

Die Weinbergschnecke als Nahrungsmittel.

Von Dr. Othello Abel, Professor an der Universität, Wien.

In einer Zeit, da von allen Seiten auf die Esbarkeit verschiedener Pflanzen aufmerksam gemacht wird, die wir sonst kaum als Gemüse geschätzt haben, ist merkwürdigerweise ein Tier ganz unbeachtet geblieben, das in früherer Zeit als Lederbissen sehr geschätzt wurde und noch heute in vielen Gegenden (zum Beispiel in Südtirol, Vorarlberg, Schwaben, Schweiz, Frankreich usw.) sehr gern gegessen wird, nämlich die allgemein bekannte Weinbergschnecke (*Helix pomatia*). Namentlich in Wien bildeten „Schnecken mit Aren“ eine in früherer Zeit sehr beliebte Delikatesse, und mancher wird sich an ein Schneckenfrühstück in dem kleinen Gasthause am Petersplatz erinnern. In den Klöstern waren die Schnecken als Fastenspeise sehr geschätzt. Für den kommenden Winter könnte, im großen Maßstab betrieben, das Sammeln und Mästen der Schnecken von großer Bedeutung werden; tausend lebende Weinbergschnecken mit einem Durchschnittsgewicht von 30 Kilogramm enthalten etwa 2,5 Kilogramm Eiweiß und etwa 1,5 Kilogramm Kohlehydrate. Beim Sammeln, Mästen und Aufbewahren der Weinbergschnecke, das schon im Sommer einsetzen müßte, wäre Folgendes zu beachten: Gesammelt werden nur die großen, zwei- bis dreijährigen Tiere mit einem 35 bis 40 Millimeter im Durchmesser haltenden Gehäuse; sie finden sich fast überall in lichten Wäldern, unter Buschwerk und in Gärten, wo sie dem Gärtner zuweilen sehr lästig werden können. Am leichtesten findet man sie nach einem Regen oder in den Morgenstunden nach reichlichem Tau. Die gesammelten Schnecken werden in eingefriedeten Bläuben, die nur einige Quadratmeter groß zu sein brauchen, mit fleischigen Blättern verschiedener Kräuter, zum Beispiel Gurkblatt und Kletten, mit Gras oder mit dem Laub von Erlen und Eichen gefüttert, aber nur bei nassem Wetter. Sobald die kühle Herbstwitterung einsetzt, ziehen sie sich in ihre Gehäuse zurück und verschließen die Öffnung mit einem Kalkdeckel. In diesem Zustand bleiben sie bis zum nächsten Frühjahr im Winterschlaf. Die eingedeckten Weinbergschnecken werden in Säcke oder Fässer verpackt, am besten zwischen Sägebänen in einem kühlen Raum aufbewahrt, und können weithin versandt werden. Die lebenden Schnecken halten ihre Deckel fest geschlossen, die verendeten sind an dem gelockerten Deckel leicht kenntlich.

Daß der Nährwert der Weinbergschnecke, ganz abgesehen davon, daß sie vielfach als Lederbissen geschätzt wurde und wird, sehr groß ist, geht aus den folgenden Zahlen hervor: 100 Gramm organische Trockensubstanz der Weichteile der Weinbergschnecke enthalten bei ausgetrockneten Tieren: Eiweiß 64,49 Prozent, Kohlehydrate 33,95 Prozent, Fett 1,56 Prozent; bei eingedeckten Tieren: Eiweiß 61,38 Prozent, Kohlehydrate 36,95 Prozent, Fett 1,67 Prozent. Das Verdienst, die Aufmerksamkeit auf dieses Tier als Unterstützung unserer Ernährung gelenkt und die weiteren Untersuchungen angeregt zu haben, gebührt Herrn Max Stief, Direktor der gräflich Almeidaschen Herrschaft Mondsee. Wenn die Weinbergschnecken im kommenden Sommer in großem Umfang gesammelt würden, könnten sie für weite Schichten der Bevölkerung ein wichtiger Fleischersatz werden, der kostenlos zu gewinnen ist, leicht versendet und aufbewahrt werden kann und außerdem gewiß nicht zu verachten ist, was den Standpunkt des Feinschmeckers betrifft; wir werden nicht vergessen dürfen, daß „Schnecken mit Aren“ oder gekochte und als Salat gegessene Schnecken (Rozette finden sich noch immer in allen Kochbüchern) in den Klöstern eine beliebte Fastenspeise gewesen sind.