



Foto © Ulrich Rosenbaum

Serie Biohöfe | Glückliche Schnecken im märkischen Sand

Im Fläming ist auf drei Hektar Deutschlands vermutlich größte Schneckenfarm entstanden. Ulrich Rosenbaum hat sie besucht.

Irgendwo südwestlich von Berlin bei Beelitz im Fläming. Der Bodenwert ist hier ganz schlecht. Aber für Jan Kicking gerade richtig. Er hat vor drei Jahren knapp drei Hektar Land gekauft und umzäunt. Gesichert mit stabilem Wellblech, denn sonst hätten Wildschweine schon längst zerstört, was hier entstanden ist: Die vermutlich größte Schneckenfarm Deutschlands.

In Deutschland ist *Helix pomatia*, die Weinbergschnecke, nach der Bundesartenschutzverordnung „besonders geschützt.“ Das hat dazu geführt, dass in den letzten Jahrzehnten nur importierte Schnecken im Handel waren und die Weinbergschnecke weitgehend von den Speisekarten verschwand. Seit 2003 werden in Deutschland wieder Schnecken für den Verzehr gezüchtet, und natürlich bedarf

es einer behördlichen Genehmigung. Eine Pionierrolle spielte das Arche-Produkt „Albschnecke“, mit dem eine alte Tradition von der Schwäbischen Alb wiederbelebt wurde. Heute gibt es 20 bis 25 zugelassene Schneckenzüchter in Deutschland.

Jan Kicking ist von Beruf Architekt. Er arbeitete einige Zeit im Elsass und lernte dort die Weinbergschnecken kennen. Daraus entwickelte sich eine Geschäftsidee. Heute lebt er in Kleinmachnow bei Potsdam, und aus der Leidenschaft ist für ihn und seinen Bruder ein künftiger Vollberuf geworden. Denn wenn im August 2008 die Zucht erstmals voll „geerntet“ werden kann, rechnet er mit vier Tonnen. 2006 betrug die gesamte Produktion in Deutschland gerade mal 4,6 Tonnen.

Von Anfang an war für den Schneckenzüchter klar, dass man auch Slow-Food-Mitglied sein sollte. Er hat das Netzwerk

genutzt und zum Beispiel mit der Bioland-Ranch Zempow im Convivium Müritz Kontakt aufgenommen. Denn eines ist ihm wichtig: Seine Schnecken sollen „bio“ sein. Die Kriterien für eine Zertifizierung erarbeitet er derzeit mit „Bioland“.

Kicking hat sich Anlagen in verschiedenen Ländern angesehen und war teilweise schockiert: Schneckenhaltung auf Betonböden, zum Teil Mast mit Fertignahrung. In Kickingers Zuchtgehege, die sich über fast einen Hektar erstrecken, sieht es anders aus: Hier wachsen Kohl, Sonnenblumen, Zichorien, Mangold und mancherlei Kräuter, an denen sich die Schnecken satt fressen können. Auf einem Feld sieht man langstielige Blütenpflanzen: Topinambur. In die Gehege gelegt sind sie bei den langsamen Genießern beliebt. Besonders aber mögen sie Sonnenblumen, von denen am Ende nur ein faseriges Gerippe übrig bleibt. Auch bemerkenswert: Die meisten Schnecken ziehen angegammertes Blattwerk ganz frischem vor.

Chemie kommt hier nicht in Frage. Nur eines muss zugefügt werden: Kalk. Denn ohne Kalk keine Schneckenhäuser. Die so genannte Weinbergschnecke bevorzugt ja auch die Weinberge nicht wegen

des Weins sondern wegen des kalkhaltigen Bodens. Was Kicking er einkalkuliert, sind die Nagetiere, die sich nicht vertreiben lassen. Seine Sorge: Dass irgendwann Krähen den gedeckten Frühstückstisch entdecken. Man könnte die Gehege von oben mit Netzen versehen, aber dort würde auch der so wichtige Frühltau hängen bleiben. Die Gehege sind mit feinen Netzen umgeben, die von innen eine Krabung haben, damit die Tierchen nicht raus klettern können. Anderswo benutzt man Stromdrähte – für Kicking kein Thema. Übrigens erzeugt er den Strom für den Betrieb der Bewässerung aus einer benachbarten Mühle, die noch ein richtiges Mühlenrad mit Generator hat.

Wenn die Schnecken „reif“ sind, kommen sie erst einmal in so genannte „Entlüftungskörbe“, wo sie ausgehungert werden. Die Tötung erfolgt wie beim Hummer im kochend heißen Wasser, also den Tierschutzbestimmungen entsprechend. Kickingers Firma „Escagots – Märkische Weinbergschnecken“ beliefert die Gastronomie auf Wunsch mit frischen oder mit schockgefrorenen Schnecken. Oder zu 24 Stück im Glas im Kalbs- oder Kräutertfonds. Damit trat Jan Kicking auch auf der Slow Food 2007 in Stuttgart auf – wovon er noch heute schwärmt: „*Ich bin auf vielen Messen, auch auf der Grünen Woche, aber die Slow-Food-Messe war für mich der Durchbruch.*“ 2008 ist er wieder dabei. Und er denkt an eine weitere Vermarktungsschiene: Der Schleim der Schnecken hat sich seit Menschheitsgedenken als Heilmittel bei der Wundbehandlung bewährt.

Bleibt noch ein leiser Zweifel: Gehören Weinbergschnecken überhaupt in die märkische Landschaft? Nicht weit von der Schneckenfarm ist das Kloster Lehnin. Schon im Mittelalter war es für die Schneckenzucht bekannt, weil die Mönche der Meinung waren, dass Schnecken weder Fleisch noch Fisch und deshalb auch zur Fastenzeit erlaubt seien. Noch heute feiert man in Lehnin jeden August ein Schneckenfest.

Escagots – Märkische Weinbergschnecken
Dipl.-Ing. Jan Kicking
Wendemarken 78 B, 14532 Kleinmachnow
Tel 033203. 873 08, www.escagots.de

CHERASCO – DIE WELTHAUPTSTADT DER SCHNECKEN

Das altehrwürdige Cherasco, Nachbarstadt von Bra, wo Slow Food seinen Sitz hat, gilt als Hauptstadt der Schnecken. Hier gibt es seit 25 Jahren das Internationale Institut für Schneckenzucht, das alles Wissen über die Zucht und Verwertung der Helix sammelt und dokumentiert und die Schriftenreihe „Snail Farming Research“ heraus gibt. Natürlich werden hier im Tanao-Tal unweit der Slow-Food-Universität von Pollenzo in großen Mengen Schnecken gezüchtet. Wer will, kann in den Restaurants der Altstadt Schneckenmenüs essen. Das beste, zeitweise mit einem Michelin-Stern dekorierte Restaurant ist das „Operti 1772“ in einem original erhaltenen Rokokosaal. Cherasco, auf einem Hochplateau gelegen, gilt als Stadt historischer Friedensschlüsse. Ein Triumphbogen erinnert daran.

SCHNECKENMAHL

Wie gut Schnecken schmecken können, probierte das Convivium Odenwald in diesem Frühjahr. Mit Gästen trafen sich Slow-Food-Mitglieder in der „Johannsstube im Schwanen“ in Reichelsheim. Fünf Variationen von der Weinbergschnecke gehörten zum 3-GangMenü:

Odenwälder Schneckenrahmsuppe mit Walnusskräften, im Weinteig gebackene Schnecken auf Paprikabutter, Schneckengratin mit Champignons, Kartoffel und Schinken, Schnecken in Champignons mit Kräuterbutter überbacken, Treuschs Schneckenklöss‘ auf Rahmgemüse, im Schnecken-Käse-Mantel gebratene Kalbsmedaillons.

Vom Odenwälder Schneckengarten stammten die Öko-Schnecken. Malerisch im Mümlingtal des Geoparks Odenwald-Bergstrasse liegen dort die drei Gehege von Züchter Hans Herold. Begonnen hat er mit 6.000 Öko-Schnecken aus Italien, die sich seit dem Frühjahr 2005 dort tummeln. Außerdem im Gehege: Öko-Salat und -Gemüse, damit sich die Schnecken mit Ruhe genüsslich durchs Leben fressen können. Lieblingessen der Schnecken im Odenwald sind Disteln. Schnecken sind nachtaktive Tierchen, und wenn es nachts ansonsten still ist im Mümlingtal, kann man ihnen beim Fressen zuhören. Besonders wenn sie sich über Möhren hermachen.

Horst Avemarie, Slow Food Odenwald

WEITERE SCHNECKENADRESSEN IN DEUTSCHLAND

Grafschafter Weinbergschneckenzucht Angelika und Ralf Dickel, Kohlenhucker Weg 207, 47445 Moers
Tel 02841. 78 09 86
www.grafschafter-weinbergschneckenzucht.de/

Odenwälder Schneckengarten Hans Herold, Schwimmbadstr. 9, 64743 Beerfelden-Hetzbach
Tel 0151. 17 20 83 67, www.schneckengarten.de

Schneckenfarm Pfalzschncke
67269 Grünstadt-Asselheim, Tel 06359. 80 03 84
www.pfalzschncke.de

Badische Schneckenzucht Claudia Horstmann
Linnéstr. 24, 79110 Freiburg, Tel 0761. 766 03 63
www.badische-schneckenzucht.de

Feinschnecker Werner und Wolfgang Heller
Herrnstr. 11a, 85402 Thalhausen, Tel 08166. 16 09
www.feinschnecker.de

Verband für artgerechte Schneckenzucht e.V.
Hauptstr. 1, 74889 Sinsheim, Tel 07261. 618 87
www.schneckenzuchtverband-deutschland.de