



Karin Oehmigen

Bei Familie Schnegg

Die Einladung klang wie eine Drohung: «Karinsche», hatte meine Tante Lotte zu mir gesagt. Sie war eine waschechte Frankfurterin und ich gerade mal neun. «Karinsche, in der Stadt gibt es ein neues Restaurant, in dem man Schnecken essen kann. Das probieren wir morgen aus.» Mir stand der Angstschweiss auf der Stirn. Schnecken oder «Esskagoooooooo», wie meine Tante auf Frankfurter Französisch sagte, hatte ich noch nie gegessen und hatte es eigentlich auch nicht vor. Doch bei Tante Lotte, die aus «Karinsche» eine Feinschmeckerin machen wollte, gab es ein unumstössliches Tischreglement: «Aufessen musst du nichts. Probieren musst du alles.»

Vor der Kostprobe würde ich mich also unmöglich drücken können. «Kei Angst, mei Mädche», beruhigte mich die Tante, «Schnegge sin' net schleimisch, wie mer denge könnt. Gekocht sin' die knaggisch wie en' frisch gepflückte Schampingnong.» Ich war trotzdem total aus dem Häuschen. Im Gegensatz zu den Schnecken. Die waren drin und dufteten verheissungsvoll nach heisser Kräuterbutter. Tante Lotte griff versiert zur Zange, packte sich ein Haus, grübelte einen Schnegg daraus hervor, platzierte ihn auf dem Löffel und schob ihn sich selig lächelnd in den Mund. Mutig tat ich es ihr nach und schwuppdiwupp war das halbe Dutzend verputzt. Seither liebe ich Schnecken und geniesse sie, wo immer ein Koch sie mit Sorgfalt zubereitet.

Meistens muss ich das tun. Schnecken sind nur noch selten auf Menükarten zu finden. Als Vorspeise sind sie aus der Mode gekommen, und das Sammeln in freier Wildbahn ist heute verboten. Wer sie in guter Qualität

geniessen will, muss sie bei einem der Züchter erwerben. Zum Beispiel bei Armin Bähler von der Schneckenfarm in Elgg. Das liegt im Kanton Zürich und ist das Ziel einer schönen Wanderung – von Turbenthal durch das idyllische Hutziker Tobel hinauf zum Schauenberg. Bei klarem Wetter ist die Aussicht grandios: auf den Säntis und die Churfürsten, auf Bachtel, Glärnisch, Rigi und die Berner Alpen. Nördlich liegt Deutschland mit der Hegauer Vulkanlandschaft, und unten im Tal, nur noch eine Wanderstunde entfernt, liegt Elgg mit seiner Farm und einem

Parcours, in dem man die Schnecken besuchen und alles über sie erfahren kann.

Kosten wollte ich sie natürlich auch. Doch in der Beiz, dem «Schnäggähüsli», buhlten die Gäste um jeden freien Stuhl. Es war Saisonöffnung und Schneckenfest. Also kaufte ich mir zwei Dutzend wohlpräpariert im Glas und bereitete sie am Abend nach

meinem Gusto zu. Das geht so: Schnecken abtropfen, Flüssigkeit auffangen. Eine gehackte Schalotte und eine Knoblauchzehe in Butter dünsten, mit Weisswein und einem Gutsch Schneckenflüssigkeit ablöschen und den Fond ein wenig einreduzieren. Nun Crème fraîche unterrühren und die Sauce mit Blättchen vom italienischen Peterli pürieren, abschmecken. Schnecken separat in Olivenöl erhitzen, in die heisse Petersiliensauce legen, nochmals abschmecken und mit Baguette servieren. Zu dieser Götterspeise habe ich mir eine Rarität aus der Bündner Herrschaft gegönnt: einen Completer vom Wein- gut Donatsch in Malans. Auf Dich, liebe Tante Lotte! ✨

Schneckenfarm Elgg, Riethof 1, 8353 Elgg. Von Mai bis Oktober, Dienstag bis Samstag. www.schneckenfarm.ch

