



## Slow Food

**Global Village** In Ostpolen werden afrikanische Schnecken für Restaurants in Paris und Madrid gezüchtet.

Etwa 20 Grad muss es warm sein, sonst läuft gar nichts. 18 Stunden Licht sollte das Tier zudem am Tag zuvor gesehen haben, dazu regelmäßig Regen und gesundes Futter. Dann, und nur dann ist sie bereit, die *Helix aspersa maxima*, die Gefleckte Weinbergschnecke, die vor allem im nordafrikanischen Maghreb vorkommt und nun durch einen blöden Zufall im ostpolnischen Dorf Krasin gelandet ist. Bereit zur Fortpflanzung, bereit zum Slow Sex.

Bis zu elf Stunden kann der dauern. Zuerst betasten die Schnecken einander mit den Fühlern, als Nächstes reiben sie lange die Unterseite ihrer glitschigen Körper aneinander. Dann irgendwann, Stunden später, wenn sie denn wollen, bohren sich die Tiere jeweils in das Fleisch der Partnerschnecke und stoßen sogenannte Liebespfeile ab, um ein Hormonsekret zu übertragen. Erst danach begatten sie sich.

Schneckensex hat für Grzegorz Skalmowski keine Geheimnisse mehr, er hat ihn jahrelang erforscht und ist heute der größte Züchter Polens. 50 Tonnen pro Jahr, rund fünf Millionen Stück, exportiert seine Firma Snailsgarden aus Krasin nach Paris, Barcelona oder Florenz. Seit Langem kaufen französische und italienische Köche ihre Schnecken in Polen, weil die Bestände im eigenen Land nicht reichen. Viele werden im April und Mai von Hand in den Wiesen und Wäldern Masurens gesammelt. Doch allmählich wird die Weinbergschnecke auch hier rar.

Grzegorz Skalmowski und seine Frau Mariola haben das früh erkannt und ihre Firmenzentrale an den Dorfrand von Krasin gestellt, ein großes Holzhaus in Form einer Schnecke. An den Wänden ihres Büros hängen Urkunden aus aller Welt, Danksagungen und Rezepte. Auch da kennt sich Skalmowski aus. Der Spanier, sagt er, esse am liebsten ganz kleine Schnecken, mit Knoblauch in Tomatensoße. „Ihn stören auch die Fühler nicht. Italiener mögen Schnecken zu Spaghetti. Und die Franzosen gratinieren sie mit Kräuterbutter im eigenen Haus.“ Nur die Polen essen sie nicht. Das möchte Skalmowski ändern und demnächst ein Restaurant in Lodz eröffnen.

Das älteste polnische Schneckenrezept habe er in einem Kochbuch von 1682 gefunden, sagt er. Durch Teilungen, Kriege und den Sozialismus seien leider viele kulinarische Traditionen in Vergessenheit geraten. „Nun aber beschäftigen sich die Leute viel mehr mit sich selbst als noch vor 20 Jahren und legen Wert auf gutes Essen.“

Zu Hause bereitet Skalmowski mindestens einmal die Woche Schnecken zu, am liebsten gesotten, mit Knoblauch und Paprika, dazu ein Stück Brot – und als Höhepunkt ein paar Löffel Schneckenkaviar. Er lässt die kleinen weißen Kugeln im Schneckengarten sammeln und in Döschen abfüllen. Sie haben eine Konsistenz wie Forellenkaviar, nur schmecken sie nach Wald statt nach Fisch. Eine verkannte Delikatesse.



**Video: Schleimige Delikatessen**

[spiegel.de/sp252015schnecken](http://spiegel.de/sp252015schnecken)  
oder in der App DER SPIEGEL

Noch im Sozialismus lernte Skalmowski in der Gastronomie. Nach der Wende eröffnete er dann eine Bar; Brathähnchen und hausgemachte Hamburger waren seine Spezialität. Jeden Morgen schleppte er die Ware mit dem Rucksack heran, ein Auto hatte er nicht, um zwei Uhr nachts gingen die letzten Gäste. Nach zehn Jahren konnte er nicht mehr.

Er verkaufte sein Lokal, zog nach Krasin und hörte von einer Konservenfabrik, die Schnecken verarbeiten wollte – aber nicht die gummiartigen polnischen Tiere, sondern zarte Schnecken aus Afrika. Skalmowski kaufte 1000 Stück davon und zog sich mit ihnen in eine Scheune zurück. Dort experimentierte er mit Heizlampen und Sprinkleranlagen und zimmerte Brutkästen aus alten Fußbodenbrettern, um im osteuropäischen Winter subtropische Verhältnisse zu schaffen. Am schwierigsten war es, die richtige Futtermischung zu finden. Sein Rezept aus Mais-



**Züchter-Ehepaar Skalmowski:** Verkannte Delikatessen

mehl, Soja und verschiedenen Getreidesorten hält er bis heute geheim. Schließlich gelang die Zucht. Zunächst verkaufte Skalmowski seine Tiere lebend, seit einiger Zeit verarbeitet er sie selbst. Die Schneckenkonserven sind gefragt, auch der Kaviar verkauft sich gut. Und dann gibt es da noch den Schnecken-schleim. „Ebenfalls verkannt, aber wirksam“, sagt Skalmowski, die Kosmetikindustrie reiße sich um das Zeug. Einen Esslöffel gelblichen Sekrets gibt jede Schnecke her, der lasse sich dann zu einer „wunderbar reichhaltigen“ Gesichtscrème anrühren.

Mittlerweile läuft das Geschäft gut, der Preis für das Kilo Schnecke liegt bei etwa elf Euro. Skalmowski gibt Kurse in Schneckenkunde, -aufzucht und -haltung. Vor Jahren schon hat er eine Filiale in Termoli an der italienischen Adria eröffnet. Zurzeit experimentiert er mit einem neuen Projekt, der kulinarischen Entdeckung der sogenannten Schneckenleber. „Ein erbsengroßes

Organ, das wie Geflügelleber schmeckt, nur feiner“, sagt der Züchter. Und träumt schon von einer foie gras d'escargot mi-cuit in Pariser Sterneküchen, eine afrikanisch-polnische Vorspeise sozusagen. Jan Puhl