

KÖSTLICHE KRIECHER

Die Schnecken haben sich klammheimlich wieder in die Gunst der Gourmets gekrochen. Für die Schneckenzüchter gibt es deshalb alle Hände voll zu tun.

TEXT STEPHAN THOMAS

Schnecken waren eines der ersten Nahrungsmittel des Menschen – vermutlich, weil sie nicht davonrennen.



Schnecken sind vermutlich die erste tierische Nahrung des Menschen gewesen. Ganz einfach deswegen, weil sie nicht wegrennen, davonschwimmen oder hoppelnd Reissaus nehmen können. Man kann sie beinahe so einsammeln, wie man Beeren pflückt. Doch nicht nur unsere fernen Vorfahren haben ihren Speiseplan mit den häuschentragenden Gastropoden – zu Deutsch Bauchfüssern – aufgewertet. In Notzeiten und in einfachen Verhältnissen waren Schnecken bis in jüngere Zeit ein willkommener Eiweisslieferant. Bis heute werden sie bisweilen als «Auster des armen Mannes» bezeichnet.

Die Nachfrage nach Schnecken ist ungebrochen, und in der Wildnis werden die begehrten Tierchen zunehmend rar. Ihr Einsammeln ist in Mitteleuropa entweder streng reguliert oder schlichtweg verboten. Das hat hierzulande in den letzten Jahrzehnten zum Entstehen einer Reihe von Schneckenzuchten

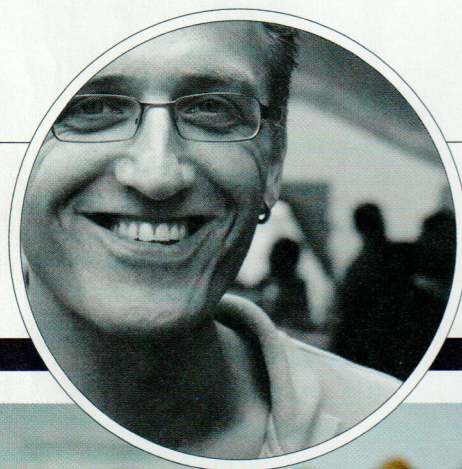
geführt. Etwa jener von Armin Bähler im zürcherischen Elgg, nahe der Grenze zum Thurgau. Die Zucht ist eine anspruchsvolle und aufwendige Aufgabe, wie Bähler betont:

«Zunächst braucht es eine gute Basis bezüglich Lage, Boden, Klima und Bepflanzung. Eine Freilandzucht ist immer heikel.» Als Nahrung kriegen die Kriecher hauptsächlich das, was sie auch in den Schrebergärten vertilgen, zum Leidwesen der Hobbygärtner: Wirz, Salat, Mangold und anderes Grünzeug. Schutzzäune hindern die Schnecken am Entrinnen, worin sie trotz ihres langsamen Kriechtempos Meister sind. Umgekehrt sperren die Zäune Mäuse und Igel aus, welche die kulinarische Seite der Schnecken auch schätzen. Was überlebt, findet den Weg zu einer breiten Kundschaft, wozu renommierte Restaurants wie die Zürcher «Kronenhalle» oder das «Rössli Illnau» gehören. Daneben produziert die Elgger Schneckenfarm als besondere Delikatesse Schneckenkaviar aus den Eiern. Am liebsten sieht Bähler seine Zöglinge in einer Pastetchenfüllung oder als klassische Schneckenpfanne mit Kräuterbutter.

Auch im freiburgischen Gurmels werden Schnecken gezüchtet. Dies auf Initiative von

Stefan Etienne, oder letztlich seiner kleinen Tochter. «Wir gingen im Wald spazieren und fanden einige *Helix pomatia* (Burgunderschnecke). Meine Tochter wollte sie natürlich gleich nach Hause bringen. Weil dies nicht erlaubt ist, gingen wir eben ohne Schnecke heim. Zu Hause erwachte mein Interesse an der Sache, und ich begann im Internet zu recherchieren. Als ich dort Berichte über Schneckenzüchter las, packte mich dieses Thema und liess mich nicht mehr los. Zirkel einhalb Jahre danach begann ich mit meiner eigenen Schneckenzucht.» Obwohl er in seinem «Schneckenpark» einen behutsamen Aufbau vorgenommen hatte, gab es gleich zu Beginn viel Arbeit: 350.000 Baby-Schnecken beschaffen, um die Zucht zu starten, Land pachten, dann Vogelschutznetze, Bewässerung, Schneckenzäune mit Niedervoltspannungstallieren. Allein für die Gehege hat er fünf Kilometer Schwartenbretter verbaut. Eindrucklich ist es anzusehen, wie sich Scharen von Schnecken an die Bretter klammern wie Austern an einen Schiffsrumpf.

Etiennes Schnecken sind in der Gastronomie und auf dem städtischen Markt gleichmassen gefragt. Dafür hat Etienne gute



Als Nahrung kriegen die Kriecher hauptsächlich das, was sie auch in den Schrebergärten vertilgen, zum Leidwesen der Hobbygärtner: Wirz, Salat, Mangold.» **ARMIN BÄHLER** Züchter



Die Elgger Schneckenfarm produziert Schneckenkaviar als besondere Delikatesse.

In Notzeiten waren Schnecken bis in jüngere Zeit ein willkommener Eiweisslieferant. Bis heute werden sie bisweilen als «Auster des armen Mannes» bezeichnet.



Star-Koch Heston Blumenthal hat ein Herz für die schmackhaften Kriecher.



Moderne Kreation:
Schnecken-Porridge von
Heston Blumenthal.



Klassisch, gut:
Schnecken mit Knoblauch-
Kräuter-Butter.



Stefan Etienne
Schnecken sind bei
Spitzenköchen
begehrt.

> Argumente: «Schnecken sind gesund, sie haben viel Eiweiss und wenig Fett.» Gegen Vorurteile muss er kaum noch kämpfen. «Es gibt manchmal Leute, die denken, Schnecken fühlen sich im Mund schleimig an. Dem ist aber überhaupt nicht so. Die Tiere werden nach der ersten Kochung sehr gut gereinigt und sauber pariert.» Das schätzen ambitionierte Köche, zum Beispiel Philippe Delessert in Grandvaux.

Dass die Schnecke überhaupt auch in höchsten Gourmetgefilden zu Hause ist, gilt übrigens als Verdienst von Marie-Antoine Carême. Die nicht restlos gesicherte Überlieferung

«Es gibt manchmal Leute, die denken, Schnecken fühlen sich im Mund schleimig an. Dem ist aber überhaupt nicht so.»

STEFAN ETIENNE Schneckenzüchter

besagt, der Starkoch avant la lettre hätte im Jahr 1814 seinem Dienstherrn Talleyrand ein Schneckengericht aus der Patsche geholfen. Der wendige Staatsmann hatte unverhofft keinen Geringeren als den Zar Alexander I. zu verköstigen, und für Vorreitungen blieb kaum Zeit. Carême zauberte ein Rezept aus dem Ärmel, das später als «Escargots à la bourguignonne», Schnecken nach Burgunder Art, berühmt wurde – nicht zu verwechseln mit «Escargots de Bourgogne», was die Varietät der Burgunderschnecke (*Helix pomatia*) bezeichnet. In gewisser Weise stand die Schnecke also auch am Anfang des Fast Food.

SCHNECKEN SCHMECKEN

Auch in der aktuellen Spitzengastronomie sind Schnecken nicht nur geduldet, sondern erfahren die liebevolle Zuwendung mancher berühmten Chefs. Nicht nur bei Troisgros und Lameloise in Frankreich stehen sie auf der Karte, sondern auch beispielsweise bei Joachim Wissler. Von den Schweizer Spitzenköchen interessiert sich – wen wundert's – der jurassische Terroir-Pionier Georges Wenger ganz besonders für die Schnecke.

«Wichtig ist einmal mehr das Produkt. Es muss den charakteristischen Geschmack der Schnecke haben – wer noch nie davon probiert hat, wird nie wissen, wovon wir reden. Es hat recht wenig gemein mit anderem Fleisch. Wenn die Schnecke gut gekocht ist, hat sie nie diese an Kautschuk erinnernde Konsistenz, die man oft antrifft. Das kommt bei den auf burgundische Art zubereiteten Schnecken vor, wenn sie zu lange in ihrer Butter liegen geblieben sind und ihre Feuchtigkeit verloren haben oder wenn sie übergart sind. Das liegt dann aber nicht an der Schnecke selber.»

In seinem Buch «Kulinarische Jahreszeiten im Jura» kombiniert Wenger die Schnecke mit Schweinskotelett. «Dieses Rezept liegt mir – das auf der Schwarte gegarte Schwein und die Schnecken ergänzen sich harmonisch. Die Kombination ist keineswegs banal. Es gibt aber auch ganz einfache Zubereitungen», findet Georges Wenger. «Man kocht die Schnecken in einem Gemüseconsommé. Dann marinieren sie über Nacht in Öl oder etwa Rapsöl, wenn man das mag. Ein wenig Kräuter dazu, dann auf den Grill oder saugen sie in die Pfanne oder unter den Salamander. Dazu ein Stück leicht grilliertes Brot. Das ist sehr einfach und sehr gut.»