

# Ganz aus dem Häuschen

Viele Jahre hatte die Weinbergsschnecke kein gutes Image, doch neuerdings entdecken Gourmets und Züchter sie als Delikatesse wieder

Von Robert Lücke

Vielleicht sollte man erst einmal vergessen, was man da gerade gesehen hat: Ein längliches, feuchtes Wesen, das eine helle Schleimspur hinter sich herzieht, sich bei Gefahr ganz und gar in seinem zugebenermaßen schönen, braun-beige gemaserten Häuschen versteckt. Erst nach einer ganzen Weile kommt das Etwas wieder hervor, aus einem hellbraunen Klumpen schälen sich Fühler und so etwas ähnliches wie ein Mund hervor. Insgesamt betrachtet ist das Tier, das im Moment durch zahlreiche Gärten, Felder und Wiesen kriecht, faszinierend, aber nicht wirklich schön. Und das soll gut schmecken? „Ja!“, sagt Jean-Claude Bourgueil im Brustton der Überzeugung. Der Düsseldorfer Drei-Sterne-Koch verwendet Schnecken seit Jahrzehnten, und auch andere Spitzenköche wie Heinz Winkler in Aschau oder Dieter Müller in Bergisch Gladbach schwören auf die Schnecke.

Jahrhundertlang war die Weinbergsschnecke ein ganz selbstverständliches Gericht. Irgendwann galt sie dann als schleimig und eklig und geriet außerhalb Süddeutschlands in Vergessenheit. Einer der Gründe dafür war wohl das Sammelverbot, das für die selten gewordenen Tiere erlassen wurde. Heute dürfen wilde Schnecken bei uns nur in besonders guten Schneckenjahren und in bestimmten Regionen mit amtlicher Genehmigung gesammelt werden.

Kein Wunder, dass kaum noch jemand weiß, wie gut Schnecken tatsächlich schmecken. Denn die Ware aus den Tiefkühltheken, die in billiger Knoblauchbutter ertränkt ein trauriges Dasein fristet, ist von der echten Weinbergsschnecke weit entfernt. Oft stecken minderwertige und in Intensivzucht mit Kraftfutter gemästete Importschnecken aus Fernost oder der Türkei dahinter.

Wie gut, dass es Menschen wie Monika

Merkle aus Nersingen bei Neu-Ulm gibt. Ihr ist es nämlich unter anderem zu verdanken, dass die echte, gute Schnecke in Deutschland eine Renaissance erlebt.

Genauer gesagt, ihren Kindern. Die schleppten vor gut zehn Jahren Weinbergsschnecken nach Hause, Schnecken, die sie im Kindergarten bekommen hat-

ten mich diese Tiere“, sagt sie. Sie las Bücher und erfuhr, dass es neben der allgemein bekannten Weinbergsschnecke *Helix pomatia* noch *Helix aspersa* und *Helix lucorum* gibt, und dass die Schneckenhäuschen, die es so zu kaufen gibt, fast immer aus der Türkei und von einer anderen Art stammen. Man nimmt sie, weil sie schöner aussehen als die Häuschen der heimischen Weinbergsschnecken und presst dann zerkleinertes Schneckenfleisch hinein. Merkle lernte, welche Ansprüche die Tiere bei der Zucht stellen, und dass bei Schnecken alles, nicht

*Schnecken sind schöne Tiere. Und sie schmecken auch gut – finden zumindest Gourmets. Foto: dpa*



ten. Nun wurden sie mit Salat gefüttert und ausgiebig bestaunt. Die Merkles richteten in ihrem Garten ein kleines Eckchen ein, wo die Kinder ihre Schnecken halten konnten, und irgendwann fragte Merkles Mann, ob man die eigentlich essen könne. Er war sich nicht sicher, denn sie sahen anders aus als die Tiefkühltheken-Schnecken aus dem Supermarkt.

Merkle erinnerte sich an ihre Kindheit, als sie Schnecken sammelte, nach Hause trug, wo sie dann von ihrer Mutter gekocht wurden. „Irgendwie faszinier-

nur die Fortbewegung, etwas länger dauert. Die größte und schmackhafteste Art, *Helix pomatia*, braucht vier Jahre, bis sie fortpflanzungsfähig ist.

Monika Merkle besuchte Schneckenzuchtfarmen in Italien und lernte, dass man Schnecken wie andere Tiere mästen kann, solange, bis sie schlachtreif sind. Zunächst probierte die gelernte Floristin es im eigenen Garten aus, kaufte 36 000 geschlechtsreife Zuchtschnecken in Italien, Stückpreis 28 Cent. Es lief gut, das Interesse in der Nachbarschaft, später in

der Region wuchs. Sogar das Fernsehen war da und filmte bei der Schneckenzüchterin.

Wie die Schnecke sich vermehrt? Es ist ziemlich außergewöhnlich. Ende Mai beginnt die Paarungszeit, die Tiere richten sich ganz, ganz langsam auf und stemmen ihre Sohlenflächen gegeneinander. Vor der eigentlichen Begattung schießen sie als Reizmittel für den Partner einen Liebespfeil, ein nadelförmiges Gebilde aus kohlenstoffreichem Kalk, aus der Geschlechtsöffnung. Dieser dringt dann irgendwo mit der Spitze in die Haut ein, der getroffene Partner sinkt zunächst zurück, nach Überwindung des Schmerzes richtet er sich auf und schießt seinerseits einen Liebespfeil aus, und erst nach einer ausgiebigen Ruhepause kommt es zur Paarung.

Frau Merkle ist immer noch etwas aufgeregt, weil demnächst wieder ein Kamerateam kommt, sie stehe ja am Anfang, sagt sie. Dabei hält sie schon heute auf einem Hektar Fläche in 30 kleinen Gärtchen etwa eine Million Schnecken, sie kriechen auf Zäunen und dem Boden, kleben und fressen an Mangold, Raps, Sonnenblumen, Kohl und Zichorien.

Der Unterschied zu anderen Tierzuchten ist die Stille, Schnecken muhen, blöken, grunzen oder gackern nicht, sie sind ganz ruhig. Demnächst wird diese Ruhe unterbrochen, Ende Mai werden vier Tonnen geerntet, die dreijährigen Tiere, dann sind sie am besten, wandern samt Häuschen in kochendes Wasser, anschließend werden sie ausgenommen und in Weißweinsud eingelegt. „Ihr

Geschmack ist erdig-nussig, ein bisschen wie ein Pilz. Aber auf keinen Fall schleimig. Es hat in etwa die Konsistenz von Kalbfleisch“, schwärmt die Züchterin.

Sie verkauft ihre Schnecken an Privathaushalte, Läden und immer mehr Restaurants. Schnecken werden nun auch außerhalb Frankreichs, Italiens und Süddeutschlands beliebter, seit immer mehr Menschen erfahren, dass sie gesund sind – viel Eiweiß, kaum Cholesterin – und wunderbar schmecken können. Als Namen hat Merkle einen ganz alten Begriff

gefunden, die „Schwäbische Auster“. So nannten die Menschen früher die im Winter mit einer Art Deckel verschlossenen Schnecken. Die Tiere haben in Ulm Tradition, es war immer eine bekannte Schneckengegend.

Die ersten, die Schnecken in großem Stil sammelten und damit sogar Handel trieben, waren Mönche am Ende des Mittelalters, was kein Zufall ist. Denn die Schnecke gilt nicht als Fleisch. Also aßen die Mönche während der Fastenzeit Schnecken in großen Mengen, und rings um Ulm züchteten und mästeten sie die Tiere.

Monika Merkle hat sogar ein eigenes Institut gegründet, es heißt „Deutsches Institut für Schneckenzucht“, dort veranstaltet sie Kurse und Fortbildungen, ver-



„Der Geschmack ist erdig-nussig“: Züchterin Monika Merkle. Puchner

schickt Startpakete, mit denen jeder, der ein paar Quadratmeter Platz hat, seine eigene kleine Schneckenzucht aufmachen kann. Immer mehr Spitzenköche bekundeten Interesse, „die kreieren tolle Gerichte“, sagt Merkle, die auch ein Kochbuch verkauft, (Schneckenkochbuch von Gerd-Wolfgang Sievers, Stocker-Verlag, 39,90 Euro). „Vielleicht erobern die Schnecken ja Deutschlands Küche.“ Könnte sein, dass dies ausnahmsweise nicht im Schnecken tempo passiert.