

# Aus dem Häuschen

Die einen werden zur Schnecke gemacht, andere machen in Schnecken. Angelika Dickel gehört in die Kategorie zwei und hat damit Seltenheitswert. Zusammen mit ihrem Mann Ralf betreibt Angelika in biologischer Freilandhaltung die Grafschafter Weinbergsschneckenzucht. Prädikat: Einmalig in NRW.



## Sieht schlecht und ist taub

Die *Helix Pomatia* wird, in freier Wildbahn, rund 20 Jahre alt, ist stocktaub und kann gerade einmal fünf Zentimeter weit sehen. Merke: Eingeschränkte Geschwindigkeit erfordert nur eingeschränktes Sehvermögen. Aber: Die *Helix Pomatia* ist Immobilienbesitzerin. Jede hat das eigene Häuschen. Hypothesen allerdings werden auf den Besitz eher nicht ausgezahlt.

Trotzdem: Die *Helix Pomatia* ist von den Schnecken die edelste und einzige, die sich Weinbergsschnecke nennen darf. Sie unterliegt dem Artenschutz. Die Folge: Sammeln? Nein. Züchten? Ja.

## Max Mustermann

Wer Angelika Dickel nach Schnecken fragt, sollte schon Zeit mitbringen. Das liegt nicht etwa daran, dass sie ihre Sprechleistung dem sprichwörtlichen Schnecken-tempo angepasst hätte, sondern daran, dass Max Mustermann eher wenig über die Schnecke weiß - Angelika Dickel dagegen ziemlich viel, denn seit drei Jahren züchtet sie *Helix*. Frage eins: Wie beginnt man eine Schneckenzucht? Nun ja: Am Anfang steht ein Einkauf. Die Dickels führen zum Deutschen Institut für Schneckenzucht in Nersingen und erstanden für 10.000 Euro 40.000 Schnecken.

Die zogen dann - übrigens allesamt im geschlechtsreifen Alter von drei Jahren an den unteren Niederrhein und began-

nen ihre Vermehrungstätigkeit.

## Der Schuss in den Fuß

Frage zwei: Wie vermehrt sich denn die Schnecke? Wer weiß das schon? Eins ist sicher: Sie vermehrt sich so wie sie lebt: Laaaangsaam. „Schneckensex dauert zwanzig Stunden“, klärt Angelika Dickel auf und zeigt ein „Stellungsfoto“. „Zur Stimulation wird dabei mit winzigen kleinen Kalkfeilen auf des Partners Fuß geschossen.“ He? Nun ja, bei der Schnecke ist quasi „mehr Fuß“ dran als beim Menschen, denn: Als Fuß bezeichnet man praktisch den ganzen Teil des Schneckenkörpers, der auch den Boden berührt.

Ist die Schnecke befruchtet, folgt die Eiablage. Zwischen 20 und 30 Eier gräbt sie dann - ähnlich der Schildkröte in den Boden. „Das sind allerdings nur Richtzahlen. Das kann auch deutlich darunter liegen. Manche Schnecke legt vielleicht nur zehn Eier. Die müssen Sie sich vorstellen wie kleine, weiße Styroporkügelchen. Und ob dann aus allen Eiern eine Schnecke schlüpft, ist längst nicht sicher.“

## Schotten und Hauswuchs

Es gibt Fragen, die die Welt bewegen: Was trägt der Schotte unterm Rock oder: Kommt nun die Jungschnecke mit oder ohne Immobilie zur Welt? Antwort: Ohne. Direkt nach dem Schlüpfen verpuppt das Jungtier die Reste des Eies, nimmt dann ein bisschen Erde zu sich und es beginnt: Der Hauswuchs. „Wir

sprechen in diesem frühen Wachstumsstadium von Glasschnecken, weil die Tiere tatsächlich fast durchsichtig sind, wenn man sie gegen das Licht hält“, erklärt die Schneckenfachfrau.

Hinter dem alten Bauernhaus haben Dickels ihre Schneckenbeete angelegt: Rund fünf Meter breit und dreißig Meter lang ist jedes. Wer nicht genau hinguckt, sieht zunächst einmal: Nix. Falsch: Viel Grünzeug wächst. Mangold, Raps, Salat, Ackerbohnen, Marktammkohl, Rüben. Und wo bleibt der Wein? Irgendwoher muss schließlich der Name doch kommen. Angelika Dickel hilft weiter: „Die

*Helix Pomatia* wurde in Deutschland oft in Weinbergen gefunden. Das hat allerdings nichts mit den Weinblättern zu tun, sondern mit dem kalkhaltigen Boden.“ Is klar. Die Schneckengleichung: Viel Haus, viel Kalk. Das leuchtet ein. Dazu gehört noch: Viel Feuchtigkeit. In warmen Sommern werden die Tiere, die übrigens nachtaktiv sind, des Abends beregnet.

## Wie geht's?

Wenn einer Rinder züchtet oder Hunde, dann erkennt er schnell, ob es den Tieren gut geht. Stellung der Ohren, des Schwanzes - was es auch immer sei. Die *Helix Pomatia* kann weder mit den Ohren schlackern noch das Haus vor Lachen schütteln. Kann man denn erkennen, wie's dem Tierchen geht? Bedingt. Wenn Feinde

nahe, schäumt die Schnecke sich ein. Dafür braucht's dann auch Feuchtigkeit. Und so viel ist sicher: Wer Feinde abwehren muss, der hat Stress. So ist denn also die gestresste Schnecke am Schaum zu erkennen. Bei den Feinden wären noch Igel und Kröte zu nennen, aber die kommen so leicht nicht auf die Anlage. Eher schon die Vögel. Die plündern gern schon mal den Inhalt der Immobilien.

## Keine Keule

Und was die Käfer angeht: So ist das Leben. Die chemische Keule ist am Kohlenhucker Weg in Moers nicht üblich. Schließlich wird biologisch gezüchtet. Glückliche Schnecken in grünbewachsenen Beeten.

Drei Jahre braucht eine Schnecke, bis sie „schlachtreif“ ist. „In Frankreich schaffen die das in vier Monaten“, erklärt Angelika Dickel und ihr Gesicht spricht Bände. „Die Tiere werden mit Nährlösung gemästet.“ Schnecken doping ganz nach dem Motto: Zeit ist Geld.

Womit man beim Thema ist: Vier Monate auf der einen, drei Jahre auf der anderen Seite - dazwischen liegen nicht nur Jahre, sondern auch Euro. Oder? „Stimmt. 400 Gramm Schneckenfleisch kosten im Supermarkt rund 15 oder 16 Euro. Bei uns kostet eine Schnecke 60 Cent.“ Lebend wiegt eine schlachtreife Schnecke rund 30 Gramm. Nach der „Verarbeitung“ bleiben drei Gramm. Schnell wird klar, dass Dickels

Zielgruppe eher die Gourmets sind. Schnecke im Haus mit Kräuterbutter - das kommt bei Dickels ebenfalls nicht vor.

## Schnecke um die Ecke

Zwischen Schneckenbeet und Gourmetküche liegt ein wichtiger Schritt. Frage: Wie bringt man eine Schnecke um die Ecke? Dazu gibt es seit dem letzten Jahr eine „Schlachtrichtlinie“ der EU für Schnecken und Frösche. Ursprünglich hatten die Dickels vom Produkt aus der eigenen Hand geträumt - sprich: Zucht, Schlachtung und Zubereitung aus einer Hand. Den Zahn mussten sie sich ziehen lassen. (Mal ganz schnell zwischen durch: Haben Schnecken Zähne? „Nein. Die haben eine winzige Zunge, die sich ein bisschen anfühlt wie Schmirgelpapier.“ Aber, sagt die Fachfrau: Manchmal kann man sie schmatzen hören. Schneckenlatein? „Nein“, sagt die Dickel.) Zurück zur Schlachtung: Gebäude hätten die Züchter gehabt, aber allein der Umbau nach den gegebenen Richtlinien hätte zwischen 200.000 und 350.000 Euro gekostet. Schneckenutopie.

## Der Tod in Polen

Und wie geht's jetzt: Die „ernstereifen“ Tiere werden nach Polen transportiert und sterben dort in 240 Grad heißen Wasserdampf den Sekundentod. Anschließend Rücktransport nach Moers, wo die bereits vorgekochten Tiere nochmals in einem eigens entwickelten

Gemüsesud gekocht werden. Danach: Schockfrostung. Ab in die Kühlbox. Aus der kann man sie einzeln entnehmen. Es gibt 50-er und 100-er Packungen. Fünfzig Schnecken stehen für den Endverbraucher mit 30 Euro zu Buche. Angelika Dickel: „Unsere Kunden können sich dann voll darauf konzentrieren, ihrer Phantasie bei der Zubereitung der Soße freien Lauf zu lassen. Die Schnecken braucht man dann nur noch in der Soße aufzuwärmen.“

Und wer sind die Kunden? „Das sind natürlich vorwiegend Gastronomiebetriebe der vornehmen Art.“ Bei Privatkunden hat Dickel festgestellt: Die meisten sind Weintrinker. Gourmets halt.

Was die Zubereitung angeht, bietet die Grafschafter Weinbergsschneckenzucht (seit kurzem in der Name antwortet) natürlich Schützenhilfe in Form von Rezepten. Und Angelika Dickel wäre nicht, was sie ist, wenn ihre Begeisterung beim Kochen ein Ende hätte. Sie bietet natürlich auch Führungen durch den Betrieb an. Demnächst wahrscheinlich auch nächstens mit der Taschenlampe. Aber: Natürlich nicht im Winter, denn: Da schlafen die Schnecken. Sie graben sich in die Erde und verschließen die Immobilie mit einem Kalkdeckelchen.

Während die Schnecken Winterurlaub machen, geht allerdings für die Dickels die Arbeit weiter. Es gilt, das Produkt

bekannt zu machen. Immerhin: Sie waren alle schon in Moers - die Fernsenteams und die Presseleute. Schneckenzucht macht Lust auf mehr. Und wer den Weg durch die Beete findet, wird anschließend bekocht. „Sie essen doch Schnecken, oder?“ fragt die Chefin. Aber klar doch. Diagnose nach dem Essen: Echt lecker. „Natürlich gibt es immer Leute, die sich ekeln vor Schnecken oder Muscheln“, weiß Angelika Dickel auch von Messeauftritten. Aber: Da ist dann nicht der Gaumen - es ist nur die Vorstellung am Werk und verdirbt die Lust am Essen.

## Nachts turnen die rum

Von wegen glitschig und eckig. Schneckenfleisch ist Muskel-

fleisch. Der Geschmack: Nussig. Und was sagt die Nachbarin der Schneckenfarm im ländlichen Gebiet? „Damals, als wir die Idee mit der Schneckenzucht hatten, sagte einer: Ich gebe Geld dafür aus, die Schnecken loszuwerden, damit die nicht die Ernte fressen, und ihr wollt die Viecher züchten?“ Mittlerweile wissen sie alle, dass Dickels Schnecken anders sind. Und turnen tun sie auch nicht, auch wenn sich morgens schon mal die eine oder andere neben dem Beet wiederfindet. (Wir erinnern uns: Die Schnecke ist nachtaktiv, oder, wie die Chefin sagt: „Nachts turnen die doch rum.“) Aber: Hintern Beet kommt der Zaun, und da ist Schluss mit der Schneckenherlichkeit.