

# Schnecken-Serviettenknödel in Weißbiersoße: Wellnesspeise!

**Pfarrkirchner Züchter Heinz Hohenthauer beliefert Hotel in Bad Füssing mit „Rottaler Weinbergschnecken“**



**Premiere für Rottaler Schneckenmenü (v. l.): Züchter Heinz Hohenthauer, Hotel Mürz-Chef Steffen Wunsch, Hotel Mürz-Küchenchef Thomas Lenk und Manfred Högen (Fachlehrer-Küchenmeister an der Berufsschule Passau).**  
Fotos: König

zwischen „Gebratener Zander mit Schnecken-Kräuterhaube in Tomatensoße auf Dillkarotten und Safranreis“ oder „Im Ganzen gebratenes Schweinefilet mit Schinken-Gemüsefüllung in Weißbierjus auf Rahmwirsing und Schnecken-Serviettenknödel“ wählen. Als Nachspeise gibt es – ganz ohne Schnecken – Milchnudelschnitten mit Erdbeeren.

In Niederbayerns Gastronomie waren die Schalentiere in den 60er Jahre des vorigen Jahrhunderts weit verbreitet: „Nur wer Weinbergschnecken auf der Speisekarte hatte, war in“, erinnert sich Fachlehrer-Küchenmeister

Manfred Högen von der Karl-Peter-Obermaier-Berufsschule Passau. Schnecken seien geschmacklich nicht einzuordnen und erlauben „schöne Konstellationen“. „Ich bin ein Schneckenfan“, bekennt die Starnberger Künstlerin Beate Pohlus, die derzeit Arbeiten im Pfarrkirchner Gasthof Schachtl zeigt. Besonders angetan war sie vom gebratenen Zander mit Schnecken-Kräuterhaube. „Wegen des zarten Fleisches harmonieren Fisch und Schnecke elegant“, so Pohlus.

Schon die alten Römer liebten die Schalentiere. Im niederbayeri-

schen Rottal erleben die Weinbergschnecken – weit abseits von Weinbergen – eine Renaissance. Im August 2005 hat Heinz Hohenthauer (49) aus Pfarrkirchen begonnen, auf seiner „Rottaler Schneckenfarm“ im größeren Stil die Kriechtiere zu züchten.

Vor dem Verzehr werden die Schnecken auf der Zuchtanlage durch mehrtägiges Fasten gereinigt, bis ihr Darm leer ist. In kochendem Wasser werden sie getötet, gereinigt und verarbeitet oder gefroren. Zum Verzehr ist nur der Fuß geeignet, Kopf und Eingeweide werden entfernt. Klassisch werden die Weinbergschnecken im eigenen Gehäuse gratiniert mit Kräuterbutter, als Spieß gegrillt oder als Pastete zum Brotaufstrich verwendet.

Josef König



**Beate Pohlus, Starnberger Künstlerin, genießt.**

**W**einbergschnecken aus dem niederbayerischen Rottal kommen im 4-Sterne-Hotel Mürz in Bad Füssing (Kreis Passau) auf die Wellness-Speisekarte. „Frisch vom Feld“ einer heimischen Schneckenfarm werden die lukullischen Leckerbissen als „Schnecken-Serviettenknödel in Weißbiersoße“ serviert. „Die eiweißreichen und fettarmen Weinbergschnecken sind eine besondere Wellness-Speise“, sagte Hotel Mürz-Geschäftsführer Steffen Wunsch (25) am Samstag bei der Premiere des Rottaler Schneckenmenüs.

Zur Premiere hat der Küchenchef ein viergängiges Menü aufgetischt: Als Vorspeise gibt es Kartoffel-Schneckenwürmchen in Knoblauch-Petersilienschäum mit gekeimten Linsen und Selleriestroh, als Suppe eine klare Gemüsesuppe mit Schneckenstrudelscheiben und Schnittlauch. Beim Hauptgericht können die Gäste