

# Die Schwäbische Auster

## Slow food auf schleimiger Überholspur

Weinbergsschnecken waren nicht nur in Frankreich oder Italien, sondern auch in Süddeutschland über Jahrhunderte ein florierender Wirtschaftszweig. Dann geriet die «Schwäbische Auster» in Vergessenheit, bis eine tüchtige Unternehmerin mit der Gründung der ersten Schneckenzucht Deutschlands sie wieder zum Thema machte.

Von Heini Hofmann

Das grösste einheimische Schalentier, die Weinbergsschnecke, war früher die Auster des armen Mannes und zur Fastenzeit ein beliebter Fleischersatz. In den letzten Jahrzehnten ist sie fast ganz von den Speisekarten verschwunden. Jetzt erlebt sie, promotet vom Institut für Schneckenzucht in Nersingen bei Ulm, eine wahre Renaissance, die nun bereits auch auf Österreich und die Schweiz überschwappte. Nicht nur Spitzenköche interessieren sich wieder für die vergessene Delikatesse und ehemalige Fastenspeise, sondern auch die volksnahe Gastronomie. Kein Wunder, dass sich die Schneckenzuchten in den deutschsprachigen Ländern mehren. Doch wie kam es dazu?

### Donau-Schneckenpost

Es war die Lust der österreichischen Noblesse zu K.u.k.-Zeiten, sich die kulinarische Eintönigkeit der adventlichen Fastenzeit mit speziellen Gaumenfreuden zu erhellen, welche in schwäbischen Landen eine Lebensmittelindustrie der ganz besonderen Art florieren liess. Gleich fassweise wurden – wie der Neu-Ulmer Lokalhistoriker Eduard Ohm berichtet – im 17. und 18. Jahrhundert aus der Region Ulm die Weinbergsschnecken auf der Donau nach Linz und Wien transportiert. Süddeutschland war eine Zeitlang sogar Hauptlieferant auch für Frankreich. Deshalb stösst man in alten Schriften der damaligen Hochburg der Schneckenzucht, so etwa in Bollingen und Münsingen, Holzheim und Söflingen, Ober- und Unterfahlheim sowie Nersingen und Schneckenhofen auf Hinweise über Schneckenhandel – von den Anfängen bis zur Blütezeit. So wird beispielsweise der Soldatenpross Kergel aus Neuhausen in den 1780er-Jahren in Taufrodeln (weil er ein begehrter «Gevatter» war) vorerst als einfacher «Schneckenmann» bezeichnet, später jedoch als «Schneckenhändler» und schliesslich distinguiert als «Handels- oder Kaufmann» aufgeführt. Dass das Schneckengeschäft einträglich war, belegt auch die folgende Geschichte: Weil vier Hände das Geld schneller zählen können als zwei, nahm Schneckenhändler Schnaid 1749 seine hochschwangere Frau Anna mit in die Kaiserstadt, und sein Töchterchen, das in Wien dann sozusagen ambulante Licht der Welt erblickte, wurde standesgemäss im



Schneckenachwuchs:  
Er trägt bereits  
beim Schlüpfen  
ein Mimbäuschen.

Schnecken sind faszinierende Tiere: Sie haben einen Fuss und bis zu 25 000 Zähnen.

Stephansdom getauft – wie es sich für einen Schneckenbaron geziemt ...

### Lukratives «Insekt»

Der Ulmer Gelehrte Johann Herkules Haid erwähnt in seinem 1786 erschienenen Buch «Ulm mit seinem Gebiete», dass für ein Fass mit rund 10 000 Schnecken 25 bis 40 Gulden verlangt wurden. «So bringt dieses verachtete Insekt», schreibt er anerkennend (aber zoologisch nicht ganz lupenrein, da Schnecken zu den Weichtieren und nicht zu den Insekten gehören), «immer noch zehn- bis fünfzehntausend Gulden bares Geld ins Land.» In einem Jahr sollen gar vier Millionen Schnecken aus dem Ulmer Raum exportiert worden sein.

Die hohe Zeit der Schneckenhändler waren alljährlich im Spätherbst die Monate Oktober und November. Hatten sich die Schnecken – in Vorbereitung auf den Winter – eingedeckelt, wurden sie zusammen mit Moos vom Küfer in die Fässer geschlagen und bis zur Abreise am Neu-Ulmer Donauufer deponiert. Pech für die Händler, wenn die Herbstsonne zu warm schien; denn dann krochen die Schnecken aus ihren Häuschen, sprengten die Fässer und kamen nur noch den Fischen im Fluss zugut ...

Welchen Umfang der Handel mit den Schalentieren annahm, belegen die Bestellscheine des Händlers Lukas Knapfer aus dem Lautertal, der alljährlich rund 200 000 Schnecken sammeln liess: 1883 musste er deren 116 000 ausliefern, davon allein 60 000 in das österreichische Krems, 10 000 nach München und je 5 000 in die Klöster Regensburg und Lechfeld. Nach Wien nahm er jeweils seine beiden Töchter mit, die dann die Delikatesse auf dem Petersplatz vor der Hofmusikalienhandlung feilboten.

### Napoleons Truppen

Wie es in Süddeutschland ursprünglich zu diesem Schneckenboom gekommen war, ist nicht schlüssig überliefert. Einen zusätzlichen Impuls hat später bestimmt auch Napoleon bewirkt, der zur Zeit der Schlacht bei Elchingen im Pfarrhaus zu

Oberfahlheim nächtigte, der Nachbargemeinde der heutigen Schnecken-Zentrale Nersingen. Denn seine Truppen führten diese kulinarische Spezialität, die in Frankreich schon immer einen hohen Stellenwert hatte, als lebende Notration im Marschgepäck mit. (Wohl nicht von ungefähr stehen daher im Landgasthof Krone zu Oberfahlheim noch heute spezielle Schneckenkarten auf dem Tisch.) Ironie der Geschichte: Es waren ausgerechnet wiederum die napoleonischen Kriege zu Beginn des neunzehnten Jahrhunderts, die es den süddeutschen Schneckenhändlern nicht mehr ratsam erscheinen liessen, mit ganzen Schiffsladungen von Schneckenfässern donauabwärts mitten durch hungriges Kriegsvolk zu fahren, ausgerechnet alles Franzosen, die bekanntlich grosse Schneckenliebhaber waren ...

Deshalb versank die einst florierende Schneckenindustrie im süddeutschen Raum in einen tiefen Dornröschenschlaf und geriet in Vergessenheit. Ein Phänomen notabene, wie man es etwa sieht, wenn ein Produkt fast aus dem Nichts heraus zum Renner wird und dann ebenso plötzlich wieder verschwindet. Wie gewonnen, so zerronnen. Bis ins ausgehende 20. Jahrhundert sollte es dauern, bis das Dornröschen namens Schneckenzucht in Süddeutschland wieder wachgeküsst wurde – nicht von einem Prinzen, sondern von einer tüchtigen Geschäftsfrau.

### Züchten statt sammeln

Die blonde mittvierziger Unternehmerin Monika Merkle, gelernte Floristin und Inhaberin eines Jagdpatents, hatte bereits als Kind ihr erstes Taschengeld mit dem Sammeln von Schnecken verdient, zu einer Zeit, als dies noch erlaubt war. Seit den Siebzigerjahren kennt fast ganz Westeuropa ein Sammelverbot; lediglich noch aus einem paar Oststaaten wird der Handel auf diese Weise alimentiert. In verschiedenen Ländern Mittel- und Süd-europas dagegen wurde schon länger erfolgreich gezüchtet, nicht jedoch im deutschen Sprachgebiet.

Doch das sollte sich ändern. Als auch ihre beiden Kinder Larissa und Katharina sich ständig mit Schnecken beschäftigen, setzte Monika Merkle die Idee einer Schneckenfarm in die Tat um. Durch ihre Schwester, die in Italien lebt, lernte die Powerfrau dort einen Zuchtbetrieb kennen und absolvierte gleich eine Schulung, die weil ihr Mann zu Hause in Nersingen, dieser 10 000-Seelen-Ortschaft in der Nähe von Ulm, sich durchs Bewilligungsverfahren rang. So wurde 2003 der erste Weinbergsschnecken-Zuchtbetrieb Deutschlands Tatsache.

Die zwischen Naturreservat und Pferdekoppel eingebettete Farm von der Grösse einer Hektare umfasst dreissig Parzellen zu je rund 200 Quadratmetern, anzuschauen wie riesige, umzäunte Gartenbeete. Während die einzelnen Parzellen von Netzzäunen aus UV-beständigem Polyäthylen umfasst sind, deren dreifache Überhang-Taschen ein Entweichen der Schnecken verhindern, ist die Anlage als Ganzes mit einer im Erdreich versenkten, verzinkten Wellblech-Verschaltung gegen Eindringlinge wie Kröten gesichert, die pro Tag ihr Eigengewicht an Jungschnecken fressen würden. Um die Mäuse kümmert sich «Gaurer», der Terrier, während zum Schutz vor Saatkrahen und Staren Sitzstangen für Bussarde und Habichte bereitstehen.

### Helix pomatia

Die Bepflanzung der Zuchtbeete verrät das Lieblingsfutter der Schnecken: Zichorie, Kohl, Mangold, Rüben, Raps, Ölrettich, Sonnenblumen, Erbsen, Ackerbohnen, Disteln, Klee und Salat. Zugefütterte Karotten und Obst ergänzen den Speisezettel. Artischocken, so meint Monika Merkle, würden sie auch mögen, doch die kämen aus klimatischen Gründen hier nicht in Frage. Das Kauwerkzeug einer Schnecke (Radula genannt) gleicht einer Förderbandanlage, gespickt mit bis zu 25 000 Zähnen. So tönt es denn, fürs menschliche Ohr hörbar, wie leises Regenprasseln, wenn – nachts oder vor einem Gewitter – Legionen von Schnecken am Mampfen sind ...

## Die Schwäbische Auster



Schneckenzucht Nersingen: 30 Parzellen à 200 m<sup>2</sup> auf einer Fläche von 1 ha



Ihr Lieblingstier ist die Weinbergsschnecke: Unternehmerin Monika Merkle.

Begonnen hat die Schneckenpionierin, indem sie in Italien 36 000 geschlechtsreife Tiere zum Stückpreis von 28 Euro cent kaufte. Bis zur ersten Ernte dauerte es dann drei Jahre. Während sich Schnecken, bei denen beide Geschlechter als Zwitter ausgebildet sind, in der Natur ein- bis zweimal paaren, geschieht dies im dichtbesiedelten Zuchtbetrieb mit zudem optimaler Ernährung häufiger. Nach einem Jahr waren es daher bereits rund eine Million Tiere auf einer Hektare Land – eine extrem grosse und dennoch bezüglich Emissionen problemlose Massenhaltung im Nutztierbereich! (Zum Vergleich: In Sardinien gibt es sogar eine 90 Hektaren grosse Zuchtfarm.) Doch erst nach drei Jahren erreicht *Helix pomatia*, wie die gelbbraun gefärbte

und fein gebänderte Weinbergsschnecke mit lateinischem Namen heisst, die Geschlechtsreife und damit ein Erntegewicht von zirka 14 Gramm (Schlachtgewicht 4 bis 6 Gramm). Deshalb gibt man in Frankreich und Italien meist ihrer markant gefleckten Artgenossin *Helix aspersa* den Vorrang, da diese die Marktreife bereits in einem Jahr erreicht; doch deren Fleisch ist weicher und weniger aromatisch.

### Schneckenерnte

Moderne Schneckenzucht ist eine Art Dreifelderwirtschaft: Im ersten Jahr werden Zuchtschnecken eingesetzt, die sich im Mai paaren und Ende Mai/Anfang Juni ihre Eier ablegen. Pro Wurf deponiert eine Schnecke 40 bis 60 erbsengrosse Eier in weisser Gallerthülle in ein selbst gegrabenes Erdloch, aus denen nach zirka drei Wochen winzige, bereits häuschen tragende Glasschnecken schlüpfen, das heisst pro Parzelle Hunderttausende, trotz grosser natürlicher Sterberate von rund dreissig Prozent, wetterbedingt und durch Fressfeinde. So hat man in einer Schneckenfarm immer rund je einen Drittel geschlechtsreife, heranwachsende und ganz kleine Tiere. Doch erst ab dem dritten Jahr kann geerntet werden.

Monika Merkle setzt auf ökologische Schneckenzucht; deshalb verzichtet sie auf chemische Schädlingsbekämpfung und Zufütterung von Getreide- und Maismehl, wie dies in vielen herkömmlichen Betrieben in Frankreich und Italien gemacht wird, um die Mast zu forcieren, und wo zudem, zwecks Erleichterung der Ernte, die Tiere auf grossen Tischen gehalten werden. Bei der naturnahen Schneckenzucht muss man sich bei der Ernte tief bücken. Etwas vereinfachen lässt sich das Einsammeln, wenn einige Tage vor der Ernte Bretter oder Rindenstücke entlang den Beeträndern ausgelegt werden, unter denen sich dann die Kriechtiere sammeln, weil sie feuchte und dunkle Orte lieben und zudem gerne in Gesellschaft sind. Auf diese Weise kann eine Parzelle mühelos an einem Tag abgeerntet werden.

Neben der Ernte gibt es auch andere Tätigkeiten auf der Schneckenfarm, die sich ungleich aufs Jahr verteilen: Während im Winter kaum Arbeiten anfallen, müssen im Frühjahr die Parzellen hergerichtet und bepflanzt werden. Im Sommer ist Bewässern und Pflanzenpflege angesagt, nämlich Zurückschneiden der Futterpflanzen, damit sie nicht auswachsen. Zudem müssen jetzt die Tiere umgesetzt, nämlich die Alt- von den Jungtieren getrennt werden. Im Herbst schliesslich heisst es die Parzellenbeete für den Win-

ter vorzubereiten. Die kalte Jahreszeit überdauern die Schnecken mittels Winterruhe in der Erde, in einem selbstgegrabenen Loch, mit verdeckelter und nach oben gerichteter Schalenöffnung.

### Fleisch vom Fuss

Während früher die Schnecken lebend und deshalb in gedecktem Zustand transportiert wurden, gelangen sie heute tiefgekühlt oder mariniert in Büchsen in den Handel, weshalb die Haupternte (95%) im Mai, das heisst nach der Eiablage, ansteht. Lediglich eine kleine Teilernte (5%) findet noch im Spätherbst statt, indem (vorbestellte) Deckelschnecken zeitintensiv ausgegraben werden, die in speziellen Gastrobetrieben für traditionelle Schneckenessen Verwendung finden.

Die rührige Unternehmerin war auch bezüglich Marketing innovativ. Obschon sie den Grossteil ihrer Ernte unbearbeitet verkauft, begann sie, weil sie sich vom Direktverkauf eine bessere Rendite versprach, die Schnecken selber in Büchsen zu verarbeiten. Das Kochen, Präparieren und Eindosen geschieht – um den EU-Vorschriften über die Verarbeitung von «Erdtieren» gerecht zu werden – in separaten Schlacht- und Verarbeitungsräumen einer örtlichen Metzgerei. Verwendet von der Schnecke wird nur das Fleisch ohne die Innereien, das heisst lediglich Fuss und Mantelsack (= Verbindung zwischen Schale und Schnecke).

Allein in Deutschland werden jährlich rund 1000 Tonnen Schnecken importiert, und die Nachfrage sowohl in der Gourmet- als auch in der Diätküche (hier natürlich ohne Kräuterbutter...) steigt, da Schneckenfleisch mager und leichtverdaulich ist. Aber auch die Bedürfnisse von Pharmaindustrie und Forschung nehmen zu; denn Substanzen aus der Weinbergsschnecke gelangen immer mehr in der Krebsforschung und als Tumormarker zum Einsatz. Deshalb ging Monika Merkle noch weiter.

### Schneckenkönig

Nicht nur ihre eigene Farm will sie vergrössern, sondern sie kreierte – in Anlehnung an den historischen Begriff «Ulmer Auster» – neu den eingetragenen Markennamen «Schwäbische Auster», verfasste ein Kochbuch für Schneckengerichte und gründete das «Institut für deutsche Schneckenzucht», allwo sie Kurse für das Erlernen dieses Metiers erteilt, also sozusagen ihre eigene Konkurrenz ausbildet, und dies mit Zuspruch auch aus Österreich und der Schweiz. Denn für Bäuerinnen, so meint sie, kann das ein interessanter Nebenerwerb sein. Schon eine Kleinstanlage im Garten könne zwischen 2300 und 3700 Franken pro Jahr einbringen bei durchschnittlich einer Stunde Arbeit pro Tag von April bis November.

Monika Merkle weiss zu überzeugen und zu begeistern; denn wenn sie von ihren Schleimern erzählt, gerät sie ins Schwärmen: Weinbergsschnecken seien nicht nur gute Kletterer, die sich sogar kopfüber zu bewegen wissen; sie seien auch gar nicht so übertrieben langsam, da sie in einer Nacht locker 30 bis 40 Meter zurücklegen können. Und sie seien sogar ein bisschen anhänglich... Den Tag jedoch – Welch glückliche Wesen – verschlafen sie von zehn Uhr morgens bis gegen Abend.

Mit Schnecken muss man sorgfältig umgehen, denn ihr Haus ist zerbrechlich. Allerdings können sie kleinere Beschädigungen durch erhöhte Kalkproduktion von innen heraus reparieren. Anhand der Ringe lässt sich – wie beim Baumstamm – das Alter bestimmen. In den Wintermonaten entsteht eine dunkle Verdichtung; somit bildet der dritte solche Winterring das Endstück des ausgewachsenen Tieres. Kleine magische Spielerei der Natur: Normalerweise ist das Schneckenhaus nach rechts gewunden. Unter vielen tausend Individuen jedoch hat mal eines, vergleichbar dem Situs inversus beim Menschen (mit zum Beispiel rechts liegendem Herz), sein Häuschen nach links gedreht – der Schneckenkönig. Doch solch bioexzentrische Bekanntheit entgeht dem Slow-food-Gourmet ...

### Kontaktstellen «Schwäbische Auster»

#### Institut für Schneckenzucht

Monika Merkle  
Eibenweg 22a, D-89278 Nersingen  
Tel. +49(0)7308 924735  
Fax +49(0)7308 924734  
www.schneckenzucht.de  
www.schwaebische-auster.de/shop

#### Ansprechpartner Schweiz

Melchior und Esther Kiser  
Oberdorf, 5645 Aettenschwil AG  
Tel. 041-787 13 60  
www.kiser-schneckenfarm.ch

Heini Hofmann  
Zootierarzt und

freier Wissenschaftspublizist  
Hohlweg 11, 8645 Jona

(Bilder: Schneckenfarm Nersingen)