



# Delicious Snail made in Switzerland



FOTOLIA

**Weinbergsschnecken sind für viele Gourmets ein Genuss. Doch aus den Mollusken lassen sich noch mehr Spezialitäten herstellen als reines Filet. Die einzige Schneckenfarm der Schweiz hat ungewöhnliche Produkte entwickelt, die zum Probieren einladen.**

**G**eniesser und Feinschmecker schätzen die kulinarischen Genüsse der guten Küche und finden grossen Gefallen an Delikatessen, zu denen auch Schnecken gehören. Der Verzehr von *Helix Pomatia* – besser bekannt als Weinbergsschnecke – und *Helix Aspersa* – in Frankreich als *Petit-gris* oder *Chagrine* bekannt – hat eine lange Tradition. Bereits die Römer wussten sie zu schätzen und mästeten sie angeblich mit Milch. Später waren in Klöstern Schnecken eine beliebte Fastenspeise, da sie weder als Fisch noch Fleisch galten und ihr

Verzehr deshalb das

Fastengebot nicht verletzte. Auch heute sind Schnecken eine beliebte Spezialität, deren Produktion nicht nur auf Länder wie Frankreich oder Spanien beschränkt ist. Auch in der Schweiz gibt es einen «*Maître Escargotiers*», der sich auf die Zucht und Vermarktung von Schnecken spezialisiert hat.

**Es begann vor zehn Jahren.** «Die Idee zur Schneckenfarm hatte mein Vater. Früher durften wir noch die Schnecken im Wald selber sammeln, was mein Vater auch gerne gemacht hat. Doch seit die im Freiland lebenden Weinbergsschnecken vom Aussterben bedroht und deshalb unter Naturschutz gestellt sind, ist das Sammeln und Töten der Schnecken verboten. So hat mein Vater 2004 mit Zuchtschnecken begonnen, die er damals in Deutschland gekauft hat», erzählt Armin Bähler, Besitzer und Betreiber der Schnecken-

farm in Elgg. Heute verkauft der «Herr der Schnecken» nicht nur die selbst hergestellten Produkte, sondern auch Zuchtschnecken an andere Farmen.

**Steigende Nachfrage.** Das Geschäft mit den kleinen Weichtieren ist keineswegs so einfach, wie es vielleicht scheinen mag. Doch die Nachfrage steigt. «Verglichen mit Frankreich – deren Feinschmecker jährlich 2500 Tonnen Schneckenfleisch geniessen – haben wir in der Schweiz noch ein grosses Wachstumspotenzial. Letztes Jahr konnten wir 600 kg Schneckenfleisch produzieren. Doch mit unserem Partner sollten wir bald unser Ziel von einer Tonne erreichen können», so der Schneckenfachmann.

**Reine Handarbeit.** Bis jedoch mehr als eine halbe Tonne Molluskenfleisch produziert sind, muss die Familie viel Handarbeit investieren, wie Armin Bähler erklärt: «Vor der eigentlichen Verarbeitung sammeln wir auf dem Feld die Tiere ein, die dann einige Tage in einer Säuberungsbox verbringen. Ohne Futter entleert sich der Darm und die Schnecken ziehen sich in ihr Gehäuse zurück. Nach diesem natürlichen Vorgang können wir die Tiere in kochendes Wasser legen und gleichzeitig töten. Damit erlahmt alles im Hüsli und wir können die Schnecken leicht herausziehen.» Doch



***Helix Aspersa* ist innerhalb eines Jahres ausgewachsen und daher für die Produktion von Schneckenkaviar ideal geeignet**





nicht alles eignet sich auch zum Verzehr. Für das Filet entfernen die Schnecken-spezialisten den Eingeweidesack und das Gebiss. Sie kochen das Filet, putzen und kochen es noch einmal, bis es dann in einem speziellen Weissweinsud im Glas eingemacht für den Verkauf bereit steht.

Die Qualität des Endprodukts nimmt bereits auf dem Feld seinen Anfang. So ist jede Parzelle mit einem Plastikvlies ausgelegt. Damit kann die Familie die Aussenanlage sauberhalten. Auch die Einteilung in Parzellen ist wichtig. Auf diese Weise lässt sich die Gesundheit der Schnecken besser kontrollieren. «Käme es zu einem Pilz- oder Nematodenbefall, müssten wir nur die betroffene Parzelle unter Quarantäne stellen und nicht die komplette Zucht. Doch zum Glück ist das noch nie passiert», freut sich der Schneckenfarmer.

**Mehr als nur Escargot a la bourguignonne.** Wer glaubt, aus Schnecken nur einen Träger delikater Saucen machen zu können, den belehrt Armin Bähler ei-



FOTOS: MARTIN BEILINGER

**Die Schneckenfarm in Elgg hat sich auf die Herstellung von Schneckenprodukten und auf Zuchtschnecken spezialisiert**

nes Besseren. Er stellt nicht nur Schneckenfilet her, sondern verarbeitet das Schneckenfleisch auch zu pikanten Brot-

aufstrichen, die er in den Geschmacksrichtungen natur, pikant und Curry anbietet. ▶

# Remag®

A Badger Meter company

Mittelholzerstrasse 8  
CH-3006 Bern  
www.remag.ch  
info@remag.ch



Durchfluss



Feuchte



Druck

## Ovalradzähler Baureihe IOG®

- » Messbereich 0,25–700 l/min
- » Genauigkeit +/- 0,5%
- » Reproduzierbarkeit +/- 0,03%
- » Geringer Druckverlust
- » ATEX-Zulassung



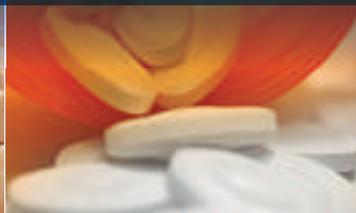
**Kundenspezifische Fördertechnik für die Bereiche:**

**Food**

**Pharma**

**Industrie**

**Technologie**



Fördertechnik die verbindet

SSS-Fördertechnik AG





HABEN SIE LUST BEKOMMEN, EINEN UNGEWÖHNLICHEN GENUSS ZU PROBIEREN?

Dann machen Sie bei unserer Leseraktion mit und **gewinnen Sie ein Gläschen Schneckenkaviar.**

Die Firma Bähler stiftet exklusiv für die LT-Leser drei Gläser der aussergewöhnlichen Schneckenperlen im Wert von je 72 Franken, die wir unter allen Einsendungen verlosen.

Dazu können Sie **bis 15. November auf unsere Homepage [www.LT-magazin.ch](http://www.LT-magazin.ch)** gehen und durch Anklicken des Buttons «**Leseraktion**» an unserer Verlosung teilnehmen.

*Wir wünschen allen LT-Lesern viel Glück!*



**Besondere Delikatessen: Schneckenperlen ...**



**... und Schneckenleber**

► Eine besondere Delikatesse ist der Schneckenkaviar, der seit einem Jahr im Produktsortiment enthalten ist. Diesen produziert der Experte aber nicht auf dem Feld, sondern in der Indooranlage. Dazu hat die Familie einen Tisch in einem klimatisierten Raum mit vielen Plastikfächern aufgestellt, auf denen die Schnecken leben. Die ganzjährig gleichbleibenden Temperaturen fördern Wachstum und Vermehrung. Für die «Kaviarproduktion» sind im Tisch Becher mit Erde aufgestellt, in die die Schnecken ihre Eier ablegen. In regelmässigen Kontrollen lesen die Familienmitglieder dann die «Trauben» aus den Bechern heraus. «Wir waschen die Eier, verlesen sie einzeln mit der Pinzette und suchen nur die schönsten Eier für den

Kaviar heraus. In einer speziellen Salzlake füllen wir den Schneckenkaviar in Gläser ab», so Bähler. Der Unterschied zum bekannten Fischkaviar ist nicht nur äusserlich, wie der Maître Escargotiers erklärt: «Die Eier sind weiss, grösser und haben einen eher erdigen, moosig salzigen Geschmack. Auch beim Essen ist es ein komplett anderes Gefühl. Es flutscht im Mund, bis sich die Schneckenperlen – wie wir gerne dazu sagen – zerbeissen lassen.»

Seit Kurzem können Gourmets Schnecken nicht nur essen, sondern auch trinken, und das in Form eines Schneckenelixiers. Die Grundlage hierfür ist ebenfalls Schneckenfleisch, das der Farmer jedoch mit einem speziell entwickelten Zwetschgenkräuterbrand der Brennerei Brunschwiler kombiniert: «Die Mischung aus Schneckenextrakt und Brand gibt dem Elixier einen anisähnliche Geschmack und eine Farbe wie reiner Honig.»

Die Schneckenleber ist derzeit die neueste Produktidee, die schon erste Feinschmecker neugierig gemacht hat. Diese sieht aus wie ein kleines Schneckenhüsli und hat einen feinen Nussgeschmack. Der Experte empfiehlt die Schneckenleber als besondere Zutat für Reisgerichte oder Polenta. «Hier sind wir aber noch in der Anfangsphase und beobachten, ob es einen Markt für diese Spezialität gibt.»



**Schnecken liefern nicht nur hochwertiges Fleisch. Sie sind auch Zutaten für delikate Brotaufstriche und seit Kurzem für ein ungewöhnliches Schneckenelixier**

Wer mehr über diese Delikatessen wissen möchte, kann sich bei einer Führung auf der Schneckenfarm informieren. Bei einem anschliessenden Apéro im «Schnäggehüsi» können die Besucher das Gesehene auch gleich verkosten.

Redaktion

**Weitere Informationen:**  
**Schneckenfarm Elgg**  
[www.schneckenfarm.ch](http://www.schneckenfarm.ch)

