

Arche des Geschmacks – Gutachten für die Albschnecke als Arche passagier



„Mit großen Freuden sah er bald von der Bempflinger Höhe die Alb, als eine wundersame blaue Mauer ausgestreckt. Nicht anders hatte er sich immer die schönen blauen Glasberge gedacht, dahinter, wie man ihm als Kind gesagt, **der Königin von Saba Schneckengärten liegen.** (Eduard Mörike, Das Stuttgarter Hutzelmännlein (1853), S. 8, Reclam 4755)

Die Königin von Saba ist eine der großen Legenden des Orients. Sie soll ca. 950 v. Chr. im heutigen Jemen gelebt haben. Im Alten Testament steht: „Die Königin von Saba...zog nach Jerusalem mit reichem Gefolge, mit Kamelen, die viel Spezereien und viel Gold und Edelsteine trugen“. Die sabäische Kultur, die der Königin ihren Namen gab, vermuten die Archäologen ab der Mitte des zweiten Jahrtausends v. Chr..

Bewerbung der Albschnecke als Arche Passagier

Die Aufstellung des Gutachtens erfolgt in Anlehnung an einen Vorschlag von Hans-Werner Bunz vom 03.11.2003, Convivienleiter Mainfranken-Hohenlohe.

Die Zusammenführung der Erkenntnisse, insbesondere die Recherche der Historie, wurde von den Landesprogrammen „PLENUM“ und „REGIONEN AKTIV“ des Landkreises Reutlingen im Rahmen des Projekts „Albschneck“ unterstützt. Wesentliche Projektergebnisse finden sich auch unter www.albschneck.de.

Bezeichnung des Passagiers

Albschnecke – Weinbergschnecken von der Schwäbischen Alb

1. Beschreibung des Gerichtes/Lebensmittels/Nutztieres/Nutzpflanze

a. Form bzw. Inhalt, Charakteristika, Unterschiede zu Ähnlichem

Große einheimische Weinbergschnecke der Art *Helix pomatia*; i.d.R. helleres Fleisch; als Deckelschnecke/Herbstschnecke besonders geschmackvoll und etwas „fetter“. Im Gegensatz zu anderen Weinbergschnecken stammt sie weder von Zuchtschnecken ab noch besteht sie aus Wildbeständen außerhalb Deutschlands und hat (- derzeitiger Vorschlag in der Interessengemeinschaft/Förderkreis -) mind. 1 Vegetationsperiode im Naturraum Schwäbische Alb zugebracht. Auf der Grundlage von insgesamt bislang vier bekannten Zuchten in den siebziger Jahren in der Region mit einheimischen Weinbergschnecken der Art *Helix pomatia* sowie vor dem Hintergrund historischer Mastgärten werden derzeit neue, extensive und rein nach ökologischen Gesichtspunkten ausgerichtete Gärten nach Vorstellungen – Erzeugerrichtlinien in Vorbereitung - der Interessengemeinschaft Albschneck erstellt.

Die außergewöhnliche Qualität der Albschnecken wird auch heute noch bestätigt und hatte früher eine herausragende Bedeutung sowohl in der Region wie auch in Klöstern (Fastenspeise) und großen Städten wie z.B. Wien. Dort wurden sie „Schwäbische Austern“ genannt.

Noch in den 50er Jahren schrieb z.B. Wildhaber:

„Als besonders gut werden die Schnecken der höheren Gegenden und Alpengebiete (soweit sie da noch vorkommen) angesehen; es wird nämlich behauptet, dass die Tiere den Geschmack und Duft der gefressenen Pflanzen einigermaßen behalten, und dass ein richtiger Kenner das sofort merke. Daher komme es, dass die Schnecken bestimmter Gegenden ihre Wertschätzung unter Feinschmeckern genossen. Manchmal setzt der Schneckenfang auch erst am Ende des Winters ein, bevor sie anfangen zu fressen, da sie dann besonders gut sein sollen.“

Ähnliches ist auch von den Albschnecken überliefert und nach Aussagen der wenigen verbliebenen Kennern dieser Speise wie z.B. Richard Knupfer aus Weiler sowie der Fam. Kloker aus Indelhausen klar „erschmeckbar“:

"Mei Vaddr hot no Schnegga züchtet, i nemme, ond d'bei ben i au scho achzge. Abr wenn i welle kriaga kaa, no eß i glei zwanzg, dreißg Stuck. Nur fädde Herbschd-schnegga. Weil, wissed Se, dia schmegged overgleichlich... Ned so wie die magere Frühjohrs-schnegga, wo mr in de Gaschdhaiser kriagd. Abbr, mit dene Herbschd-schnegga kennt mr scho a guats Geld macha, zwei, drei Mark s'Stuck..." (aus: *Das Große Lautertal, Messow (Hrsg.)*, 1991, S. 24):

Im Heimatbuch Indelhausen (1972) steht: „Die Albschnecke, *Helix pomatia*, muß von besonderer Güte gewesen sein, besondere Leckerbissen muß das einstige Hardt

Bewerbung der Albschnecke als Arche Passagier

(Anmerkung: heutiger Truppenübungsplatz Münsingen) beherbergt haben. Man sagt von der Schnecke, sie sei umso aromatischer im Fleisch, je besser die Kräuter seien, die sie fresse; es mag sein, daß die Steppenheiden mit ihren Rosmarin (Anmerkung: muß wohl eine Verwechslung mit Wildem Majoran sein)- und Quendelpflanzen besondere Prachtexemplare hervorbrachten“.

b. Herstellung bzw. Verwendung

Die heutige Herstellung richtet sich nach den derzeit diskutierten Erzeugerrichtlinien der Interessengemeinschaft Albschneck. Frühere Herstellung in Schneckengärten nach Sammlung oder „Einkauf“ in der Region. Verwendung als Fastenspeise – in katholischen Regionen - und Delikatesse insb. in Wien, Budapest und Paris - spezifische Gerichte sind Schneckensuppe, insb. an Aschermittwoch, nach Burgunder Art (am bekanntesten), (sauer/kalt) im Salat, Ragout in der Soße u.a.

Mittelfristig sind ganze regionale Produktions- und Vermarktungsketten geplant, da trotz Sammelns in Deutschland (und evtl. neuer Schneckenzuchtanlagen) derzeit praktisch nur noch konservierte Frühjahrsschnecken aus dem Ausland erhältlich sind.

2. Name, Adresse, Kommunikation des Herstellers

Die Stadt Hayingen (www.hayingen.de) betreibt seit Ende Juli einen ersten, kleinen historischen Schneckengarten im Ortsteil Weiler. Dieser ist allerdings nur als Schaugarten gedacht. Ein erster Produktionsgarten wird derzeit im Ortsteil Buttenhausen (Karl-Heinz Theurer, Zwiefalter Str. 36, 72525 Münsingen) mit insg. ca. 800 Schnecken betrieben. Weitere sind geplant. Das Flair Hotel Hirsch hat mittlerweile wieder Schneckengerichte mit Weinbergschnecken aus der Region (Großes Lautertal).

3. Name, Adresse, Kommunikation des Antragstellers und Ansprechpartners für Rückfragen:

Dr. Roman Lenz, Moltkestrasse 16, 72622 Nürtingen, 07022 212680, lenzr@fh-nuertingen.de; (s. a. www.albschneck.de)

4. Vorschläge für Personen und Institutionen, die einem Förderkreis für den jeweiligen Archepassagier angehören sollten bzw. sich bereits dazu entschieden haben: Archegruppe Convivien Stuttgart und Tübingen, evtl. auch Ulm; Interessengemeinschaft Albschneck mit ca. 25 Mitgliedern (s. Anhang)

5. gegenwärtige/geplante Aktivitäten

Aufstellung und Festlegung von Erzeugerrichtlinien, Einrichtung von Produktionsgärten und Vermarktungsstrukturen; Aufbau eines historischen Schneckengartens; Überlegungen zu einer Vereinsgründung mit regionalen Akteuren; Verkostungen; Publikationen; SWR-Filmbeitrag, weitere historischen und Rezept-Recherchen

Begründung, warum der Passagier den Archekriterien entspricht (Nachweis bzw. Quellenangabe)

6. Beleg der Seltenheit bzw. Bedrohung des Aussterbens

Bereits „Ausgestorben“ bzw. nur sehr lokal verfügbar; Wiedereinführung in Vorbereitung (s.o.).

Auf der Mittleren Schwäbischen Alb wurden von 33 befragten Gastronomie-Betrieben 22 mit insgesamt ca. 4000 verkaufter Schnecken ausfindig gemacht. Nur einer davon wirbt noch mit einheimischen und gemästeten Schnecken und hat den „größten“ Umsatz (ca. 800/a);

Bewerbung der Albschnecke als Arche Passagier

Gaststätte Hirsch in Indelhausen bei Hayingen) (Diplomarbeit N. Möck, FH Nürtingen, 2003). Nach eigenen historischen Recherchen hatten im 19. Jhd. ca. 50 Händler auf der Schwäbischen Alb in den Wintermonaten vom Schneckenhandel gelebt.

Generell ging nach 1910 der Handel von Deckelschnecken stark zurück, da die Konservierung durch Pasteurisieren erfunden war und sich verbreitete.

In den Siebziger Jahren waren nur zwei (Nebenerwerbs)Betriebe mit Schneckenmast und auch Schneckenzucht bekannt: Jungwirth in Hausen, Killertal, und Christian Allgaier in Ennabeuren. Letztgenannte Person lebt noch und konnte bereits wertvolle Hinweise zur Anlage eines Schneckengartens mit eigener Nachzucht geben!

7. Eingrenzung der Region und kulturelle Einbindung bzw. Identitätsstiftung (typisch für die Region, historisch, traditionell, bedingt durch spezielle, regionale Methoden/Rohstoffe/Anwendungen)

(Mittlere) Schwäbische Alb; Geopark-Kulisse. Derzeit einzige Produktionsanlage konventioneller Weinbergschnecken (italienische Methode, in der Umstrukturierung) durch Frau Merkle in Nersingen), Neugründungen außerhalb der Gebietskulisse sind allerdings derzeit – ausgehend von Nersingen – in ganz Deutschland geplant. Daher ist es wichtig, die bisherige kulturelle Einbindung und Identitätsstiftung „festzustellen“ bzw. klar zu dokumentieren und zu einem regionalen Markenzeichen zu machen.

Früher sehr typisch für die Region (s. a. Mörike Zitat „Schneckengärten der Königin von Saba...“) einschl. Fastenessen, Fastnachtskostümen (Lauterach), Flurnamen (s. Anhang), und Sammeln von Schnecken bis in die heutige Zeit (fast jeder der heute Erwachsenen auf der Mittleren Alb hat in seiner Jugend Schnecken gesammelt und damit sein Taschengeld aufgebessert). Im Ortsteil Weiler ist dieser Ortsgeschichte auch eine Bronzefigur, der

Schneckenmann, gewidmet.

Indelhausen/Weiler hatte zudem bekannte Personen wie den „Schneckenbaste“ (Pfarrer Sebastian Birkenmayer, 1916-1964), der die Schneckentradition weiter pflegte.

Durch den Vertrieb über die Donau von Ulm aus in den sog. Ulmer Schachteln – einem Bootstyp - insb. im 18. und 19 Jhd. wurden diese Weinbergschnecken aus den Gärten der Schwäbischen Alb auch „Schwäbische Austern“ genannt.

Siehe in der Anlage die Karten zu Flurnamen mit „Schnecke“

8. Der Beitrag zur geschmacklichen Vielfalt

Weinbergschnecke *Helix pomatia* aus einer kalkhaltigen Mittelgebirgsregion mit speziellem Geschmack, insbesondere als Deckelschnecke, aber auch in der Frühjahrsmonaten (vgl. Aussagen der

lokalen Gastronomie, eigene Tests; Lit.Wildhaber)

9. Der Beitrag zur Nachhaltigkeit: Wirkt sich aus auf Bruttosozialprodukt (BSP), regionale Landschaft, Landwirtschaft, Lebensmittel-Handwerk/Industrie, Kultur, Tourismus. Albschnecke wird sich als Gesamtkonzept auf alle angesprochenen Bereiche auswirken, also von der Produktion über die Verarbeitung, Gastronomie, Essgeschirr und ggf. Schmuckartikel bis hin zu Kultur (traditionelle Fastenspeise) und Tourismus (Besuch des historischen Schneckengartens etc.)

Bewerbung der Albschnecke als Arche Passagier

a. In wirtschaftlicher Hinsicht

Es kann eine regionale Wertschöpfungskette aufgebaut werden (geschätzt bis zu 10 Arbeitsplätze in 5 Jahren)

b. In ökologischer Hinsicht

Kontrollierte Produktion mit eigener Zucht und/oder Teil-Sammlungen nach der Eiablage

c. In sozialer/kultureller Hinsicht

Schnecke als historisch regional bedeutsames (Handels)Produkt, Anknüpfung an diese Kultur zur Identitätsstiftung in der Region; Schnecke als Sympathieträger und regionales Werbeprodukt

10. Die Erwerbarkeit

In Vorbereitung (erster Garten in Buttenhausen in 2004); als Sammelprodukt immer noch bedingt verfügbar. Die Gaststätte Hirsch in Indelhausen bei Hayingen ist einer der letzten Gastronomiebetriebe mit „eigenen“ Albschnecken. Der Nachwuchs von aus Italien importierten Zuchtschnecken ist mittlerweile in einer Anlage in Nersingen bei Ulm „erntereif“ (www.schneckenzucht.de). In 2005 werden mehrere Kleinanlagen auf der Schwäbischen Alb entstehen.

11. Artgerechte Haltung tierischer Bestandteile

Die Mast erfolgt rein biologisch und in Gärten mit kontrollierter Besatzdichte (10-30 Tiere pro qm, statt der sonst üblichen Anzahl von ca. 150). Hierzu wird der Förderkreis ggf. weitere Details festlegen.

12. Freiheit von gentechnischer Veränderung

Ist gegeben

13. Die Experten

d. Benennung mit Expertennachweis

Roman Lenz, Diplomagrarbiologe, promovierter Ökologe, Professor für Landschaftsplanung an der Hochschule Nürtingen

Franz Kloker, Gastronom in Indelhausen

Rita Goller, Alb-Guide zu Burgen und Schnecken im Lautertal

Hansjörg Eberhardt, Revierförster der Stadt Hayingen, Gebietskenner

Richard Knupfer, Enkel des „legendären“ Lukas Knupfer aus Weiler/Indelhausen, über dessen Schneckenhandel einiges schriftlich überliefert ist.

Monika Titze und Waltraud Reimann, Vertreterinnen der Arche beim Slow Food Convivium Stuttgart

e. Bestätigung des Gutachtens durch die Experten

Experten und Vorstand der Convivien Stuttgart und Tübingen haben am 14.12. das Gutachten bestätigt.

Bewerbung der Albschnecke als Arche Passagier

Anlage

Mitglieder der Interessengemeinschaft Albschneck:

Herrn/Frau	Name	Firma/Institution	Straße	Ort
Herrn	Waldemar Mammel	Landwirt	Am Hochberg 27	89584 Lauterach
Herrn	Karl Knupfer	Landwirt	Kreuzbergweg 18	72534 Hayingen-Weiler
Herrn	Hansjörg Eberhardt	Forstamt Zwiefalten Revier Münsdorf	Ehestetter Weg 1	72534 Hayingen-Münzdorf
Herrn	Elmar Birnbickel	Waldschulheim	Eichbühl 1	72534 Hayingen-Indelhausen
Herrn	Manfred Waßner	Tourismusgemeinschaft Großes Lautertal/Zwiefalter Ach	Postfach 11 40	72521 Münsingen
Herrn	Bürgermeister Robert Riehle	Stadtverwaltung	Marktstr. 1	72534 Hayingen
Frau	Monika Merkle	Schneckenzüchterin Tel. +49(0)7308 924735 Fax +49(0)7308 924734	Hallstattweg 2	89278 Nersingen
Herrn	Wolfgang Stockburger	Töpferei Ceramix	Heimtalstr. 21	72525 Münsingen-Buttenhausen
Herrn	Karl-Heinz Theurer	Metzger Plant Kleinanlage in Buttenhausen	Zwiefalter Str. 36	72525 Münsingen-Buttenhausen
Herrn	Ulrich Köpf	Museumsverein Ehingen Tel. und Fax (07391) 2389 e-mail koepf.ehingen@web.de	Felchenstraße 9	89584 Ehingen
Herrn	Dr. Göggel	Amt für Landwirtschaft	Schillerstr. 40	72525 Münsingen
Frau	Eva-Maria Munz	Albheimisches GbR	Hauptstr. 50	72532 Gomadingen
Herrn	Heinz Austermann	Austermanns Gaststuben	Beim Kogelstein	89601 Schmiechen
Fam.	Arnold	Fohlenhof	Heimstetten 1	72537 Mehrstetten
Fam.	Autenrieth	Gasthof Hermann	Am Marktplatz	72525 Münsingen
Frau	Rita Goller	Alb-Guide 07381 4781	Schlehenweg 11	72525 Münsingen-Rietheim
Herrn	Georg Geiselhardt	Köhler und Wirt		72534 Hayingen-Münzdorf
Frau	Sonja Bailer	Sonja.bailer@gmx.de		Lautertal
Herrn	Franz Kloker	Flair-Hotel Hirsch	Wannenweg 2	72534 Hayingen-Indelhausen
Herrn	Erich Rintchen	Früherer Schneckenzüchter Telefon (07022) 65016.	Haldenstraße 15,	72622 Nürtingen-Zizishausen
Frau	Monika Titze	Titze PR-Consulting Tel. 0711- 728 85 00 Fax 0711- 728 86 09	Auf dem Haigst 1d	70597 Stuttgart
Herrn	Andreas Kloker	Tel. (abends):07386-684 andreas.kloker@freenet.de Plant Kleinanlage in Anhausen	Tiberius-Fundel-Weg 9	72524 Hay.-Indelhausen
Herrn	Christian Rothe	T. +49 (0)74 76 / 39 17 17 F. +49 (0)74 76 / 89 99 96 e-Mail: info@cerrothe.de	Hainburgstrasse 22	72415 Grosselfingen
Frau	Ulrike Zimmermann	Tel. +49-(0)7025-91190-27 Fax +49-(0)7025-91190-10 Zimmermann.Ulrike@landkreis-esslingen.de	Freilichtmuseum Beuren; Museumsverwaltung In den Herbstwiesen	72660 Beuren
Herrn	Siegfried Preusch	Siegfried.Preusch@imtech.de Plant Kleinanlage in Gomadingen	Neuffener Straße 88	72622 Nürtingen

Bewerbung der Albschnecke als Arche Passagier

Anlage Flurnamen mit „Schnecke“:

