

7. Genussgipfel „Essen als >Religion< - Moral als Würze“

2. November 2019 Münsingen

Genussforum Mission Albschnecke

Renaissance einer Fastenspeise

Ausgangslage

Vielfach wird die Zubereitung und der Genuss der kulinarischen Spezialität „Weinbergschnecke“ (*Helix pomatia*) allein dem französischen Kulturkreis und dieser Küche zugeordnet. Nein, auch auf der Schwäbischen Alb - insbesondere in den Regionen, die auf Grund ihrer jahrhundertelangen Zugehörigkeit zum Habsburgerreich (Vorderösterreich) geprägt waren - wurden Weinbergschnecken insbesondere als Fastenspeise geschätzt. Ebenso waren diese ein geschätzter Exportartikel. So ergänzten Albschnecken aus dem damaligen Vorderösterreich in der Fastenzeit in Wien auf dem Schneckenmarkt am Petersplatz traditionell das wienerische und niederösterreichische Schneckenangebot („Wiener Austern“).

Mit der Rückbesinnung auf regionale Spezialitäten und dem wachsenden Interesse am regionalen kulinarischen Erbe – auch ausgelöst durch die Slow Food Bewegung – wurde die Albschnecke als kulinarisches Erbe der Schwäbischen Alb von Frau Rita Goller aufgegriffen und wiederbelebt.

Ansatz

Auch im Sinne von „Beharrlichkeit ist der Weg der (Weinberg-)Schnecke zur Arche Noah“ hat Frau Goller mit ihrem Mann die Produktion und Vermarktung der Weinbergschnecken (*Helix pomatia*) aufgebaut und somit die Renaissance dieser traditionellen Fastenspeise quasi als „Start up“ eingeleitet. Im Mittelpunkt dieses Handels steht nicht nur die Produktion dieser Spezialität i.e.S., sondern auch die Weinbergschnecke in ihrer biologischen, ökologischen und kulturellen Bedeutung, wie z. B. die artgerechte Produktion, Vermarktung und Verarbeitung einschl. der Frage der Tötung als zentraler Schritt in der Zubereitung und des Genusses dieses Lebensmittels.

Inhalt und Methodik

Vorstellung der Helix pomatia als traditionelles Lebensmittel der Schwäbischen Alb und ihrer entsprechenden Geschichte, einschließlich der Beweggründe der Familie Goller sich auf den Weg dieser Renaissance zu machen. Es werden Einblicke gewährt in die Art und Weise der aktuellen Produktion und Vermarktung sowie die Maßnahmen in der Kommunikation und das „Erlebnisangebot Weinbergschnecken“ für Kinder und Erwachsene vorgestellt. Dabei werden die Themen wie Trittbrettfahrer oder auch erlebte und bestehende Hürden bei der Produktionserweiterung nicht ausgeklammert.

Referenten des Genussforums

Rita und Walter Goller

Schlehenweg 11
72525 Münsingen

Moderation

Prof. Dr. Wolfgang Fuchs, Duale Hochschule Baden Württemberg, Ravensburg