreimal so viel Protein wie ein Steak und belastet unsere Cholesterinwerte nicht“.

### Voilà! Gefüllte Schnecken-Schaumrollen

Kenner schätzen allerdings nicht nur die gesundheitlichen, sondern vor allem die kulinarischen Eigenschaften der vielseitig kombinierbaren Schnecke, wie bei der Veranstaltung in Wien betont wurde. Unter Beweis gestellt wurde dies mit außergewöhnlichen Gerichten, welche die Spitzenköche Sandro Balogh, Oliver Böhm, Manfred Buchinger, Christian Domschitz, Harry Fargel, Alois Gasser, Harald Hochettlinger, Roman Keller, Bernie Rieder, Harald Riedl, René Ringsmuth, Stefan Schartner (Gastgeber), Robert Wanko und Franz Zodl präsentierten. Darunter etwa Weinbergschnecken-Salat mit Minze, eine moderne Curry-Kombination oder gefüllte Schaumrollen. Schweizerhaus-Koch Roman Keller verpackte die Kriechtiere in eine wohlgeschmeckende Schaumsuppe. Die Winzer Wachter-Wiesler und Reinhard Koch, sowie Mr. Römerquelle Erich Wandl und Biersommelier Stefan Lehninger von der Brauunion empfahlen für jeden Gang die entsprechende Getränke-Begleitung.

### Allerweltsessen in der Spitzengastronomie

Historisch gesehen habe die Schnecke vom Arme-Leute-Essen zur Fastenspeise für Nonnen und Mönche, vom Allerweltsessen bis hin zur Haute Cuisine eine lange Tradition, erklärte VKÖ Obmann Siegfried Dörre. Bis in die 70er Jahre sei sie auch in Österreich als klassisches Gericht, gratiniert mit Knoblauchbutter, gerne gegessen worden. Danach geriet sie in Vergessenheit. "Jetzt schön langsam kommt der Trend wieder", so Dörre. Das Projekt Wiener Schnecke zeigt besonders schön, wie mit einem regionalen Slow Food Produkt die Vielfalt und Identität unserer heimischen Küche belebt werden kann. Auch KR Prof. Franz Zodl (Direktor i.R. Gastgewerbefachschule) glaubt an eine hoffnungsvolle Zukunft der Schnecke in der Gastronomie. "Wir werden noch eine Zeit der Gewöhnung brauchen", meinte er.

### Schneckenzucht mit Suppengemüse

Davon zeigte sich auch Andreas Gugumuck, der seit knapp zwei Jahren am Rande von Wien – in Rothneusiedl Weinbergschnecken züchtet überzeugt. Etwa 50.000 Stück werden derzeit auf einem 1200 Quadratmeter großen Gemüseacker mit Suppengemüse, Mangold, Raps, Klee, Thymian und Karotten gefüttert. "Ganz besonders lieben sie Sonnenblumen. Davon bleibt nichts übrig", erklärte Gugumuck.

### Wie die Schnecke küchenfertig wird

Nach etwa zwei Jahren sind die Schnecken groß genug für den Verzehr. In einem aufwendigen Procedere erfolgt die Verarbeitung bis zur küchenfertigen Lieferung an die Gastronomie: Die Weinbergschnecken werden 7 Tage entlüftet und danach im kochenden Wasser blanchiert. Nach der Entfernung der Eingeweide, werden die Schnecken mehrmals mit Wasser und Salz entschleimt. Danach wird das Schneckenfleisch drei Stunden in einem Wurzel-Weißwein-Sud mit viel Thymian gekocht.

**Die Kreationen:**

**„Die Wiener Weinbergsschnecke“.....und ihre Begleitung!**

gratiniert mit Knoblauch-Estragonbutter im Haus

Reininghaus Jahrgangspils 08

Stefan Schartner

Hollmann-Salon

\*\*\*\*\*

als Salat mit Pfefferminze

Welschriesling 08 Weingut Reinhard Koch, Römerquelle Lemongras

Harry Fargel

Gastgewerbefachschule

\*\*\*\*\*

eine Schaumrolle

Kekfrankos 06 Weingut Wachter-Wiesler

René Ringsmuth

Der Ringsmuth

\*\*\*\*\*

Kreation mit Pastinake

Pinot Noir 07 Weingut Reinhard Koch

Harald Riedl

Restaurant Vincent

\*\*\*\*\*

eine klassische Suppe

Sauvignon Blanc 08 Weingut Reinhard Koch

Roman Keller

Schweizerhaus

\*\*\*\*\*

gesotten mit Wurzelgemüse und Kren

Reininghaus Doppelmalz

Bernie Rieder

\*\*\*\*\*

am Weinkraut mit Verbene

Edelweiß Weizenbier

Sandro Ballogh

Vikerls



\*\*\*\*\*

Tiroler Style

Sauvignon Blanc 08 Weingut Reinhard Koch

Oliver Böhm

Zum Andreas Hofer

\*\*\*\*\*

im Erdäpfelhaus

Bela Joska 06 Weingut Wachter-Wiesler

Manfred Buchinger

Gasthaus zur alten Schule

\*\*\*\*\*

Komposition mit Bries und Aal

Gewürztraminer

Christian Domschitz

Vestibül

\*\*\*\*\*

Grasbeisser und Weinbergaustern

Pinot Noir 07 Weingut Reinhard Koch

Alois Gasser

Wiberg Team Inspiration

\*\*\*\*\*

am Spieß mit Hühnerherz

Römerquelle Jostabeere

Franz Zödl

\*\*\*\*\*

im Markknochen mit Knoblauchschaum

Sauvignon Blanc 08 Weingut Reinhard Koch

Harald Hochettlinger

Stadtgasthaus Eisvogel

\*\*\*\*\*

ein mildes Curry mit Jungzwiebel Wurzel

Römerquelle Lemongras, Reininghaus Jahrgangspils 08

Robert Wanko

Max-Catering

\*\*\*\*\*



[www.wienerschnecke.at](http://www.wienerschnecke.at)

[www.vko.at](http://www.vko.at)

[www.hollmann-salon.at](http://www.hollmann-salon.at)

[www.wachter-wiesler.at](http://www.wachter-wiesler.at)

[www.roemerquelle.at](http://www.roemerquelle.at)

[www.brauunion.at](http://www.brauunion.at)

[www.koch-weine.at](http://www.koch-weine.at)

Pressetaugliche Bilder: [www.wienerschnecke.at/schneckenevent](http://www.wienerschnecke.at/schneckenevent)