

Populär bei den Mönchen

Sie gelten als ekelig und haben doch eine lange kulinarische Tradition: Schnecken

Von Sven Meyer

Weinbergsschnecken sind ein Faszinosum. Wer sich mal genauer mit den Schleimspuren produzierenden Weichtieren beschäftigt, stößt auf allerlei bemerkenswerte Fakten: Zum Beispiel, dass sie bis zu 40 Jahre alt werden, über Rasierklingen gleiten können, ohne sich dabei zu verletzen, sich in ihrem Mund um die 32.000 Zähne befinden, die auf einer Art Förderband laufen, und dass die Tierchen, wenn ihr Gehäuse beschädigt wird, kleinere Löcher von innen heraus wieder flicken können, indem sie einfach die Kalkproduktion erhöhen.

Dass besonders Weinbergsschnecken darüber hinaus auch als kulinarische Köstlichkeit gelten, ist indes einer breiteren Masse bekannt. Als wahre Schneckenhochburgen gelten seit jeher das Elsass und Baden. Wer darauf kam, dass die langsamen Salatfresser auch dem menschlichen Gaumen munden, lässt sich nur schwer zurückverfolgen. Als sicher gilt, dass die Weichtiere bereits vor der Römerzeit populär waren. Quellen zufolge stand die Schnecke schon bei den Phöniziern auf der Speisekarte.

Im Schneckenland Frankreich, aber auch in Deutschland, waren Mönche und Nonnen die Vorreiter im Schnecken-Verspeisen. Da Schnecken weder als Fisch noch als Fleisch gelten, dürfen sie auch während der Fastenzeit gegessen werden. So verwundert es wenig, dass viele Schneckenrezepte aus Klöstern oder deren Umfeld stammen. Als beliebteste Speiseschnecke stellte sich, auch wegen ihrer Größe, schon früh die besonders schmackhafte *Helix pomatia* – die Weinbergsschnecke – heraus. Weil sich Schnecken im Winter eindeckeln, waren sie im 18. und 19. Jahrhundert übrigens auch bei Soldaten beliebt: als natürliche Konservierung in Kriegszeiten.

Da wild lebende Weinbergsschnecken vielerorts geschützt sind, stammen die vor allem in



Die Weinbergsschnecke eignet sich hervorragend als Beilage zum Spanferkel.

FOTO: ZVG

Süd- und Mitteleuropa konsumierten Speiseschnecken heute in der Regel aus Zuchtbetrieben. Dort werden sie mit ausgesuchten Pflanzen ernährt, so dass sich beim späteren Verzehr kein bitterer Beigeschmack einstellt. Wahre Gourmets schwören darauf, die Schnecken in den letzten drei Tagen ihres Lebens auf einer Kräuterriese weiden zu lassen. Beim späteren Verzehr kann man sich dann die Kräuter auf der Zunge zergehen lassen, da sich die Schnecke zuvor sozusagen selbst gewürzt hat.

In Salz entschleimt

Köche, die Weinbergsschnecken auf ihrer Speisekarte führen, geraten angesichts der schier unendlichen Variationsmöglichkeiten ins Schwärmen. Schnecke passt zu fast allem: kombiniert mit Wild, mit Fisch, mit Pasta oder mit Gemüse, als Pastete, Beilage oder gegrillter Snack mit Kräuterbutter. Die Konsistenz des Fleisches erin-

nert an Rindfleisch, das Aroma ist nussig-pilzig. Ganz frisch schmecken sie am besten. Auch sollte man nicht an der falschen Stelle sparen: Importierte Billigschnecken aus Asien haben deutlich weniger Aroma.

Einen Haken hat die Sache natürlich auch: Wie die meisten Tiere sollte man auch Schnecken erst töten, bevor man sie isst. Dass dieser Vorgang weniger appetitlich ist, versteht sich von selbst: Die Schnecken werden in ein Sieb gelegt und blitzschnell in kochendes Wasser getaucht, wodurch die Tiere sofort sterben. Danach werden sie in einer Salzlösung entschleimt, dann zieht man das Fleisch mit einer Nadel aus dem Gehäuse und trennt den Gedärmesack ab. In vielen Kochbüchern findet sich der Hinweis, dass Kenner die Mitteldarmdrüse, die Geschlechtsorgane und die Leber als besonders schmackhaft schätzen. Anfänger sollten vielleicht am Anfang auf die Mittel-

darmdrüse verzichten und dafür reichlich Knoblauchbutter verwenden. Und immer dran denken: Muscheln und Krabben essen wir schließlich auch.

Rezept

» Schnecken-Snack

Zutaten: 4 Frühlingszwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 150 Gramm Butter, Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, etwas Worcestersauce, 20 Weinbergsschnecken.

Zubereitung: Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und auf einem mit Salz bestreuten Brett zerdrücken. Butter mit gehackter Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Knoblauch verrühren. Die Schnecken in gefettete Pfännchen legen, mit der Kräuterbutter bestreichen und im Backofen goldbraun überbacken. Dazu Weißbrot. (ds)