



Fertigkeit

Veronika Obermüller stellt auf ihrer Alm in Brauneck ihren eigenen Käse her

Seite 2



Kindheit

Der Journalist Heribert Prantl türmte als Elfjähriger aus dem Priesterseminar

Seite 3



Vergangenheit

In Ingolstadts Partnerstadt Manisa erinnert ein Denkmal an die Schlacht um Gallipoli

Seiten 4 und 5

Ausgabe 40

2./3./4. Oktober 2015

Der Sonntag

DONAUKURIER | Pfaffenhofener Kurier | EICHSTATTER KURIER | Hilpoltsteiner Kurier | Schrobenhausener Zeitung | Aichacher Zeitung



Auch Sonnenblumen stehen auf dem Speisezettel von Weinbergschnecken.

GENUSS

Glitschige Delikatessen

Im Oktober ist Erntezeit in der Schneckenfarm
In der Nähe des Gourmetlandes Frankreich betreiben die Charliers eine Zucht

Von Dieter Warnick

Es gibt doch nichts, was es nicht gibt.“ Das sagte vor nunmehr elf Jahren der Hotelier Stefan Charlier zu seiner Frau Gabriele. Was war geschehen? Der Gastronom fand im Internet eine Anzeige, in der ein Seminar für die Zucht von Weinbergschnecken angeboten wurde. Kurzerhand meldete er sich zusammen mit seiner Frau dort an und war auf den Geschmack gekommen. Der gelernte Koch und Konditor, der schon immer den Hang hatte, neue Trends aufzuspüren, hatte ein Nischenprodukt entdeckt, dem seither seine ganze Liebe gilt. „Es gehört eine Menge Idealismus dazu, Schnecken zu züchten. Es ist fast schon mehr als ein Hobby“, verrät der 68-Jährige. Seit 2007 betreiben die Charliers die erste und einzige Schneckenfarm in Rheinland-Pfalz, und zwar in Grünstadt-Asselheim an der Deutschen Weinstraße. Kurz zuvor waren auch in Bayern zwei Nebenerwerbslandwirte aus dem Rottal auf die Idee gekommen, in großem Stil Schnecken zu züchten.

„Lese“ wie beim Wein

Die Charliers züchten am Fuße von Weinbergen auf einem 3000 Quadratmeter großen Grundstück zwei Arten von Schnecken: die *Helix aspersa* (gefleckte Weinbergschnecke) und die *Helix pomatia* (Burgunderschnecke). Beide Rassen wachsen unter optimalen Bedingungen bezüglich Boden, Futter und Feuchtigkeit zu wahren Delikatessen heran. Insgesamt 60.000 Schnecken werden pro Jahr geerntet; in Fachkreisen spricht man, wie beim Wein, von der „Lese“. Die *Helix aspersa* stammt aus dem Mittelmeerraum, mag es gern warm und sonnig, und findet in

der Pfalz mit 1800 Sonnenstunden exzellente Verhältnisse vor. Ihr Fleisch hat ein nussiges Aroma. Die *Helix pomatia* ist bekannt als „Escargot de Bourgogne“ und wird vor allem in der französischen Küche wegen ihres kräftigen Aromas bevorzugt. Sie ist in Mitteleuropa beheimatet.

Bis die „Weinbergschneckenfarm Pfalzschncke“ in Asselheim eröffnet werden konnte, war es ein weiter Weg. Beharrlichkeit und Geduld standen bei den Charliers an oberster Stelle. Acht Behörden und Institutionen mussten durchlaufen, ein passendes Grundstück gefunden und die Nachbarn überzeugt werden, dass die Schneckenzucht niemandem schaden würde. Die Skepsis war groß, aber die Aufklärungsarbeit hatte Erfolg. Um die Nachbargrundstücke zu schützen, wurde ein 40 Zentimeter hoher Schutzzaun angebracht, den die „Langsamkriecher“ nicht überwinden können, weil das Gatter an der obersten Stelle mit einer Fett-Salz-Mischung angestrichen ist. Gleichzeitig ist es unliebsamen Eindringlingen wie Wühlmäusen, Maulwürfen oder Igel, auf deren Speiseplan die Schnecke steht, nicht möglich, diese Sperre zu passieren.

In kulinarischer Hinsicht hat sich die Schnecke auf deutschen Tellern noch nicht so richtig durchgesetzt. Während acht von zehn Franzosen diese Delikatesse schätzen, sind es bei uns nur etwa drei von zehn Erwachsenen. Doch die Schnecke steht mehr denn je für eins: Slow Food, also genussvolles, bewusstes und regionales Essen. Ihr Fleisch, reines Muskelfleisch im Übrigen, besitzt einen hohen Proteinwert, ähnlich dem von Fisch, weist aber nur einen geringen Fettanteil und kein Cholesterin auf. Ferner ist es sehr mineralstoffreich. Die Schnecke ist gastronomisch

unheimlich wandelbar. Ob als Suppe, Pasta, Salat oder in Kombination mit Fisch oder Fleisch überzeugt sie den Feinschmecker mit immer neuen Geschmackserlebnissen.

Dem Vorwurf von Tierquälerei, bis die Schnecken auf dem Teller landen, widerspricht Charlier vehement: „Die Tiere sind augenblicklich tot, wenn sie zum Kochen in siedend heißem Wasser landen. Sie spüren nichts!“ In einem Gemüsegarten müssen die Tierechen dann mindestens zwei Stunden lang vor sich hin köcheln, ehe das Fleisch zart (aber dennoch bissfest) ist und weiterverarbeitet werden kann. Am bekanntesten ist die Zubereitung der Weichtiere, wenn sie in die Vertiefung eines Schneckenpfännchens gegeben werden, mit einer Mischung aus Butter, angeschwitzten Schalotten und Knoblauch sowie klein gehackten Kräutern beträufelt und anschließend im Grill überbacken werden. Dazu ein Baguette und einen kräftigen Pfälzer Riesling – fertig ist ein Gourmeterlebnis erster Klasse.

Von Basilikum bis Spinat

Die Schnecken, die zwischen den Weinbergen gezüchtet werden, dürfen sich wie im Paradies fühlen. Sie knabern sich durch Basilikum, Borretsch, Brennesseln, Klee, Kohl, Lupinen, Mangold, Raps, Sonnenblumen, Spinat und andere Leckereien. Ihre Aufzucht ist beispielhaft, Worte wie Pestizid, Pflanzenschutzmittel oder Dünger sind ein Fremdwort. Nur durch eine besondere Haltung kann die Nachfrage befriedigt werden, denn Weinbergschnecken stehen auf der Liste für artgeschützte Tiere.

Nach dem Winterschlaf, der von Januar bis April dauert, haben die zweigeschlechtlichen Pflanzenfresser viel



Fotos: Logis-Pfalzhotel Asselheim

Schnecken zum Wein:

Was es nicht alles gibt: Einen „Schneco-Secco“ aus Scheurebe, Riesling und Spätburgunder, einen „Pfalzschnecken Cuvée“ aus Riesling, Scheurebe und Grauburgunder Spätlese oder einen Secco „Aller Hopp“, einen prickelnden Perlwein. „Aller hopp“ ist pfälzisch und bedeutet: „Auf geht's!“ Die Tiere sind übrigens augenblicklich tot, wenn sie im siedend heißem Wasser landen.

Hunger. Sie lassen es sich richtig gut gehen und fressen die angebauten Wildkräuter mit großem Genuss. In einem Gewächshaus wurden Wochen zuvor, von den schönsten Exemplaren des vergangenen Jahres, „Schneckenkinder“ gezüchtet. Sie gedeihen in den Monaten Mai, Juni und Juli prächtig und vermehren sich fleißig. Der Boden muss allerdings eine lockere Beschaffenheit haben, sonst können die Schnecken die Eier nicht im Boden ablegen. Wichtig ist auch, dass dieser kalkhaltig ist, denn Schnecken brauchen den Kalk zur Stärkung ihres Häuschens. Richtiggehende Wachstumsmonate sind der August und der September. Im Oktober dann erfolgt die Ernte der *Helix aspersa*. Nach einem halben Jahr sind sie ausgewachsen. Die *Helix pomatia* bleibt weiter in der Farm; sie kann den Winter dort überstehen und bereitet sich ab November auf die Winterruhe vor.

Napoleons Lieblingsspeise

Der Erfolg seiner Zucht gibt Stefan Charlier recht. Auf dem Teller sind die muskulösen Hausbewohner weit über Grünstadt-Asselheim hinaus beliebt. Feinschmecker kommen von weit her, um in seinem „Logis-Pfalzhotel“, dem Restaurant „Scharfes Eck“ oder in der Weinstube „Zur Weinbergschnecke“ zu schlemmen und ein gutes Tröpfchen zu trinken.

Im Übrigen trieben schon die alten Römer einen regen Schneckenhandel, wohl auch deshalb, weil sie um ihre anregende Wirkung wussten. Und Napoleon ließ sich Schnecken, auch wenn er sich im Krieg befand, regelmäßig schmecken. Auch im Mittelalter war die Schnecke begehrt, weil sie – da weder Fisch noch Fleisch – in der Fastenzeit erlaubt war. ■