



Pfarrkirchen, den 2008-01-28

Sehr geehrte Damen und Herren,

als kleiner landwirtschaftlicher Betrieb befasse ich mich seit einigen Jahren intensiv mit dem Thema Schnecken und deren wirtschaftlicher Zucht unter möglichst artgerechten Bedingungen. Dazu habe ich einige Länder bereist, mir viele Zuchtanlagen angesehen und viel über Zucht von **Weinbergschnecken** gelernt.

Das italienische Zuchtssystem hat mich von allen schließlich am nachhaltigsten beeindruckt, weil die Schnecken hier im Freiland gehalten werden und in ihren Gehegen natürlich wachsende und ungespritzte Futterpflanzen finden. In meiner Anlage in Triftern bei Pfarrkirchen wird ausschließlich die von **Feinschmeckern** besonders geschätzte Weinbergschnecke „*Helix pomatia*“ unter artgerechten Bedingungen gezüchtet.

Unsere unter besonderen Qualitätsansprüchen gezüchteten Schnecken wollen wir der gehobenen Gastronomie in der Region und dem Feinkosthandel anbieten.

Überwiegend in Handarbeit stellen wir Feinkostspezialitäten, wie Pasteten und Terrinen, mit einem hohen Anteil an Schneckenfleisch her. Auch lebende Schnecken können bezogen werden.

Für Ihr Hotel wäre das eine **Attraktion** mehr und ich kann mir vorstellen, dass diese gesunde Speise von den Gästen Ihres Hauses gut angenommen wird.

Mit freundlichen Grüßen  
Heinz Hohenthaner

Anhang:  
Geschichte der Weinbergschnecke  
Bestandteile der Schnecke  
Lebensmittelvergleich

## **Zur Geschichte der Weinbergsschnecke im Raum Niederbayern**

In der Ulmer Gegend gab es vor dem 2. Weltkrieg Schneckengärten. Von da aus wurden die so genannten Deckelschnecken über die Donau nach Wien und Paris gebracht. Denkmäler erinnern heute noch an diese Zeit.

Ältere Herrschaften wissen noch, dass die Schnecke seinerzeit ein beliebtes Essen war.

Auszug aus dem Schneckenkochbuch von Ulrike Köb:

Während man in Spanien seit je her um die verschiedenen Sorten kein großes Aufheben macht (meist kommen die Schnecken gemischt auf den Markt) richtete man im spätmittelalterlichen Wien einen eigenen Schneckenmarkt ein. Dieser Schneckenmarkt befand sich etwa in der Gegend des heutigen Jungferngasserls hinter der Petruskirche. Hier boten die so genannten „Schneckenweiber“ die Weinbergsschnecken als „Austern des kleinen Mannes“ an. Die Tierchen wurden dabei (je nach Größe und Qualität) in acht Preiskategorien eingeteilt. In Wien aß man die Schnecken am liebsten zum Weinkraut oder gekocht und gezuckert als Imbiss. Schnecken süß zu genießen, ist allerdings keine österreichische Spezialität, denn schon die alten Gallier genossen ihre Weinbergsschnecken mit Honig gesüßt als Dessert.

Insbesondere die kulinarisch verwöhnten Mönche waren daher froh, dass Schneckenfleisch auch an Fastentagen erlaubt war und für Abwechslung sorgte.

Noch bei Olga und Adolf Hess finden wir im Werk „Wiener Küche“, Sammlung von Kochrezepten der staatlichen Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschullehrerinnen und der Kochschule der Gastwirte, in Wien die Schnecken.

In der Steiermark gelangten sie durch die berühmte Katharina Prato (Edle von Scheiger) 1858 zu Ehren, denn in ihrem Kochbuch „Die Süddeutsche Küche“ hat sie einige delikate Schneckenrezepte für die Nachwelt erhalten.

Zentrum der österreichischen Schneckenliebhaber war unbestritten Salzburg. Da Fische in der bäuerlichen Küche nahezu unbekannt waren, griff man – meist wieder während der Fastentage – gerne zu Schneckenfleisch. Anders in den Städten: Ähnlich wie in Wien gab es hier das ganze Jahr über Schnecken zu kaufen, teilweise sogar vorgekocht. Am schönen Wallersee befand sich früher einmal eine Sammelstelle für Schnecken, weil diese derart zahlreich gefunden werden konnten, dass man sie sogar als Leckerbissen ins Badische und ins Elsass exportierte.

Noch heute sind diese beiden letzt genannten, benachbarten Regionen für ihre Weinbergsschnecken bekannt. Während man im Badischen traditionell die Weinbergsschnecken in den Weinbergen ausgräbt, werden Schnecken im Elsass vielerorts gezüchtet, um die bestehende große Nachfrage befriedigen zu können. Eine Tradition, die von den elsässischen Kapuzinern eingeführt wurde, denn sie richteten sich in den Klöstern die ersten Schneckenzuchten ein. Die Qualität der Tierchen sprach sich schnell auch unter weltlichen Gourmets herum, die sich daraufhin regelmäßig bei den Mönchen mit Nachschub versorgten.

Den elsässischen Klöstern dürfte es übrigens auch zu verdanken sein, dass die Schnecken im Allgemeinen zu den „Fischgerichten“ gezählt werden.

Doch nicht nur als Fastenspeise schätzte man die Weinbergschnecken, nein auch als Medizin kamen sie in Frage. Bei gewissen ( männlichen ) Problemen sprach man ihnen sogar eine Art Wunderheilung zu, was wahrscheinlich darauf zurückzuführen ist, dass das Schneckenfleisch schon in der Antike als „Kraftspender“ geschätzt wurde.

Wurden die Schnecken in unseren Gefilden über Jahrhunderte als Speise der Armen angesehen, so werden sie heute auch in feinen Restaurants zubereitet und angeboten.

Bei Ausgrabungen des minoischen Akrotiri auf Santorin fand man unter anderem zahllose „antike“ Schneckenhäuser. Daraus haben Archäologen geschlossen, dass diese Weichtiere schon damals kulinarisch genutzt wurden.

Historiker behaupten, dass Schnecken zu den ältesten Nahrungsmitteln der Menschheit gehören. Prähistorische Funde in Höhlen sind Zeugnis dafür, dass Schnecken bereits in der Mittelsteinzeit als Nahrung dienten.

Einen Grund für die Vorliebe für Schneckenfleisch haben alle gemeinsam: Es soll sich positiv auf die männliche Potenz auswirken. Sowohl in der Karibik wie in weiten Teilen Amerikas, im guten alten Europa, in Asien sowieso, und nicht zuletzt bei vielen afrikanischen Stämmen haben Schnecken diesen guten Ruf. Warum dem so ist, weiß man nicht wirklich genau. Einer der Gründe mag vielleicht ihr muskulöser Körper sein, der bei Berührung anschwillt.

Ein anderer Grund mag vielleicht darin liegen, dass Schnecken traditionell von Männern gejagt und gesammelt wurden.

Tatsache ist hingegen, dass das Schneckenfleisch aus ernährungswissenschaftlicher Sichtweise durchaus empfehlenswert ist, aber nicht wegen irgendwelcher aphrodisierender Eigenschaften, sondern weil es fast fünfmal mehr Protein als Rindfleisch und dabei keinerlei Cholesterin enthält. Die Weinbergschnecke enthält zudem ein natürliches Antibiotika, wenig Fett und viel Eiweiß.

Heutzutage werden: Pflegecrem`s und Hustensaft von Schnecken im Handel angeboten.

<b>Bestandteile einer Weinbergschnecke</b>	<b>%</b>
Wasser und andere Substanzen	83,97
Proteine	12,35
Fette	1,75
Salze	1,93

### **Lebensmittelvergleich**

Nahrungsmittel	Wasser %	Proteine %	Fette %	Kalorien %
Rindfleisch	62,8	18,8	15,4	214
Hühnerfleisch	68,7	19,1	11,0	175
Eier	73,9	13,0	11,1	156
Seezunge	81,5	15,9	2,6	92
Schnecke (Helix)	84,9	13,4	1,7	67