

P R E S S E - I N F O R M A T I O N

Schwäbische Austern und die Schneckengärten im Lautertal

Slow Food nimmt die Albschnecke als Passagier in die Arche des Geschmacks auf und unterstützt Kampagne zur Wiederbelebung der Schneckenhaltung auf der Schwäbischen Alb.

Reutlingen, den 15.2.2005. Weinbergschnecken von der Alb sind etwas Besonderes: Feinschmecker schätzen die in kalkhaltigen Mittelgebirgslagen aufgewachsenen Schnecken, da sie insbesondere als sogenannte „Deckelschnecken“ im Winterhalbjahr angenehm (da nur leicht) erdig und regelrecht nussig schmecken. Weil die Schnecken zudem aromatische Wildkräuter der Alb-typischen Heiden fressen, ist das Fleisch besonders würzig und schmackhaft.

In früheren Jahrhunderten hatten das schon die Mönche herausgefunden. Damit sie in der Fastenzeit nicht allzu sehr darben mussten, mästeten sie die Helix pomatia in speziellen Schneckengärten oder bestellten sie in großen Mengen bei Schneckenhändlern, die

Convivium Stuttgart

Roman Lenz
fon 07022 212680
fax 07022 212682
Stuttgart@slowfood.de

Arche-Gruppe

Waltraud Reimann
fon 0711-7652445
Reimann@kontouren.de

Monika Titze
fon 0711-728 85 00
Titze@Titze-PR.de

zahlreiche Gärten auf der Schwäbischen Alb besaßen. Die Tradition der Schnecke als Fastenspeise hat sich erhalten: Noch heute gibt es z. B. in Indelhausen, Großes Lautertal, jedes Jahr am Aschermittwoch ein traditionelles Schneckenessen.

Im 18. und 19. Jahrhundert waren die Albschnecken ein beliebter Exportartikel: Rund 500 Tonnen Deckelschnecken (Schnecken im Winterschlaf) wurden pro Jahr auf der Donau bis nach Wien transportiert und dort von den schwäbischen Bäuerinnen auf dem Markt verkauft.

Regionale Produkte neu entdecken

Als die Konserve Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts erfunden wurde, war die große Zeit der Schneckenmast auf der Alb vorbei. Die meisten Schnecken, die heute bei uns auf den Markt kommen, stammen aus Osteuropa und teilweise auch aus Asien. Die meisten der importierten Schneckenarten sind deutlich kleiner und allesamt weniger schmackhaft als die einheimische *Helix pomatia*.

Nun sollen auf der Alb wieder Schnecken gemästet und zudem gezüchtet werden. Den Anstoß gibt das Projekt „Albschneck“ des Instituts für angewandte Forschung an der Nürtinger Fachhochschule. Einen ersten historischen Schneckengarten haben die Stadt Hayingen und die Fachhochschule im Lautertal bereits angelegt.

„Wir wollen allerdings nicht einfach eine alte Tradition neu beleben. Es geht vielmehr darum, eine Wertschöpfungskette mit regionaler Produktion und Vermarktung aufzubauen, die der Region wirtschaftliche Vorteile bringt“, sagt Prof. Dr. Roman Lenz, der das Schneckenprojekt betreut. „Dazu gehören Landwirte, die die Schnecken mästen, ein Metzger für die Verarbeitung, und Gastronomen, die spezielle Gerichte anbieten, was auch touristisch interessant ist“.

Gefördert wird das Vorhaben durch die Reutlinger Gruppe von „Regionen Aktiv“, einem Projekt des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz am Landratsamt Reutlingen. Slow Food unterstützt das Schneckenprojekt durch die Anerkennung der Albschnecke als Arche-passagier.

Essen, was man retten will

Mit der Kampagne "Arche des Geschmacks" will Slow Food regionale Lebensmittel retten, die im Fastfood-Zeitalter vom Verschwinden bedroht sind. Dazu gehören zum Beispiel der westfälische Pumpernickel, die Champagner Bratbirne oder der fränkische Kochkäse. Die Initiativen haben das Ziel, die regionale Küche mit ihrer breiten Palette an Lebensmitteln und damit die geschmackliche Vielfalt zu erhalten.

Der Stuttgarter Arbeitskreis besteht zur Zeit aus 6-8 aktiven Mitgliedern, die in der Region Kandidaten für die Kampagne aufspüren und die notwendigen Unterlagen für eine Bewerbung als Arche-Passagier

zusammenstellen. Der Arbeitskreis arbeitet dabei eng mit dem Convivium Tübingen zusammen, über das potentielle Arche-Passagiere aus der Gebietskulisse des Landkreises Reutlingen dann bei Slow Food Deutschland e.V. zur Prüfung und ggf. Anerkennung eingereicht werden. Für die Albschnecke konnte auch bereits ein Förderkreis, die Interessengemeinschaft Albschneck, im März 2004 gegründet werden!

Fotos als Download unter:

www.slowmedia.de/albschneck

Weitere Infos, u.a. das Gutachten zum
Archepassagier, unter: www.albschneck.de

Ansprechpartner:

Projekt Albschneck Prof. Dr. Roman Lenz, Tel:07022
404-177. lenzr@fh-nuertingen.de

Regionen Aktiv: Marion Büttner Tel. 07121 480-9348

Marion_Buettner@KREIS-REUTLINGEN.de



Slow Food: Monika Titze Tel: 0711 728 85 00
Titze@Titze-PR.de