

Eile mit Weile



REPORT ■ Schneckenzeit kehrt zurück ins Lautertal

Manche Dinge dauern lange, kehren aber wieder. Wie die Schneckenzeit ins Lautertal. SPHÄRE heftet sich an eine Kriechspur zum Erfolg.

Rita Goller lehnt am Rande eines eingezäunten kleinen Gartengrundstücks und guckt ins Grün. Was sich dort im Zeitlupentempo bewegt, sieht man kaum. Es blökt nicht, mäht nicht, muht nicht und ist doch ein echtes Lebewesen. Gestatten: „*Helix pomatia*“, landläufig „Weinbergschnecke“; bei Kindern beliebt wegen des Aussehens, bei Feinschmeckern wegen des Geschmacks.

Von Siegfried Dannecker

Sieben Jahre ist es her, da ließ sich Rita Goller zum „Alb-Guide“ ausbilden. Seither führt die dreifache Mutter, die aus der Landwirtschaft stammt, nahezu alle Kinder- und Touristenscharen durch das Lautertal. „Burgen und Schnecken“ heißt ihre Marschrouten. „Erst interessierten sich die Leute eher für die Burgen. Heute gilt die Aufmerksamkeit mehr den Schnecken“, strahlt die 48-jährige, die sich intensiv der in Vergessenheit geratenen, jahrhundertalten Tradition der Schneckenbauern verschrieben hat.

2002 traf Rita Goller Roman Lenz. Der Professor an der Fachhochschule Nürtingen war von den Schilderungen der Züchterin begeistert. Also gründete er mit ihr zusammen das mit Plenum-Geldern geförderte „Albschneck-Projekt“ (www.albschneck.de). Auch das Freilichtmuesum Beuren konnte man vor zwei Jahren für den Plan gewinnen. 84 000 Besucher haben im letzten Jahr den dortigen Schneckenkengarten angeschaut.

Wie viele Schnecken Rita Goller hegt, kann sie nur schätzen. „Einige tausend wohl.“ Das ist meilenweit entfernt von den riesigen Zuchten, von denen es mittlerweile wieder einige in Baden-Württemberg und im Elsass gibt. Doch von diesen Großbetrieben und ihrer Mast will sich Rita Goller bewusst unterscheiden. „Der wirtschaftliche Erfolg ist uns zweitrangig“, sagt die Frau aus Weiler im Lautertal, einem Ortsteil von Hayingen, ehemalige Hochburg der Schneckenzeit. Die ganz Alten erinnern sich noch gut daran, wie ihre Väter die Weinbergschnecken en gros zu den Gourmets nach Frankreich und Österreich verkauften. Mönche hatten die Delikatesse einst zu züchten begonnen und in der Fastenzeit als „Fleischersatz“ verspeist.

Während Schneckenzüchter meist im Frühjahr zur „Ernte“ schreiten, tut es Rita Goller ausschließlich

im Winter. Dann, wenn sich ihre Lieblinge zum Winterschlaf ins Schneckenhaus eingerollt und die Haustür per Kalkdeckel verschlossen haben. „Wir würden doch auch am liebsten im Schlaf sterben, oder?“, schmunzelt die 48-jährige. Der plötzliche Schocktod im Kochwasser sei für die schlafende Schnecke viel humaner als sie im Sommer auszuhungern, damit sie ihren Darm entleert und Salz gegen ihren Schleim einzusetzen.

Die Schnecken von Rita Goller und ihrem Bruder sind gefragt. Und sie sind von der italienischen Feinschmecker-Verbindung „Slow food“ (Wappentier Schnecke) bei einem Testessen geadelt worden. Das Hotel Graf Eberhard in Bad Urach zählt zu den Abnehmern. Das Hotel Autenrieth in Münsingen ebenso. Und Senior-Wirt Adolf Kloker vom „Hirsch“ in Hayingen-Indelhausen hat sogar eine eigene Schneckenkarte aufgelegt. Schneckenpießle und -suppe stehen darauf, außerdem Alblinsen und ein Salat, dem die nach zartem Kalbfleisch schmeckende Spezialität beigemischt ist. 16 Euro bezahlt der Gastronom fürs Kilo Ware.

Die naturmah gehaltene Alb-Schnecke mit Kräuter(knoblauch)butter zu überdecken, ist unnötig. Anders als bei Massenware aus Polen, der Türkei oder Asien, die es tiefgekühlt im Supermarkt gibt, leben Rita Gollers Schützlinge besser. „Klar füttern wir auch Salat oder Kraut zu“, sagt sie. Doch der Super-Geschmack entstehe dadurch, dass sich das Kriechtier an Wiesenkerbel, Thymian, wildem Dost und Löwenzahn laben kann. Altholz und Moos zieren das wilde Gehege. Versteckmöglichkeiten bietet es reichlich. Auch Steine sind darin, die zusammen mit dem kalkhaltigen Albboden den Grundstoff dafür liefern, dass die Schnecke zum schwäbischen Häuslesbauer werden kann.

Rita Gollers Schnecken dürfen sich bis zur Geschlechtsreife dreieinhalb Jahre Zeit lassen. Und auch bei der Fortpflanzung gilt: Eile mit Weile. Deren kleine Farm ist ein Beitrag, dass die Schnecken nicht mehr als „Zubrot“ oder zur Taschengeld-Aufbesserung der Natur geraubt werden. Bis vor ein paar Jahren war das noch erlaubt. So kommt die Weinbergschnecke vielleicht raus aus der Roten Liste gefährdeter Arten. „Ihr Bestand kann sich erholen“, lacht Rita Goller. Auch wenn das dauern wird. Der Fortschritt ist bekanntlich eine Schnecke. □

