

Schleimiges aus der Regio

Der Schneckenmarkt ist in Bewegung, aber die Hürden der Bürokratie liegen hoch

Von Klaus Riexinger

Zwei Umlandgemeinden haben die Existenzgründerin Claudia Horstmann abblitzen lassen. Jetzt muss die Stadt Freiburg entscheiden, ob es demnächst Weinbergschnecken als „Frischeprodukt aus der Region“ geben wird oder ob die hiesigen Gastronomen weiterhin Schnecken aus Italien und Frankreich beziehen müssen. Eine Schneckenfarm bei Ulm bemüht sich unterdessen, einen deutschlandweiten Verbund von Züchtern aufzubauen.

Der Markt ist da: Die Deutschen essen wieder mehr Schnecken. Auf etwa 700 bis 1 000 Tonnen Schnecken schätzt Schneckenfarmbetreiberin Monika Merkle den jährlichen Konsum hier zu Lande. Gegenüber Frankreich, Italien und Spanien nimmt sich diese Zahl freilich noch gering aus. Dort werden pro Jahr jeweils rund 25 000 Tonnen der Kriechtiere verspeist. Diese Länder sind auch die größten Schneckenimporteure für Deutschland.

Das könnte sich bald ändern. Seit zwei Jahren betreibt Monika Merkle in Nersingen bei Ulm auf einem Hektar Fläche eine Schneckenfarm und bietet dazu seit vergangem Jahr noch Schulungen für Nachwuchszüchter an. Ihr Plan: In Deutschland soll bis in zwei Jahren ein flächendeckendes Netz von Schneckenzüchtern entstehen, die die Tiere an einer gemeinsamen Stelle zu Speisen für die Gastronomie verarbeiten. Die 30 Züchter, die es derzeit gibt, verkaufen ihre Schnecken direkt an die umliegende Gastronomie. „Das klappt gut“, sagt Monika Merkle, „unsere Schnecken sind geschmacklich besser, weil sie ein ökologisches Produkt sind.“ Eine Feinkostladenkette hat ihr inzwischen sogar angeboten, die Überproduktion abzunehmen.

Nur ist der Aufbau einer Schneckenfarm nicht immer einfach. Das jedenfalls ist die Erfahrung von Claudia Horstmann (41), die seit zwei Jahren in Freiburg und Umgebung eine Fläche



Claudia Horstmann mag Schnecken – als Haustiere und als Speise.

FOTO: RIX

zur Schneckenzucht sucht. Ihre erste Absage erhielt die Bankkauffrau im vergangenen Jahr von der Gemeinde March. Nachdem sie im Februar ihren Bauantrag – wegen der 70 Zentimeter hohen maschenlosen Zäune – eingereicht hatte, musste sie ganze sechs Monate warten, bis ihr mitgeteilt wurde, dass die Gemeinde dagegen ist: Das anvisierte Grundstück liegt in einem Naturschutzgebiet. Als sie das erfuhr, war die Schnecken-Saison 2004 längst gelaufen. Denn in den 200 Quadratmeter großen Parzellen für jeweils 4 000 Schnecken müssen spätestens im Februar Mangold, Kohl und andere Grünpflanzen gesät werden, damit die Tiere genügend Nahrung

haben. Im Mai folgt die Paarungszeit, und im Juni legen die Schnecken bis zu 60 Eier. Anschließend werden die großen Tiere in die benachbarte Parzelle umgesetzt, im folgenden Jahr in die dritte Parzelle; die anderen rücken nach. Geerntet wird immer nur die dritte Parzelle.

In Umkirch lief es zu Beginn dieses Jahres für Claudia Horstmann nicht besser. Weil ihr aber zunächst Hoffnung gemacht worden war, bestellte sie bei der Schneckenfarm bei Ulm bereits 8 000 der schleimigen Tiere und besorgte Baumaterial für die Zäune. Nach der Absage durch den Gemeinderat konnte sie wenigstens die Schneckenbestellung noch stornieren – die

Zuchtstation in Nersingen hat Verständnis für die Züchterprobleme mit der Bürokratie. Für Horstmann war aber das zweite Jahr verloren.

„Das ist besonders ärgerlich, wenn man bedenkt, dass ich mit der Schneckenfarm erst nach drei Jahren anfangen, Geld zu verdienen.“ Und zwar nicht allzu üppig. Rund acht Euro bekommt man für ein Kilogramm Schnecken in der Gastronomie. Wer mit Schnecken richtig verdienen will, sollte gleich mit einer Großzucht von mindestens einem Hektar Fläche beginnen, sagt Schneckenexpertin Monika Merkle. Die Ernte belaufe sich dann auf acht bis zehn Tonnen im Jahr.

Claudia Horstmanns Hoffnungen ruhen jetzt auf Freiburg. Ihr inzwischen drittes Grundstück hat sie nun in Freiburg-Hochdorf angepachtet. Wenn die zahlreichen, mit der Genehmigung befassten Behörden keine Einwände haben – und dies rechtzeitig bekannt geben, wird sie im kommenden Frühjahr dort ihre erste Schneckengeneration in zwei Parzellen einsetzen und sie als „Frischeprodukt aus der Region“ der Gastronomie in Südbaden anbieten.

Fakten

» Schneckenmarkt erholt sich

Die Nachfrage nach Schnecken nimmt nach Informationen von Züchtern seit zehn Jahren beständig zu. In den 60er-Jahren war der Schneckenkonsum jedoch wesentlich größer. Aufgrund unkontrollierten Sammelns der „Helix Pomatia“ (Weinbergschnecke) wurde die Population so stark dezimiert, dass sie unter Artenschutz gestellt wurde. Das Sammeln in freier Natur ist nur noch alle drei Jahre und mit Genehmigung erlaubt. Ebenso wie Schildkrötensuppe und Froschschenkel galt das Essen von Schnecken aus ökologischen Gründen als verpönt. (ds)