

Heiß hinterher

Aus Frankreich kommt eine seltsame neue Delikatesse: Schnecken-eier.

Die Speise sieht so ähnlich aus wie Froschlaich, ihr Geschmack ist undefinierbar, etwas nussig, mit einem Hauch von Bittermandel. Doch wenn Männer davon essen, oh, là là: „Ihre Ehefrauen kennen sie danach nicht wieder.“

Der Mann, der dies behauptet, heißt Alain Chatillon und ist Vater von vier Kindern. Ihm verdankt die Welt eine neuartige Delikatesse, die bisher kein Gourmet vermisst hat: „Eufs d'Escargot“, Schneckeneier. Das Kilo kostet 3000 Mark, soviel wie weißer Trüffel, mehr als feinsten Beluga-Kaviar. „Eufs d'Escargot sind“, glaubt der 46jährige Franzose, „ein Vermächtnis Frankreichs an die EBkultur.“

In der Bundesrepublik wurde die Novität vor zwei Wochen im Wiesbadener Ein-Sterne-Lokal „Die Ente vom Lehel“ vorgestellt. Dessen Chef, Hans-Peter Wodarz, der Show-Mann unter Deutschlands Top-Köchen, hatte ein fünfgängi-

ges Menü um die Eufs d'Escargot herum ersonnen: Auf Kartoffelküchlein wurden die rosa bis grau schimmernden Kügelchen serviert, sie fanden sich in der Sauternes-Sauce zum Hummer und in der Paprika-Sauce zum Barsch, mit ihnen waren das Kalbsfilet gefüllt und die Imperial-Austern garniert.

Doch ob die Eier der Schnecken, deren Gattungsname auf lateinisch sinnigerweise *Gastropoda* (Bauchfüßer) lautet, tatsächlich kulinarisches Entzücken auszulösen vermögen, blieb beim Premieren-Publikum umstritten. „Ganz lustig, aber nicht umwerfend“, befand die Gastro-Journalistin Eva Lamparter. Angelika Jahr, Chefin von „Essen und Trinken“, urteilte: „Ein bißchen langweilig, Kaviar ist mir lieber.“

Eufs d'Escargot sind das Produkt der Fortpflanzungsbemühungen von *Helix aspera*, der gesprenkelten Weinbergschnecke. Jedes der Schalenweichtiere legt jährlich 100 Eier mit einem Gesamtgewicht von 3,5 Gramm, rund 900 Kilo werden die 300 000 Schnecken auf Chatillons Farmen in diesem Jahr produzieren. 30 bis 45 Tage liegen die Eier in einer Salzlake, um „bis zum höchsten Grad kulinarischer Finesse heranzureifen“ („Le Figaro“).

Sobald er der Rarität habhaft werden könne, so Küchenchef Herbert Schönbörner vom Drei-Sterne-Lokal „Goldener Pflug“ in Köln, werde er „etwas mit den Eiern versuchen“. Auch sein Hamburger Kollege Josef Viehhauser („Le Canard“) ist der Neuheit „ganz heiß hinterher“ – in der Champagner-Sauce zu mariniertem Lachs oder zu Hummer könne er sich Eufs d'Escargot „ganz gut vorstellen“.

In den luftigen Bergregionen Tibets will Chatillon erstmals auf die Schneckeneier gestoßen sein. Vor Buddha-Statuen, so habe er beobachtet, würden sie auf goldenen Tellern als Opferspeise dargebracht. Von einer solchen habe er sich in einem unbeobachteten Moment ein paar Eier in den Mund gestopft: „Ich dachte sofort, das ist phantastisch.“

Landeskennern freilich wie dem in Paris lebenden Tibetener Nagwang Dakpa, einem ehemaligen Mönch, sind solche Riten unbekannt. Auch sein Landsmann Samtem Karmay hat noch nie etwas von heiligen Schneckeneiern gehört. „Aber“, sagt er augenzwinkernd, „in Tibet ist alles möglich.“

Viele der deutschen Star-Köche wollen mit der Eier-Speise nichts zu tun haben: „Ein Schickieria-Einfall auf Teufel komm raus“, wetterte Lothar Eiermann, Chef des Schloßhotels Friedrichsruhe. „Ein weiterer Schritt in die Dekadenz“, so auch Kollege Vincent Klink vom „Postillion“ in Schwäbisch Gmünd. „Das Zeug kommt mir nicht auf den Tisch.“



Eierlegende Weinbergschnecke
„In Tibet ...“



Gastronom Wodarz, Lieferant Chatillon
... ist alles möglich“

SPIEGEL-Bücher: Präzise Informationen zu Themen der Zeit.

Wolfram Bickelich/Jürgen Leinemann/Hans Leyendecker

BRUDER JOHANNES

Herausforderer Rau



SPIEGEL-BUCH

Rowohl

SPIEGEL-BUCH Nr. 68
DM 18,-

Jetzt
auch in
der Schweiz!



Meine Alternative –
Heilpraktiker!

Heilen und helfen können. Ein menschenwürdiger Beruf, eine sinnvolle Lebensaufgabe. Ohne Numerus clausus. An Deutschlands größter Lehranstalt für Naturheilkunde im Wochenend- oder Vollzeitstudium. In 30 Städten.

Bitte ausschneiden u. einsenden

Deutsche PARACELSUS Schulen
für Naturheilverfahren GmbH

§
NATUR
HEIL

Sonnenstraße 19S
8000 München 2
Tel.: 089/558961

Verbandsschule des Freien
Verbandes Deutscher Heilpraktiker.
Ich möchte mehr über den Beruf des
Heilpraktikers wissen. Bitte schicken
Sie mir unverbindlich ausführliches
Informationsmaterial.