

Wiener Schnecken Manufaktur  
Andreas Gugumuck  
Rosiwalgasse 44  
1100 Wien  
www.gugumuck.com



Wien, 01.02.2019

# Fastenzeit mit der Wiener Schnecke

Im Jahre 1862 schrieb Carl Julius Weber in seinen Reisebriefen über seine Fastenerlebnisse in Wien: „Ich habe in Wien zur Fastenzeit mein Fleisch gekreuzigt mit Hausen (Stör), Makkaroni und den allseits beliebten Schnecken ....“. In Wien wurden zu der damaligen Zeit mehr Schnecken verspeist als anderswo auf der Welt. Der berühmteste Schneckenmarkt befand sich übrigens am Wiener Petersplatz.

Schnecken waren in allen Wiener Gesellschaftsschichten sehr begehrt. Für eine angenehme Abwechslung in der langen Fastenzeit sorgten [zahlreiche Fastenspeisen](#) wie Schnecken mit Kapern und Sardellen, in legierter Buttersauce gedünstet, mit Knoblauchbutter geröstet und auf duftigem Sauerkraut gebettet oder auch schmackhafte Schneckensuppen.

Um diesem **kulinarischen Erbe** neues Leben einzuhauchen veranstaltet Schneckenzüchter Andreas Gugumuck von **Aschermittwoch bis Karfreitag** die **Schneckenwochen zur Fastenzeit**. Viele ambitionierte Köche haben sich ein ganz besonderes Schneckengericht einfallen lassen.

Die Bandbreite der Fastenspeisen reicht von der Berliner Sterneköchin Sonja Frühsammer mit „Pochiertes Ei vom Bresse Huhn, Blattspinat, Parmesan, Miso mit GuGu Muck Schnecken“ über *Gabriel's Cucina* mit „Wiener Schnecken in Parmesan-Rosmarinbutter & Schnecken mit Marc de Bourgogne-Senfkaviarbuter“ in Dornbirn bis zu „Knusprige Wiener Schnecken mit gerösteten Mandeln und fermentierten Paprika“ bei Christian Domschitz im Vestibül.

Alle teilnehmenden Restaurants Sie finden auf: [www.gugumuck.com](http://www.gugumuck.com)

Pressefotos: <http://www.gugumuck.com/presse/>

Kontakt: Andreas Gugumuck  
office@gugumuck.at  
+43 (0)650 618 57 49  
[www.gugumuck.com](http://www.gugumuck.com)