

Ganz aus dem Häuschen

Essen Weil sie weder Fleisch noch Vogel sind, waren Schnecken in Klöstern eine beliebte Fastenspeise. Jedermanns Sache ist das nicht, aber Liebhaber schwärmen von diesem butterigen Genuss.

Herbert Huber

Nach dem Tischgebet und anschliessendem «Wohl bekomm's» wurde das Schneckenmahl in vielen Schweizer Kapuzinerklöstern eröffnet. Meistens zu Beginn der Fastenzeit. Als Dankeschön an die geladenen Behörden, welche für Klöster und Klosterschulen Erlasse gewährten (zum Beispiel für Wasser, Strom, Holzlieferungen etc).

Im Kanton Nidwalden hatten die Kapuziner seit 1878 jedes Jahr die Regierung zu einem Schneckenessen eingeladen. Erst gegen Ende der 1960er-Jahre wurden im Kapuzinerkloster Stans zum letzten Mal Schnecken aufgetischt und durch eine andere Speise abgelöst. Alt Regierungsrat (1970–1990) Bruno Leuthold hat das also nicht mehr miterlebt, sagt aber, dass ihm seine Vorgänger vom Schneckenessen erzählt haben.

An den Sitzungen war früher Schluss

Da das Essen jeweils auf 11.30 Uhr angesetzt war, musste die vorausgehende Regierungsratsitzung um 11.15 Uhr abgebrochen werden. Im langgezogenen prachtvollen Refektorium des Klosters nahmen an den bescheiden gedeckten Tischen die Geladenen Platz, streng geordnet nach behördlichen und klösterlichen Hierarchiestufen.

Nach der Suppe, welche aus mächtigen Metallschüsseln geschöpft wurde, benutzte der Landammann die Essenspause, um Aufgaben und Anliegen der Regierung darzulegen, vor allem aber auch, um den Kapuzinern für alles zu danken, was sie Land und Leuten, in Kirche und Schule, am Krankenbett und an der Klosterpforte Gutes getan hatten. Dann kamen die Schnecken. Ein Gericht mit nachweislich kulinarisch-französischer Tradition.

Kloster Stans hatte einen Schneckengarten

Doch was für Schnecken? Bei uns weit verbreitet ist die Weinbergsschnecke. Das Kloster Stans hatte nur einen kleinen Schneckengarten. Eine mit Drahtgeflecht eingefasste Grube in einer Ecke



Escargots à la provençale, serviert von Küchenchef Moreno Balsamo in der Brasserie Le Mirage in Stans.

Bild: Corinne Glanzmann

des Gartens. Der Boden war mit viel Moos versehen. Dort hinein legte man das Jahr hindurch alle erwachsenen Schnecken. Gefüttert wurden sie mit Gemüseküchenabfällen, Salatblättern und bevorzugtem Löwenzahn.

Serviert wurden diese dann auf dem Kuchenblech. Später in gusseisernen Pfännchen. Zum Teil tröpfelte die Kräuterbutter noch aus den Häuschen. Als Essensutensilien gab es ein spezielles Besteck, die Schneckenzange, mit welcher man die heissen Häuschen erfasste, und ein «zweizackiges Schneckenäbeli», um das Fleisch herauszugrubeln.

Es funktionierte auch mit zwei Brotrinden (anstatt der Zange), zwischen welche die Schnecke geklemmt wurde, denn das Gehäuse war offenheiss. Auch servierte man zu den Schnecken

oft noch Sauerkraut, was sich besonders gut zu den nicht leicht verdaubaren Schnecken eignete. Vor allem dann, wenn diese ganz und nicht zerkaugt geschluckt wurden. Auf das zarte Schneckenfleisch zu beissen, war schon immer nicht jedermanns Sache.

Heute geht es bei der Zubereitung immerhin viel einfacher. Liebhaber posten im Haushaltgeschäft das Schneckengeschirr: ofenkompatible Schneckenpfännchen, in welche die ganzen Häuschen gefüllt mit Butter rein kommen, oder feuerfeste, meist aus Porzellan hergestellte Schneckenpfännchen, geeignet für die Konservenschnecken ohne Häuschen. Auch geeignet sind Timbale-Förmchen für ein Schneckenragout, Suppenteller für eine Schneckenuppe.

Auch einen eigenen Schneckengarten braucht es nicht

mehr. Dafür gibt es Zuchten. Zum Beispiel die von Armin Bähler mit seiner Schneckenfarm in Elgg im Zürcher Oberland. Mit Bählers Aussage «Schnecken zu essen, ist den Leuten weniger suspekt als Grillen, Heuschrecken, Mehlwürmer und Co.», gehe ich vollends einig. Schnecken kann man heute konserviert, das heisst pfannenfertig vorgekocht, in besserer Qualität kaufen, unter www.schneckenfarm.ch oder auch in einem Delikatessengeschäft.

Dank Schnecken im «Gault-Millau»

Während unserer Gastgeberzeit pilgerte ich mit meiner Frau Gertrude jeweils ins Elsass, um uns in einer gutbürgerlichen Beiz Weinbergsschnecken aufzutischen zu lassen. So kuferte ich im «Aux Armes de France» in Ammerschwyr das Rezept der

«Timbale aux Escargots au Riesling d'Alsace» ab für unsere Gäste im Dallenwiler «Giessenhof».

Das Rezept habe ich leicht abgeändert, anstelle des Rieslings wurde mit Walliser Johannisberg parfümiert. Die Gemüsebrunoise ersetzte ich mit einer feinen Julienne. Die Schnecken habe ich mit Schalotten angezündet, dann abgelöscht mit dem Wein, kurz reduziert und aufgefüllt mit Doppelrahm. Gemüsejulienne rein, aufgeköcht, abgeschmeckt mit etwas Zitronensaft, Pfeffer und Worcestershire-Sauce. Heiss serviert. So fand mein Schneckenragout in den 1980er-Jahren glorios Einzug in eine der ersten Ausgaben des «Gault-Millau».

Ganz aus dem Häuschen seien heute auch die Gäste seiner Brasserie Le Mirage in Stans, sagte mir der darob sichtlich stol-

Escargots à la provençale

Vorspeise, 4 Töpfchen
à je 6 Schnecken

Zutaten

24 Burgunderschnecken aus der Dose. 400 g Butter (grosszügig bestreichen – deshalb 400 g!). 2 kleine Schalotten. 4 cl Weisswein. 40 g Petersilie. 3 Blätter Basilikum. Etwas Thymian. 2 Zehen Knoblauch. Saft einer Zitrone. Salz und Pfeffer zum Abschmecken. 2 Eigelb.

Vorbereitung

Butter auf Zimmertemperatur bringen. Schalotten, Knoblauch, Basilikum, Petersilie, Thymian feinhacken. Schalotten in wenig Butter dünsten, mit Weisswein ablöschen und weichgaren, danach kaltstellen. Schnecken gut mit heissem Wasser abspülen, abtupfen und in die Caquelons füllen.

Zubereitung

Butter schaumig rühren. Schalotten, Knoblauch und Kräuter beigeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Eigelb unter die Butter ziehen. Butter grosszügig mit einem Spachtel über die Schnecken im Töpfchen glatt verteilen. Circa 10 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen überbacken. Dazu serviert man klassisch Baguette.

ze Gastgeber Walter Blaser. Was einst in den Klöstern seine Tradition hatte, ist heute in Brasserien, Bistros, aber auch in der gehobenen Gastronomie auf dem Speiseplan. Als Schneckenstüppchen oder unter einen Risotto gemischt. Als Schneckenragout mit einer sämigen Burgunderweinsauce ins «Pastetli» gefüllt. Auf dass die Schnecken wieder ihr Häuschen haben.

Oben abgedruckt ist das Rezept aus der Brasserie Le Mirage. Klassisch traditionell und verführerisch gut. Auch dank der hausgemachten Kräuterbutter, mit der nicht gespart wird: Pro Person braucht's 100 Gramm Butter ...

Lieber Laptop, was koche ich heute?

Kochen Coop und Migros haben fast gleichzeitig neue Onlineplattformen lanciert. Sie kommen auffallend ähnlich daher – mitsamt der Erkenntnis, dass das Ausschneiden von Rezepten noch längst nicht passé ist.

Die Frage hat kein Verfalldatum. Generationen von Hausfrauen haben sie sich täglich gestellt, und auch die beiden Grossvertrieber, die gerade wie zufällig gleichzeitig neue Koch-Onlineplattformen lanciert haben, kommen nicht um sie herum. «Was koche ich heute?», heisst es im Migros-Portal www.migusto.ch als Erstes, Coop fragt auf www.fooby.ch: «Was möchtest du kochen?»

Die zentrale Küchenfrage ist also bei beiden der Angelpunkt. Bei Migusto wählt man zwischen Mittagessen, Abendessen und Dessert und hat dann jeweils fünf Kriterien wie «Aus dem Ofen» oder «Das herzhaft ist». Unter «Stöbern und Entdecken» gibt es zehn Kategorien von «Einfach &

schnell» bis «Vegan». Bei Fooby heisst der Schnellzugriff «Rezepte, Zutaten, Trends», das Rezeptmenü ist eher zufällig gegliedert in zehn Kapitel wie Apéro, Familie, italienische Rezepte oder Rezepte mit Avocado.

Kochtipps mit Hintergedanken

Die Rezeptdatenbank ist das Herzstück, das natürlich mediengerecht verlinkt ist. Ein Klick bei Migusto, und die Mengenangaben werden für 4, 8 oder 12 Personen angegeben. Ein Klick bei Fooby, und in einem separaten Fenster erscheint der bebilderte Einkaufszettel. Kurzvideos zeigen bei beiden, wie ein Granatapfel entkernt wird oder wie man



Laptop oder Smartphone werden zu wichtigen Küchenhelfern.

Bild: Ralph Ribi

Schwarzwurzeln schält. Basiswissen gibt es hier im Menü «Kochschule», dort unter «Schulküche». Hintergrundgeschichten heissen einmal «Storys», einmal «Topfgeschichten». Als habe der gleiche Webmaster seine Hand im Spiel.

Plausibler ist die Erklärung für diese Duplizität: Anleitungen zum Kochen können auch heute nicht neu erfunden werden. Das alles gibt es auch in herkömmlichen Kochheftchen. Nur ist es hier vernetzt – mit Vorbehalten. Da rät Fooby unter «Italienische Rezepte» zu einem Zabaione mit Aprikosen, das Foodlexikon meldet gleichzeitig: «Keine Ergebnisse für den Suchbegriff Zabaione gefunden.»

«Fooby nimmt den Menschen nicht das Kochen ab, sondern macht es bequemer und lustvoller», heisst es bei Coop. Die Migros will mit Migusto das Kochen so vermitteln, «wie es bei jedem zu Hause stattfindet: spontan und unkompliziert».

Der Hobbykoch ist auch Konsument

Menschenfreundliche Bekenntnisse, hinter denen aber natürlich noch mehr steht. Denn der Hobbykoch ist auch ein Konsument, und mit dem Online- und Communitygedanken wird sein Kochverhalten erfass- und steuerbar. Wenn Coop zu jedem Rezept mit Weisswein auf den gleichen Weissen aus der Toscana ver-

weist, ahnt man: Hier wird Marketing und Sortimentsbewirtschaftung betrieben. Was aber weder unlauter noch neu ist. Auch die Verkäuferin auf dem Markt rückt Erdbeeren oder Ananas in den Vordergrund, wenn sie realisiert, zu grosszügig eingekauft zu haben.

Auffallend ist ausserdem: Fooby und Migusto sind Kinder des Onlinezeitalters, Fooby gibt es auch als App – und doch erscheint zu beiden mehrmals jährlich eine Printausgabe.

Beda Hanimann

Hinweis

www.fooby.ch; www.migusto.ch