

KAVIAR UND LEBER VON DER SCHNECKENFARM

Schnecken an Kräuterbutter sind zwar nach wie vor eine beliebte Delikatesse. Doch sie ist Schnee von gestern. Heute sind Kaviar, Leber und Paste von Weinbergschnecken gefragt. Armin Bähler stellt sie in Elgg her und baut seine Produktion ständig aus.



BILDER FILIPA PEIXEIRO

Auf den 26 Parzellen der Elgger Schneckenfarm befinden sich derzeit noch rund 70.000 Weinbergschnecken. Sie fressen die letzten Sonnenblumenstängel ab, bevor sie sich auf ihren Winterschlaf im Boden vorbereiten.

Über 300.000 Weinbergschnecken bevölkerten dieses Jahr Armin Bählers Schneckenfarm in Elgg bei Winterthur. Der 41-Jährige züchtet auf seiner 1,3 Hektaren grossen Farm zwei verschiedene Rassen Weinbergschnecken. Die einheimische *Helix Pomatia* und die *Helix Aspersa* aus dem Mittelmeerraum. Während die *Helix Pomatia* erst nach drei Jahren ausgewachsen ist und 60 Eier jährlich legt, ist die *Helix Aspersa* bereits nach einem Jahr verwertbar. Sie legt bis zu 120 Eier jährlich und wird von Schneckenzüchtern bevorzugt, weil sie aussergewöhnlich schnell wächst und schon innerhalb von zwölf Monaten geschlechtsreif ist. Deshalb nennt Armin Bähler diese Rasse auch «Turboschnecke».

Seine Turboschnecken stammen aus dem Elsass. Einmal jährlich besucht er den französischen Schneckenzüchter, der ihm mit wertvollen Informationen weiterhilft. Ihm hat Armin Bähler auch den Prototyp seiner Indoor-Anlage abgeschaut. Darin produziert er seit verganginem Februar mit 2.000 Turboschnecken Kaviar. Die Indoor-Anlage in der ehemaligen Garage der Schneckenfarm besteht aus einer Art Tisch

mit nach unten hängenden Lamellen. Sie dienen dazu, die Fläche zu vergrössern. Mit einer künstlich gleichmässig gehaltenen Temperatur zwischen 15 und 20 Grad sowie einer hohen Luftfeuchtigkeit animiert der Züchter die Tiere dazu, sich dort ganzjährig zu vermehren.

Schnecken sind Zwitter

Weinbergschnecken sind Zwitter. Sie besitzen ein Geschlechtsorgan, das sowohl männliche als auch weibliche Geschlechtszellen produziert und daher als Zwitterdrüse bezeichnet wird. Nach der Paarung in der Indoor-Anlage der Schneckenzucht legen die Weinbergschnecken ihre Eier in Becher ab, die mit loser Erde gefüllt sind. Innerhalb einer Woche leert der Züchter diese. Danach sortiert er die Schneckeneier mit einer Pinzette und reinigt jedes Ei einzeln. So kommen keine zerquetschten und unbefruchteten Exemplare in den Verkauf. Der Elgger Schneckenkaviar ist an der Zürcher Messe Gourmesse

auf grosse Beachtung gestossen. Die Delikatesse ist besonders bei Gastronomen sehr gut angekommen. «Das Interesse vonseiten der Köche ist gross», freut sich Armin Bähler. Schneckeneier waren bis anhin den wenigsten bekannt.

Ähnlich wie Fischkaviar eignet sich Schneckenkaviar für die Dekoration von Tellern und für Amuse-Bouche. Anders als herkömmlicher Kaviar schmeckt Schneckenkaviar nicht extrem nach Salzwasser, sondern nach Erde und Moos. Damit Armin Bähler Ende November – pünktlich auf die Feiertage – das Luxusprodukt wieder liefern kann, will er die Kaviar-Produktion jetzt erhöhen und mehr Schnecken in seiner Indoor-Anlage halten.

Leber in Schneckenform

Schneckenleber ist das neueste Produkt der Farm in Elgg. Eben befand es sich noch in der Testphase und kam sehr gut an: «Die Lebern von Weinbergschnecken schmecken nach Nuss,

sind sich die Tester einig», sagt der Züchter. Zudem sind sie hübsch anzuschauen: Schneckenleber sieht aus wie eine winzige, dunkelbraune Schnecke ohne Haus. Die Leber befindet sich ganz hinten im Haus des Tiers und wurde bei der Verarbeitung bis anhin weggeworfen. Denn für die Produktion von eingelegten Schnecken werden nur Kopf und Fuss des Kriechtiers verwendet: «Im Gegensatz zu französischen Schneckenzüchtern schneiden wir den Eingeweidessack, der sich in der Mitte des Tiers befindet, weg», sagt Armin Bähler. Doch auch das Köpfchen wird nicht vollständig verwertet: Schnecken haben Raspelzungen mit tausenden, nahezu gleichförmigen Zähnen. «Diese kluppen wir mit dem Fingernagel ab.» Nur rund vier Gramm des zwölf Gramm schweren Fleisches wandern so ins Glas.

Vor der Verarbeitung werden die Schnecken gekocht. Dadurch lösen sie sich vom Häuschen und können leicht herausgezogen werden. Haben sich die Schnecken vor dem Kochen nicht ins Häuschen zurückgezogen, verwenden...

Fortsetzung Seite 12



ANZEIGE

Prorest Gastronomietechnik AG

- Ihr Ansprechpartner Nr. 1 für Sous-vide
- Ihr fusionChef Julabo Kompetenzzentrum mit eigener Servicestelle & Ersatzgeräteservice!

fusionChef
by Julabo

Crash Preise
bis 31.12.12 (exkl. MWST)

www.prorest.ch

fusionChef PEARL Einhängethermostat
Aktionspreis Fr. 1188.- (Fr. 1650.-)

fusionChef DIAMOND Einhängethermostat
Aktionspreis Fr. 2124.- (Fr. 2950.-)

Gratis: «Sous-vide» Kochbuch von Heiko Antoniewicz, bei Bestellungen bis zum 31.12.12

Prorest
Gastronomietechnik AG

SERVICETECHNIK HOFMANN

Wir sind an der FBK 2013 in Bern!

Aufschnittmaschinen, Waagen, Vakuummachines, individuelle, persönliche Beratung bis hin zum fachgerechten Service in der ganzen Schweiz

Tel. 062 923 43 63
CH- 4900 Langenthal
www.aufschnittmaschinen.ch

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

JETZT BUCHEN

Lagerfähig?

fideHotel

Die Software für Einkauf und Lagerbewirtschaftung. Effizient, komfortabel, gewinnbringend.

www.fidehotel.ch



Die Bretter in den Parzellen spenden den Weinbergschnecken Schatten.



Die Schnecken in der Indoor-Anlage legen ihre Eier in Becher.



Die Lamellen des Schneckentischs der Indoor-Anlage hängen nach unten.



Die Schneckenhaus-Waschanlage läuft auch ausserhalb der Saison.

... det Armin Bähler sie nicht zum Einlegen. Denn der Glashalt soll einheitlich aussehen. Um aber auch diese Exemplare zu verwerten, püriert er sie und verarbeitet sie so zu Paste mit den Geschmacksrichtungen Pikant und Curry.

Während der Saison werden auf der Elgger Schneckenfarm wöchentlich rund 1.000 Weinbergschnecken verarbeitet. «Im laufenden Jahr haben wir etwa 25.000 Kriechtiere zu Schneckenfilets, Schneckenpaste und Schneckenleber verarbeitet», sagt Armin Bähler. Das entspricht rund 600 Kilogramm. Im nächsten Jahr will er eine Tonne Weinbergschnecken verarbeiten. Denn für dieses Jahr ist die Produktion von eingelegten Schnecken, Schneckenpaste und Leber zu Ende. Die Saison einer Schneckenfarm dauert jeweils von Mai bis Oktober. Derzeit bereiten sich die Elgger Weinbergschnecken im Freien auf den Winterschlaf im Boden vor, um im nächsten Frühling wieder «wie Pilze aus dem Boden zu spriessen», wie ihr Züchter sagt. Um sich jetzt vor der Kälte zu schützen, verschlies-

sen die Weinbergschnecken ihre Schalenmündung mit einem Kalkdeckel und isolieren die Schale durch Luftpolster.

Eine eigene Schneckenhaus-Waschanlage

Neben der Kaviar-Produktion in der Indoor-Anlage läuft die Schneckenhaus-Waschanlage weiter. Denn der Züchter verwertet auch die Häuser der Weinbergschnecken. Nach der Säuberung packt er die Schneckenhäuser ab und verkauft sie in 50er-Säcken an Floristen und Bastelläden. Auf seiner Homepage bietet er sogar vergoldete Exemplare zum Kauf an. Kaputte Schneckenhäuser werden vermahlen und als Schildkrötenfutter verkauft. «Als Schneckenzüchter ist man Unternehmer, Metzger, Gärtner, Verkäufer und Marketingchef in einem.» Das sagt dem ehemaligen

Goldschmied und IT-Fachmann zu. Er wurde vor vier Jahren zum Schneckenzüchter, nachdem sein Vater 2004 mit dem Aufbau der Schneckenfarm in Elgg begonnen hatte.

Armin Bähler bietet seine einheimischen Weinbergschnecken auch als Patenkind an: «Schnecken-Göttis sorgen mit ihrem Patenbeitrag ein Jahr lang für den Unterhalt einer Weinbergschnecke und leisten damit einen Beitrag für eine artgerechte Tierhaltung», sagt der 41-Jährige. Mit zehn Franken pro Jahr und Schnecke ermöglichen die Göttis und Gotten den Weinbergschnecken ein Überleben in biologischer und ökologischer Umgebung. Der Lebensraum der Elgger Weinbergschnecken ist ausgestattet mit schattenspendenden Brettern und frischem Grünzeug. Während der Saison wachsen Löwenzahn, Kohl, Salat und Sonnenblumen gleich in den Parzellen. Nur das Trockenfutter, eine

Mischung aus Soja- und Maismehl, wird dazu gegeben.

Schnecken erinnern in der Konsistenz an Pilze

Über 2.000 Personen besuchten dieses Jahr die Elgger Schneckenfarm. Armin Bähler bietet Führungen, verbunden mit Apéros oder Essen an. Ganze Car-Gesellschaften seien gekommen, um die Elgger Schneckenpfanne zu geniessen. Der Züchter isst Schnecken am liebsten an einer Rahmsauce in Pasteten. «Die Konsistenz eingelegter Weinbergschnecken liegt zwischen derjenigen von Pilzen und Rindfleisch», sagt er. In der Küche könne man sie verwenden wie Pilze. Da ihr Fleisch sehr kalorienarm und gleichzeitig proteinhaltig ist, eignen sich Schnecken bestens zum Abnehmen: Bereits nach sechs Stück fühlt man sich satt.

Sarah Sidler

www.schneckenfarm.ch

ANZEIGE

GLUTENFREI

Uncle Ben's® Basmati
Die einfachste Art,
Asien zu geniessen.

MARS Schweiz AG, Foodservice, CH-6302 Zug,
Infoline 0848 000 381, www.mars-foodservice.com

Uncle Ben's
„Gelingt immer“

FBK 31. Schweizer Fachmesse
für Bäckerei-, Konditorei-
und Confiseriebedarf

**Neue Wege
zum Erfolg**

20.–24.1.2013 in Bern

BECK Patronat: Schweizerischer Bäcker-
Konditorenmeister-Verband

CONFISERIEUR Schweizerischer Konditor-
Confiseurmeister-Verband



Carmenère 2010 Montes Alpha, Chile

Die im Bordelais fast vergessene Rebe findet in Chile eine neue Heimat und wird zum Star.

Carmenère- und Merlot-Reben haben nicht nur die gleiche Heimat (Bordeaux), vermutlich gelangten sie auch auf demselben Schiff nach Chile. Dort werden die beiden Sorten seit 1850 angebaut. Während im Bordelais die Reblaus den grössten Teil der Reben vernichtete, Carmenère an Bedeutung verlor und in Vergessenheit geriet, wurden die zum Verwechseln ähnlich aussehenden Rebsorten in Chile weiterhin in Mischbeständen angebaut und als Merlot gehandelt. Niemand konnte sich den Geschmacksunterschied zwischen Merlot-Weinen aus Chile und denen anderer Länder erklären. Erst 1994 löstete der französische Rebenforscher Jean-Michel Boursiquot mittels DNA-Analysen das Geheimnis. Seither wird Carmenère vermehrt auch sortenrein gekeltert und gilt als die chilenische Rebsorte, denn ausserhalb des Andenstaats hat Carmenère nur eine sehr geringe Bedeutung.

Aurelio Montes gilt als Vater des chilenischen Rotweinwunders. Der weltweite Siegeszug des charmanten Carmenère ist zu einem grossen Teil ihm zu verdanken. Heute bewirtschaftet Señor Montes allein in Chile 750 Hektar Rebfläche, daneben besitzt er ein Weingut in Argentinien und erzeugt Rotweine in Kalifornien. Aurelio Montes junior ist seinem Vater in vielem ähnlich, vor allem in der Leidenschaft für Weinbau. Seit 2011 führt er das renommierte Tochterweingut Kaiken in Mendoza, Argentinien. Und wie sein Vater liebt auch der 38-Jährige Weine, die nach ihrer Herkunft schmecken. Das Herausarbeiten des typischen Terroirs, der Einsatz von autochthonen Rebsorten, die Authentizität der Weine stehen für Aurelio Montes junior im Vordergrund.

Montes Alpha Carmenère wird aus Trauben der Lage El Arcángel Marchigüe gekeltert. In den westlichen Ausläufern des Colchagua Valley, rund 18 Kilometer vom Pazifischen Ozean entfernt, beeinflusst das kühle Klima die Vegetation der Reben. Die Trauben reifen langsam und bilden viele Fruchtaromen. Die Lehm Böden verleihen dem Wein Strenge und Kraft. Aurelio Montes baut den Wein nach der Gärung während zwölf Monaten in Barriques aus französischem Eichenholz aus.

Degustationsnotiz: Der Wein hat eine tiefe und dichte kirschrote Farbe. Er zeigt den eleganten Carmenère-Charakter mit Aromen von Blaubeeren, Kirschen, dunkler Schokolade, Dörripflaumen und schwarzem Pfeffer. Der Körper ist weich, harmonisch mit sanften Tanninen. Feine Vanilletöne begleiten die gut eingebundenen Eichenholznoten. Er ist lang anhaltend. Montes Alpha Carmenère passt zu kräftigen Speisen wie Grilladen und Braten von Rind oder Lamm.

Bezugsquelle: Haecky Import AG, Duggingerstrasse 15, 4153 Reinach. Preis für die Gastronomie CHF 18.70 zuzüglich MwSt. (gab)

www.haeky.ch



Schlafen wie der griechische Weingott Dionysos. Elf neue Holzfasszimmer reihen sich wie im Weinkeller aneinander.

Winzer gewinnt den Agro-Preis 2012

Die Familie Rüedi aus Trasadingen/SH gewinnt den Innovationswettbewerb der Schweizer Landwirtschaft. Ihr Projekt verspricht «Fasstastische Ferien».

Für den wichtigsten Innovationspreis der Schweizer Landwirtschaft wurden rund 50 Projekte aus unterschiedlichen Themenbereichen eingereicht. Vor über 1.000 Gästen konnte die Familie Rüedi Anfang November im Berner Kursaal den Agro-Preis 2012 im Wert von 20.000 Franken entgegennehmen. Das Winzerpaar Monika und Andreas Rüedi war von seinem Sieg vollkommen überrascht. Noch ist nicht klar, wie sie das Preisgeld einsetzen werden. «Ich habe schon lange eine Idee im Hinterkopf. Nun kann ich Andreas einweihen», erzählt Monika Rüedi lachend.

Schlafen im Fass

Im Jahr 2002 haben Monika und Andreas Rüedi ihre grossen, nicht mehr zur Lagerung von Wein verwendeten Fässer zu Gästezimmern umgebaut.

Ihre Idee vom Schlafen im Fass fand grossen Anklang und stiess weltweit auf reges Interesse. 2007 wurden sie mit dem Tourismus-Oscar, Tourio, ausgezeichnet. Nun haben die innovativen Winzer, die im schaffhausischen Klettgau fünf Hektar Reben bewirtschaften und selber keltern, ihr Zimmerangebot erweitert. In einem neuen Gebäude reihen sich elf den alten Holzfässern nachempfundene Gästezimmer aneinander. Die Einrichtung ist modern und mit dem üblichen Komfort ausgestattet. Jedes Zimmer verfügt über Dusche, WC, Lavabo und Fernseher sowie ein grosses Fenster mit Blick auf einen idyllischen Garten. Ein gut ausgestatteter Seminarraum ergänzt das Angebot. Und auf einem Weingut darf natürlich auch eine Weinstube nicht fehlen.

Gabriel Tinguely

www.rueedi-ferien.ch

«ProWein» etabliert sich in China

Die Messe Düsseldorf Gruppe organisiert mit der ProWein die Leitmesse der europäischen Weinbranche. China International Exhibitions CIE veranstaltet die FHC in Shanghai, Chinas wichtigste und älteste Fachmesse für die Lebensmittelbranche sowie das Hotel- und Gaststättengewerbe. Nach der diesjährigen ersten Annäherung vertiefen die beiden Messeveranstalter ab 2013 ihre Zusammenarbeit. «Diese Kooperation ist ein bedeutender Meilenstein in der Entwicklung des Weinmarktes und für das Weinmarketing in China», sagt Brendan Jennings, Generaldirektor der CIE. Die ProWein China soll ausländischen Weinproduzenten eine Plattform bieten und gross genug sein, um Weineinkäufer aus China und ganz Asien anzuziehen. Zudem soll die zunehmende Anzahl aufstrebender chinesischer Produzenten ihre Qualitätsweine und -spirituosen präsentieren können. China ist der fünfgrößte Weinproduzent der Welt. Die erste ProWein China findet im November 2013 in Shanghai statt. Wer nicht so weit reisen will, kann vom 24. bis 26. März in Düsseldorf Weine von 4.000 Ausstellern aus 50 Nationen verkosten.

www.prowein.com

+AGENDA+

Gambero Rosso – Vini d'Italia 2013

Am Montag, 26. November, von 15 bis 20 Uhr, können im Swissôtel in Zürich-Oerlikon einige der besten Weine Italiens verkostet werden. 76 Produzenten präsentieren ihre vom Weinführer «Gambero Rosso» prämierten Gewächse. Für die Ausgabe «Vini d'Italia 2013» des Standardwerks haben Gambero Rosso-Experten mehr als 20.000 Weine probiert. Die besten werden mit den begehrten «tre bicchieri», den drei Gläsern, ausgezeichnet. Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung per E-Mail jedoch erwünscht.

trudibruehlhart@bluewin.ch

×

Eiger, Mönch & Wein

Vom 17. Januar bis zum 24. März 2013 stehen die sechsten Weintage im Berner Oberland unter dem Zeichen der Schweizer Winzer aus dem In- und Ausland. Neun Hotels und Restaurants zwischen Thun und dem Grimselpass pflegen und zelebrieren die Weinkultur mit witzigen und frechen Anlässen.

www.weintage.ch

×

KELLOGG'S MÜSLI

– der genussvolle Start in den Tag



Müsli Extra Fruit
1.5 kg



Müsli Extra Chocolate
1.5 kg



Müsli Chocolate
2 kg



Müsli Fruit
2 kg



4
Kellogg's-
Gründe

- Bewährte Premiumqualität für Ihr Frühstücksbuffet
- Genussvolle Geschmacksvielfalt
- Knusprige Frische mit langer Haltbarkeit
- Gut kalkulierbar und profitabel



KELLOGG (SCHWEIZ) GMBH Distributeur: Valora Schweiz AG
Valora Trade Switzerland Industriestrasse 9 4623 Neuendorf
www.kelloggs-foodservice.ch