

Wiener Schnecken Manufaktur
Andreas Gugumuck
Rosiwalgasse 44
1100 Wien



Wien, 20.02.2020



*„Wiener Schnecke - Aal . Topinambur,
Schnittlauch“ von Gerasimos Kavalieris im
Restaurant Das Schick*

Fastenwochen mit der Wiener Schnecke

Wussten Sie, dass **Weinbergsschnecken** bis ins 19. Jahrhundert zur Fastenzeit eine der **beliebtesten Alternative von Fleisch** waren? Schnecken zählten für die Kirche nicht als Fleisch und somit konnten die strengen **Fastenregeln** umgangen werden.

In Wien wurden Weinbergsschnecken von allen Gesellschaftsschichten gerne gegessen – ob reich oder arm, Schnecken zählten zu ihren Lieblingsspeisen. Am **Schneckenmarkt**, hinter der St. Peters Kirche boten sogenannte „Schneckenweiber“ die Delikatesse als „Wiener Auster“ zum Kauf an. Dabei gab es die Schnecken nicht nur unverarbeitet zu kaufen, sondern auch in diversen Variationen – als Suppe, im Salat oder sogar gezuckert.

Wie groß diese Schnecken Tradition war, zeigt sich auch in Österreichs erster **Netflix Serie** über den jungen **Sigmund Freud** in Wien um 1886. Darin spielt **Andreas Gugumuck** einen Schneckenverkäufer am Brunnenmarkt. Die **ORF Premiere** ist am **15.März** und ab 23.März ist die Serie weltweit auf Netflix zu sehen.

Durch den unermüdlichen Einsatz des **Wiener Schneckenzüchters** Andreas Gugumuck sind Weinbergsschnecken in der Gastronomie bereits salonfähig. Die bekannteste Zubereitungsart sind mit Sicherheit die gratinierten Weinbergsschnecken in Schneckenpfannen mit Kräuterbutter. Doch viele **Spitzenköche** zeigen nun mit ihren innovativen Kreationen welches Potential noch in Schnecken steckt.

Um diesem **kulinarischen Erbe** neues Leben einzuhauchen werden nun vom **Aschermittwoch** bis **Karfreitag** die **Wiener Schnecken Wochen zur Fastenzeit** veranstaltet. Viele ambitionierte Köche haben sich ein ganz besonderes Schneckengericht einfallen lassen.

Die Bandbreite der Fastenspeisen reicht von „Wiener Schnecke mit Topinambur, Aal und Schnittlauch“ kombiniert bei Gerasimos Kavalieris im Restaurant Das Schick, über „Schneckenbeuschel mit Knödel & Sauerrahm“ im Restaurant Ludwig van bis zu „Knuspriger Wiener Weinbergsschnecke mit Topinambur, Passionsfrucht und Erdnuss“ bei Christian Domschitz im Vestibül. Jürgen Winter kocht in Gugumucks Bistro sogar ein Galamenu in 7 Gängen mit der Wiener Schnecke.

Alle Informationen und teilnehmende Restaurants finden Sie auf: www.gugumuck.com

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

Kontakt: Andreas Gugumuck, office@gugumuck.at, +43 (0)650 618 57 49
