

Schnecken (Weinbergschnecken)

Tradition im Lautertal (bei Hayingen) – Lukas Knupfer – 1892

Monika Merkle – Institut für Deutsche Schnecken-zucht / Nersingen bei Ulm

www.schnecken-zucht.de

Als Einführung ein kurzer Auszug aus dem Buch der Liese Hailbronner:

„Ein Leben mit der Donau“

„ Die unterschiedlichsten Güter wurden befördert. So Fässer voll Deckel-schnecken (Ratsprotokoll vom 30.3.1624) aus den Ulmer Schnecken-gärten für die Wiener Fastenzeit in einem Quantum von oft 200 000 Stück. Während des Transportes durfte die Sonne nicht allzu warm scheinen, sonst wurde der Inhalt lebig und sprengte die Fässer, so dass diese Fracht wertlos war und nur noch den Fischen im Fluss zugute kam. Da solches Geschehen zu Komplikationen führte zwischen Lieferer, Ü berbringer und Besteller, bestanden die Ersteren auf schriftliche Empfangsbestätigung aus Wien.“

Zulieferer von Weinbergschnecken aus den umliegenden Ortschaften von Ulm waren in: Bollingen, Münsingen, Ober- und Unterfahlheim, Glassenhart, Leibi, Nersingen, Schneckenhofen u. Straß.

Joh. Herk. Haid schrieb in seinem Buch „Ulm mit seinem Gebiet“ von 1786: „Der wichtigste ist der essbare Gartenschneck. Er wird in Schneckengärten zusammengebracht und entweder mit Kohlblättern oder mit Schneckenblättern gefüttert, dass er fett wird. Wenn er nun um Martini sich gedeckelt hat, so wird er verkauft. Jährlich werden bei 4 000.000 solcher Schnecken außer Landes geführt, in Tonnen, von welcher eine etwa 10 000 Schnecken fasst. Die Tonne wird wenigstens um 25, oft um 40 fl. verkauft (fl. = Gulden).“

Wie wichtig der Handel mit den Schnecken war (bis zum 19. Jahrhundert), sehen wir daraus, dass an dem 1739 entstandenen barocken Haustür-rahmen des im Krieg zerstörten Hauses auf dem Saumarkt Nr. 1, das 1801 dem Schiffmeister Joh. Christoph Schwarzmann gehörte, ein Ordinarischiff mit zwei Feldern mit gekreuzten Rudern, einem Feld mit drei Fischen im Dreiecksymbol und einem Feld mit zwei mächtigen Wein-bergschnecken geschnitzt zu sehen ist (der Rahmen wurde gerettet und liegt im Depot des Museums).

Der Handel mit Weinbergschnecken

Aus dem Buch die Lehrmeister-Bücherei von Gisela Kaufmann: 1952

Der Handel mit Weinbergschnecken wird schon seit vielen Jahrhunderten betrieben. Hauptwaren es Mönche, die große Mengen der Schnecken verbrauchten. Für sie war es ein Ersatz für die in der Fastenzeit verbotenen Fleischspeisen. Aus den Sammelgebieten in Süddeutschland wurden die Weinbergschnecken an die Klöster und die Duodezhöfe in den verschiedensten Gegenden versandt. Von Ulm aus fuhren große Kdie sog. Ulmer Schachteln, mit der Schneckenladung die Donau entlang bis nach Wien. Viele adlige Guts- und Schlossherren ließen sich ebenfalls Weinbergschnecken schicken; Schneckenspeisen galten bei ihnen als

Früher war Frankreich der Hauptabnehmer für die deutschen Schnecken, zwischenzeitlich ist Frankreich der Hauptlieferant der Weinbergschnecken und beliefert Deutschland und Italien. In Süddeutschland waren einige große Handelsfirmen, die den Sammlern in den verschiedenen Bundes Anweisungen und Material für den Versand der Tiere zukommen ließen Julius Mohr, Ulm a. d. Donau; Robert Stein, Lauingen a. d. Donau; K. Schumacher, Oberlauchringen/Baden; Arbeitskreis Deutscher Klein- und Pelztierzüchter (ADKPZ) H. Jungwirt in Hausen /Killertal, Krs. Hechingen/Hohenzollern). Letzterer verfügte über eine Lehranlage für die Weinbergschneckenzucht und über ein Verkaufskontor für Zuchttiere.

Wir als Institut für Deutsche Schneckenzucht Nersingen "Helix" GmbH werden diesen alten Wirtschaftszweig mit seinen weitreichenden Chancen wieder in Deutschland etablieren.

War nochmals in Stuttgarter Zeitung – 21.05.05 (Südwest-Teil)

www.slow-food.de / Heft 2/2005 S. 50-51
www.albschneck.de

Ziele des Projekts

Historische Betrachtungen

Das Projekt gibt einen Überblick zur historischen Produktion von Weinbergschnecken, wie sie in weiten Bereichen der Schwäbischen Alb üblich war. Zudem soll wieder ein historischer Schneckengarten eingerichtet werden.

Wann ist eine Albschnecke ein Albschneck?

Albschneck® ist ein eingetragenes Markenzeichen zur Wiederbelebung der traditionellen Schneckenproduktion auf der Schwäbischen Alb. Helix pomatia, die "gewöhnliche" und auch auf der Alb heimische Weinbergschnecke muss dazu mindestens ein Jahr lang in extensiver Haltung aufgezogen und überwiegend mit Wildpflanzen gefüttert werden. Ihre Herkunft muss ebenfalls aus dem Naturraum der Schwäbischen Alb stammen. Nur Deckelschnecken kommen infrage. Sie können lebend, in Dosen konserviert, tiefgefroren und mit heimischer Kräuterbutter im Häuschen angeboten werden. Die IG Albschneck garantiert und überwacht diese Richtlinien. Klassische regionale Gerichte sind u. a. die Vorspeise in Kräuterbutter, Schneckenfülle, Schneckensalat, oder Bandnudeln mit Schneckensoße.

Im Jahr 2005 gehen 6 Kleingärten auf der mittleren Schwäbischen Alb im Großen Lautertal in Betrieb, und ab November werden die ersten echten Albschnecken über die Interessensgemeinschaft Albschneck erhältlich sein.

Neuer Flyer zur Albschnecke von SLOW Food Deutschland e.V.:

Slow Food hat jetzt für die vier offiziellen Arche-passagiere in Deutschland einen Flyer gemacht! Es sind dies der Ostheimer Leberkäs, die Ahle Wurst, das Murnau-Werdenfelser Rind sowie die Albschnecke. Flyer zur Albschnecke zum [Download](#).

15. März 2005, Treffen der Interessensgemeinschaft Albschneck:

Das Treffen am 15. März, das mittlerweile vierte der Interessensgemeinschaft Albschneck, war geprägt von einer rundum gelungenen Zusammensetzung von angehenden Erzeugern einschl. des Landwirtschaftsamts, einem Verarbeiter, einem Geschirrproduzenten, der Gastronomie, Kunstinteressierten zum Thema Albschnecke sowie Touristikern, die dieser Thematik z.B. durch Veranstaltungen im Freilichtmuseum Beuren am 17.4., dem Regionalmarkt am 30.4. in Tübingen und in einer Kunstausstellung ab 1.05. in der Stiftung Geiselhart in Gundelfingen weiter Gehör verschaffen wollen. Für das weitere Vorgehen ist geplant, Ende April/Anfang Mai ein nächstes Treffen zu vereinbaren. Dazu werden Rahmenbedingungen der weiteren Projektförderung und einer evtl. Erzeugergemeinschaft vorgestellt werden, um ein gemeinsames Auftreten zu festigen. Immerhin ist die Albschnecke der erste Baden-Württembergische Arche-Passagier von Slow Food e.V. Deutschland, der auch international diese Anerkennung bekommen hat.

Nach den eher halbwarmen Regengüssen der letzten Tage und der lang anhaltenden Schneedecke haben sich derzeit - Stand Ostern 2005 - nur einige wenige Weinbergschnecken bereits aus der Winterruhe auf der Alb ans Tageslicht begeben, so wie hier, im Testgarten in Buttenhausen.

Pressekonferenz ALBSCHNECK im Umweltschutzamt Reutlingen:

Am 15. Februar 2005 um 14:00 Uhr findet eine Pressekonferenz zum Thema "Albschneck" (Archepassagier bei Slow Food) mit zahlreichen Journalisten statt. Bei dieser Gemeinschaftsveranstaltung des Umweltamtes Reutlingen und den Slow Food Convivien Stuttgart und Tübingen sind Gäste herzlich willkommen!
Presseinformation zum [Download](#).

Die Albschnecke ist Archepassagier:

Die Albschnecke wurde am 29. Januar 2005 von Slow Food Deutschland e.V. offiziell als Archepassagier anerkannt! Wir danken den Förderern von REGIONEN AKTIV und der Archegruppe von Slow Food Stuttgart für die Unterstützung.

Aktivitäten im Jahr 2004:

Treffen der Interessensgemeinschaft Albschneck und Schneckenverkostung:

Am 19.11. 2004 traf sich die Interessensgemeinschaft Albschneck wieder. Wesentliches Ergebnis war, mehrere Kleinanlagen zur Schneckenmast und -zucht in 2005 im Lautertal anzulegen. Positiv aufgenommen wurde auch das Interesse der Stiftung Anton Geiselhart in Gundelfingen, zum Thema Schnecken künstlerische und handwerkliche Aktionen in 2005 anzugehen. Als Idee kam zudem auf, ein kleines Schneckenmuseum in Weiler einzurichten - vorausgesetzt, die Leute vor Ort wollen dies.

Am 1.12.2004 fand eine Schneckenverkostung in Nürtingen statt. Deckelschnecken einer deutschen Zuchtanlage, Deckelschnecken aus einer Kleingartenanlage von der Schwäbischen Alb sowie "normale Dosenschnecken" wurden dabei verglichen. Die Deckelschnecken waren eindeutig geschmackvoller, leicht nussig und als frische Schnecken auch etwas bissfester in

der Konsistenz. Die Deckelschnecken von der Alb waren nochmals interessanter, wenngleich die geschmacklichen Unterschiede weniger groß waren: aber die Schnecken füllten ihre Gehäuse besser aus, waren beim Kochen wesentlich weniger schleimig und zeigten bei etwas hellerem Fleisch bestes eigenes Aroma. Mit einer gezielten Zufütterung von Alb-heimischen Kräutern sowie mit extensiven Haltungsformen sollte dies noch weiter zu steigern sein...

Eingedeckelte Weinbergschnecke in der Winterruhe

Gutachten zum Arche des Geschmacks Kandidaten

Albschnecke:

Am 16. Oktober 2004 wurde beim Slow Food Convivium Stuttgart das [Gutachten](#) des Arche Kandidaten Albschnecke eingereicht. Informationen zur Arche des Geschmacks finden sich auf der Homepage von Slow Food: <http://www.slowfood.de> (->Aktionen ->Arche).

Albschneck-Info:

September 2004:

Der neue [Albschneck-Flyer](#) informiert über die Interessensgemeinschaft Albschneck.

Presstexte:

Alb-Bote, 18.03.2004:

[Wenn statt Kühen Schnecken grasen.](#)

Interessensgemeinschaft Albschneck gegründet.

Reutlinger General Anzeiger, 18.03.2004:

Schnecken zum Sammeln, Schauen, Schmausen

HAYINGEN. Das halbe Dorf katholisch? Dann ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass irgendwo im Ort noch ein Hinweis zu finden ist auf einen Sammelplatz für Schnecken, der einstigen Fastenspeise und auch hier zu Lande von Feinschmeckern wieder neu entdeckten Delikatesse. Auf der Lauterbrücke in Weiler erinnert der bronzene Schneckenmann an die lange vergessene Tradition des Schneckensammelns, die Roman Lenz zusammen mit einigen Hayingern jetzt wieder aufleben lassen will.

... Lesen Sie weiter im [Reutlinger General Anzeiger](#)

23./24. Juli 2004, Aufbau eines historischen Schneckengartens in Weiler/Indelhausen:

Am letzten Juliwochenende wurde in Indelhausen-Weiler ein historischer Schneckengarten durch die Stadt Hayingen mit Unterstützung der Interessensgemeinschaft Albschneck und Fördermitteln des Bundesprogramms "Regionen aktiv" erstellt. Es ist vermutlich der einzige historische Schneckengarten überhaupt, und er zeigt die verschiedenen Zaunkonstruktionen im Laufe der letzten zwei Jahrhunderte, beginnend mit Holzbrettern mit Nagelreihen als Abschluss, dann mit gewinkeltm Blech, später dann mit sog. Hasengitter, und heutzutage mit Kunststoffnetzen mit ebenfalls abgewinkelten, unüberwindbaren Hindernissen. In der Mitte des Gartens befindet sich ein sog. Walm aus Moos, der den Schnecken als Unterschlupf gegen Trockenheit und Kälte dient. In den kommenden Monaten werden noch entsprechende Hinweis- und Informationstafeln erstellt sowie einzelne Führungen angeboten.

Akteure und Unterstützer des Projekts: Revierförster

Eberhardt, Richard Knupfer, Rita Goller sowie Elmar

Birnbeckel beim Planungstermin vor Ort

Zaunkonstruktionen und Mooswalm in der Erstellungsphase

Fertiger Garten

2. Mai 2004, Slowfood-Ausflug zum Schneckenessen nach Indelhausen:

Slowfood-Mitglied Roman Lenz und die Interessengemeinschaft Albschneck hatten am 2. Mai zu einer Info-Veranstaltung in den Gasthof Hirsch, Indelhausen, eingeladen. Die Leiterinnen der Arche-Arbeitsgruppe des Slowfood-Conviviums Stuttgart, Monika Titze und Waltraud Reimann, hatten die Mitorganisation übernommen und zusätzlich einen Besuch im Bauernhaus-Museum in Hohenstein/Ödenwaldstetten arrangiert.

Wichtigster Punkt dieses Ausflugs für die insgesamt 20 Slowfood-Mitglieder war natürlich das Schneckenessen, köstlich und variantenreich zubereitet von Franz Kloker. Durch den sonntäglichen Hoch- und zudem Festtagsbetrieb kam es leider zu längeren Wartezeiten - was aber alles in allem den Genuss kaum schmälerte....

Die Speisekarte zum Schneckenessen - eigens für Slowfood!

Waltraud Reimann mit der Weinbergschnecken-Bärlauchsuppe.

Monika Titze mit dem Schnecken-Vergleichs-Gericht: Schmeckt man den Unterschied "aus der Dose" bzw. "frisch"

16. März 2004, Informationsveranstaltung zum Projekt Albschneck in Indelhausen:

Interessengemeinschaft Albschneck gegründet!

Aktivitäten im Jahr 2003:

28. September 2003, Alb-Erlebnistag in Ehestetten:

... Einer der jüngsten Schneckensuppenesser beim Alb-Erlebnistag.

Ond? Schmeckts?

Jo, ma kas scho essa!

Artikel vom 18.03.2004 aus SÜDWEST AKTIV (Alb Bote)

PROJEKT / Tradition soll in Indelhausen wieder aufleben

Wenn statt Kühen Schnecken grasen

Standortfrage und Zeitaufwand klären - Wertschöpfungskette für Region

ULRIKE BÜHRER-ZÖFEL, INDELHAUSEN

Aus Geschichte Zukunft machen, das klingt verlockend, aber der Weg dahin ist mit Hindernissen gepflastert: Roman Lenz, Professor an der FH Nürtingen, ist dem Schneckenhandel, der Schneckenmast auf der Spur. Auf der Alb, vor allem von Indelhausen aus, wurden mit den Weinbergschnecken (*Helix Pomatia*) gute Geschäfte gemacht.

Das hat die Albschneck-Interessengemeinschaft zwar auch im Blick, doch der ist im Moment erst mal rückwärts gewandt: Ein historischer Schneckengarten soll eingerichtet und mit diesem überschaubaren Projekt Erfahrungen gesammelt werden: Das kann Grundlage für eine nachhaltige Entwicklung eines neuen Wirtschaftszweiges in der Region sein, aber auch die Erkenntnis, dass sich die Schnecken-Pflege nicht rechnet.

Standortfrage und Zeitaufwand sind die wichtigsten Punkte, die zunächst geklärt werden müssen. Im "Hirsch" in Indelhausen sind am Dienstagabend deswegen Schnecken-Freunde zusammengekommen, um die diversen Probleme und Möglichkeiten zu diskutieren. Ein Plätzchen, am besten in Lauternähe, müsste sich in Indelhausen, einst Schnecken-Hochburg

auf der Alb und Lieferant bis nach Wien, schon finden lassen. Förster Hansjörg Eberhardt kann sich eine Mitarbeit beim historischen Schneckengarten durchaus vorstellen, ebenso Elmar Birnbickel, Leiter des Waldschulheims Indelhausen. Unterstützung signalisiert haben bereits Stadt Hayingen und Plenum/RegionenAktiv. Aus dem Reutlinger Programm-Topf gibt es natürlich nur Geld, wenn das Projekt nachhaltig angelegt wird, beziehungsweise zumindest die Möglichkeiten dafür bietet.

Lenz hat dafür schon eine gewisse Grundlage. Über die Diplomarbeit von Nicole Möck gibt es beispielsweise eine Umfrage bei 55 Gastronomen aus der Region. 33 haben geantwortet, 22 davon "verhalten sich positiv". Der Jahresverzehr an Schnecken auf der Mittleren Alb liegt bei etwa 4000, allein 800 davon gehen im "Hirsch" in Indelhausen weg. Weltweit liegt der Verbrauch bei 400 000 Tonnen, in Europa sind rund 100 000. Der Genuss an Schnecken - in Italien und Frankreich übers ganze Jahr eine Delikatesse, in Deutschland eher saisonal als Fastenspeise gefragt - nimmt weltweit zu.

Eine regionale Wertschöpfungskette ist Lenz wichtig, soll auch schon beim Aufbau des historischen Schneckengartens mitgeplant werden: Neben dem Erzeuger denkt er dabei an die Metzger, die Schneckenwurst ins Programm aufnehmen könnten. Natürlich spielt die Gastronomie bei dem Vorhaben eine große Rolle. Nur wenn die Gastwirte mitziehen, am Kochtopf kreativ sind, lässt sich die Albschnecke vermarkten, denn dann wird die Geschichte auch für den Tourismus interessant. Alb-Guide Rita Goller, die die Schnecken aus dem Lautertal schon zum Thema einer Tour gemacht hat, könnte den Gästen dann nicht nur aus der Vergangenheit berichten, sondern am Schneckengarten konkret zeigen, wie funktioniert. Und nicht zuletzt, so Lenz, ließe sich ja beispielsweise Geschirr für die diversen Schneckengerichte kreieren.

Das lässt sich allerdings nicht als Hobby betreiben, da müsste dann schon ein Landwirt einsteigen, der die Schneckenzucht zu einem Standbein seines Hofes machen will. Informationen, wie man mit Schnecken auf einen grünen Zweig kommt, gab es von der Deutschen Schneckenzucht Nersingen. Monika Merkle betreibt im Nersinger Teilort Unterfahlheim auf einem Hektar eine Schneckenzuchtanlage. Geht man die Sache professionell an, braucht man Zäune und Netze, Zuchttiere, Futtersamen. Die Kosten für diese Investition liegen zwischen 33 000 und 35 000 Euro. Die Chemie ist bei ihr tabu, natürliche, biologische Mittel werden zur Schädlingsabwehr eingesetzt.

Steht die Anlage - eine zeitintensive Angelegenheit - ist das Größte geschafft. Im Sommer, so Monika Merkle, sei sie trotz Hitze und Trockenheit in einer Stunde mit dem Gießen fertig gewesen. Pro Tag rechnet sie mit einem Arbeitsaufwand zwischen 1,5 und drei Stunden. Saison ist von April bis Oktober.

Die ersten zwei Jahre wird das Areal bestellt, die Schnecken aufgezogen, erst ab dem dritten Jahr kann man verkaufen. Wirtschaftlich wird die Schneckenzucht ab einem Hektar - etwa 800 000 Schnecken - , der Jahresumsatz im dritten Jahr liegt bei um die 40 000 Euro.

Mörke – Hutzelmännlein –

Bempflinger Höhe ... wundersame blaue Mauer der Königin von Sabas Schneckengräten

Messow – Das grosse Lautertal

„Mei Vaddr hot no Schnegga züchtet, i nemme...

die schmegged overgleichlich...

[Das große Lautertal in Wort und Bild Käppeler Karlheinz Messow ...](#)

Das große Lautertal in Wort und Bild Käppeler Karlheinz Messow Friedhelm.

[www.yellowevent.de/ Kaeppler-Karlheinz-Messow-F-Das-grosse-Lautertal-in-Wort-un-3870050470.html](http://www.yellowevent.de/Kaeppler-Karlheinz-Messow-F-Das-grosse-Lautertal-in-Wort-un-3870050470.html) -

[Slow Food 4/2007](#)

Weinbergsschnecke – Schwäbische Auster

[Schwaebische Auster | Weinbergsschnecken: Schwaebische Auster](#)

Erste Schneckenzucht in Deutschland, Institut für Schneckenzucht, Schneckenzucht Nersingen Helix, Schneckenplantage, Helix Pomatia, Beratung Information und ...
www.schwaebische-auster.de/home.html - 13k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[Schwäbische Auster](#)

„**Schwäbische Auster**“: Die Karriere einer Weinbergsschnecke. Schnecken als kulinarische Delikatesse erleben in Deutschland eine Renaissance. ...

www.schwaebische-auster.de/shop/ - 26k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[[Weitere Ergebnisse von www.schwaebische-auster.de](#)]

[Deutsches Institut fuer Schneckeazucht | Nersingen: Home](#)

Neu: Der **Schwaebische-Auster** Shop. Hier können Sie die **Schwäbische Auster** (Helix Pomatia) bestellen.
www.schwaebische-auster.de/shop ...

www.schneckenzucht.de/ - 11k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[Bildgalerie der Weinbergsschnecke "Schwäbische Auster"](#)

Logo **Schwaebische Auster**. Bildgalerie der Weinbergsschnecke "Helix Pomatia". **Schwaebische Auster**.
Anmelden Registrieren ...

www.schneckenzucht.de/galerie/ - 23k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[[Weitere Ergebnisse von www.schneckenzucht.de](#)]

Renaissance einer kulinarischen Delikatesse

„*Schwäbische Auster*“: *Die Karriere einer Weinbergsschnecke*

Schnecken als kulinarische Delikatesse erleben in Deutschland eine Renaissance. Jahrzehntelang waren sie – abgesehen vom Schneckenland Baden und im Raum Ulm – fast vollständig von den Speisekarten verschwunden. Nun interessieren sich nicht nur Spitzenköche aller Regionen wieder für die Weinbergsschnecke.



Witzigmann, Winkler, Dieter Müller oder Jean Claude Bourgueil: Der Jahrhundert-Koch und die erste Riege der 3-Sterne-Köche haben alle hochinteressante Schneckenrezepte im Repertoire, etwa Wan Tan mit Schnecken und Spinat auf Sojakeimlingen, Cannelloni von Weinbergsschnecken und Kalbsbries oder Schnecken-Ravioli mit Pistou. Ein Meisterwerk der

Haute Cuisine, gleichsam ein Fest für Auge und Gaumen sind die gegrillten Schneckenspieße auf weißem Rübenpüree mit Sauerklee und Walnuss-Emulsion von Michel Bras.

Doch auch jenseits der Sterne-Küche feiert die Weinbergschnecke ein viel beachtetes Comeback. Gastronomie-Betriebe wie das „Schneckenhaus“ in Westerland auf Sylt, machen die Weinbergschnecke zum Star in der Tellermitte. Im Schnecken-Pfännchen mit reichlich Knoblauch sind sie seit Jahrzehnten aus der Gastronomie nicht wegzudenken, und die Tradition als Fastenspeise reicht einige Jahrhunderte zurück.