



# Schnecken: Bitte zu Tisch

LÄNGST FINDEN SICH WEINBERGSCHNECKEN auf Karten der österreichischen Spitzengastronomie. Das „Wiener Journal“ besuchte eine Schneckenfarm und stellte fest, dass Schnecken gar nicht so schleimig sind wie gedacht.

Text: Anita Kattinger

Mitten im nördlichen Weinviertel, einen Katzensprung von der tschechischen Grenze entfernt, liegt ein kleiner Schneckengarten. Umgeben von Bienenfreund, Mangold, Zichoriensalat, Disteln und Unkraut wohnen tausende Weinbergschnecken und sonnen sich genüsslich am Komposthaufen. Mit den ersten Sonnenstrahlen wachen die Weinbergschnecken Anfang März aus ihrer Kältestarre auf. Auch einige Nacktschnecken haben im Schneckengarten ihre Heimat gefunden und lassen sich die leckeren Kräuter, Pflanzen und Gräser schmecken. Die landläufige Meinung, dass Nacktschnecken gelegentlich Weinbergschnecken vertilgen, bestätigte sich beim Besuch des „Wiener Journal“ nicht.

**4000 SCHNECKEN AUSGESETZT.** „Escargot de Bourgogne“ – Experimentier-Unfreundliche merken sich diesen Begriff meist schon vor ihrer Frankreich-Reise. Denn in Frankreich und Italien gelten Schnecken seit jeher als Delikatesse und finden sich auf allen guten Speisekarten. In den letzten Jahren gab es in Deutschland einen regelrechten Boom, der sich nun auch langsam in Österreich bemerkbar macht.

So auch im Weinviertel: 2006 setzten die Boku-Absolventin und



Delikat: Schnecken im Einmachglas.

heutige Projektmanagerin Judith Galla und ihr Lebensgefährte Gerald Kober tausende Weinbergschnecken in einem umzäunten Garten aus. „Wir wollten beide nicht komplett aus unseren Berufen aussteigen. Aber wir wollten etwas mit den Händen und dem Boden hier in unserer Heimat anfangen. Also begannen wir zu recherchieren“, erzählt die 34-Jährige rückblickend.

So kam das Paar bei der Internet-Suche auf die Idee, Weinbergschnecken zu züchten. Bis zu dem Zeitpunkt hatten

sie jedoch noch keine Gaumenfreude mit Schnecken hinter sich – das musste nachgeholt werden: „Ich kann schließlich nichts produzieren, was ich selber nicht esse. Es war auch keine Überwindung, da ich keine heikle Esserin bin und früher schon kulinarische Experimente gewagt hatte.“ Galla und Kober beschlossen: „Wir probieren sie mal, und wenn es schmeckt, dann machen wir es.“ Und tatsächlich: Es schmeckte ihnen! Also erkor das junge Paar die Schneckenzucht als entspannenden >



Fotos: Pessentlehner

> Ausgleich zu ihren Brotberufen aus. Durch den Lernprozess in den letzten Jahren warf Judith Galla einiges wieder über den Haufen. Zuerst rupfte sie jedes Unkraut aus, bis sie sah, dass den Schnecken das Unkraut genauso schmeckt wie der Zichoriensalat und die Brennnesseln. Galla ließ das Jäten sein, so hatten die Schnecken weniger Stress. Auch die Disteln wurden immer mehr, da diese schön in die Höhe wachsen und besonders gut verholzen. Bei Regen kriechen dann die Schnecken gerne hinauf.

Drei Jahre dauert es, bis die Weinbergschnecken ausgewachsen sind, erst



Drei Jahre dauert es, bis Weinbergschnecken ausgewachsen sind und zu Delikatessen verarbeitet werden können. Davor führen sie ein artgerechtes und glückliches Schneckenleben.

dann erreichen sie die Geschlechtsreife. Wie viele Schnecken im Garten leben, traut sich Galla nicht zu schätzen. Von einem deutschen und einem niederösterreichischen Züchter kaufte das junge Paar rund 4000 für 1000 Quadratmeter Grund. Da sich die Schnecken schnell einlebten, vermehrten sie sich rasant. Schnecken legen ein- bis dreimal Eier im Jahr. Die Baby-Schnecken sind beim Schlüpfen nur wenige Millimeter groß.

**SCHMECKEN NACH RIND.** Da Schnecken nicht zu den typisch österreichischen Speisen gehören, fragen sich wohl viele Leser, womit man Schnecken kulinarisch am besten vergleichen kann. Der Journal-Fotograf machte nach anfänglichem Zögern die Probe aufs Exempel: „Aha... gar nicht so schlecht. Überhaupt nicht schleimig. Schmeckt nach kaltem Rindfleisch.“ Schmecken aber Schnecken wirklich nach Rind? Judith Galla: „Wir haben anfangs natürlich unseren Freunden die Schnecken zu testen gegeben. Bei diesen Essen kamen ganz unterschiedliche Beschreibungen. Rind war darunter. Aber auch Rote Rübe oder ‚schmeckt wie

schmutzige Champignons‘. Schnecken haben einen sehr natürlichen Geschmack und sind weder schleimig noch zäh.“

Das Geschäft mit der Delikatesse ist bereits angelaufen. Vier Gasthäuser werden beliefert, darunter das Gut Purbach in Purbach am Neusiedlersee und der Retzbacherhof in Unterretzbach. Die Abnehmer können zwischen zwei Varianten wählen: tiefgefroren oder im Weißweinsud gekocht und ins Einmachglas gefüllt. Für die Zubereitung im Weißweinsud werden nur regionale Produkte verwendet: Hauptbestandteil natürlich der für diese Region typische Grüne Veltliner von Winzern aus der Umgebung. Für den Privatgebrauch werden die Schnecken in Sugo gekocht und abgefüllt. Bis Mai sind Galla und Kober ausverkauft. Auf Nachfrage gibt es auch Ab-Hof-Verkauf. Galla: „Es hat sich herauskristallisiert, dass wir keine Massenware produzieren wollen. Deswegen konzentrieren wir uns auf wenige Wirte, die unsere Liebe zum Produkt teilen. Es liegt uns am Herzen, dass es den Schnecken gut geht, das Produkt passt und die Wirte nur das Beste vom Besten bekommen.“

Weinbergsschnecken werden schon seit der Antike in Frankreich und Italien gesammelt, von den Römern wurden sie in Schneckengärten gezüchtet. Als Fastenspeise waren Schnecken eine beliebte Alternative zu Fleisch und Fisch.

**WEINBERGSCHNECKEN AM SPIESS.** Durch das gemächliche Angehen der Geschäftsidee schaute sich das Paar bei anderen Züchtern um und stellte Vergleiche an. „Unsere Schnecken sollen von der Tötung nichts mitbekommen. Bei anderen Produkten sieht man oft Kopf und Fühler. Bei uns nicht. Die Schnecken geben das Tempo der Verarbeitung vor. Also passiert alles im Schneckentempo.“ Zuerst werden die Schnecken eingesammelt und in Kisten gegeben. In der Kiste bleiben die Schnecken dann einige Tage, damit sie sich vom Einsammeln wieder beruhigen können. Außerdem werden die Kisten nicht voll geräumt – die Schnecken brauchen ihren Platz. Die Schlachtung selbst findet dann im kochenden Wasser statt: Die Schnecke wird samt Häuschen ins kochende Wasser geworfen, in dem sie binnen Sekunden stirbt. Danach wird sie aus dem Häuschen geholt, der Darm entfernt und weich gekocht. Wenn alles zügig geht, braucht es drei, vier Tage bis die Schnecken von der Wiese im Glas landen.

Für kulinarisch Aufgeschlossene verrät Judith Galla noch schneckige Rezepte: Wer ein leichtes Gericht für den Sommer sucht, dem seien gegrillte Weinbergsschnecken am Spieß, eingewickelt in Speck mit Kirschparadeisern und Paprika ans Herz gelegt. Für ein leichtes Nachtmahl bieten sich Spaghetti mit Schnecken in Paradeisersauce und Chili an. Schnecken mit Kräuterbutter kommen nicht auf Gallas Tisch: „Zu klischeehaft.“

**Kontakt:**

Wehrgärten 13 ,2136 Laa an der Thaya  
[fein@schneckengarten.at](mailto:fein@schneckengarten.at)  
[www.schneckengarten.at](http://www.schneckengarten.at)



Schnecken schmecken weder zäh noch schleimig, sagt Judith Galla.