

Wiener Schnecken vom Gugumuck-Hof
Andreas Gugumuck
Rosiwalgasse 44
1100 Wien
www.gugumuck.com



Pressemitteilung

Wien, 14.09.2018

Schneckenfestival & 10 Jahre Jubiläum Wiener Schnecken

Es war ein langer Weg mit vielen Hindernissen aber es ist der Beharrlichkeit von Schneckenzüchter Andreas Gugumuck zu verdanken, dass die Weinbergschnecke endlich wieder salonfähig wurde. Ganz zu Unrecht sind sie vor über 30 Jahren von den Speisekarten im deutschsprachigen Raum verschwunden - Eine ganze Generation wuchs ohne Schnecken auf obwohl Wien bis ins 19. Jahrhundert eine echte Schneckenmetropole war. Im Jahr 1810 verzeichnete das in Wien bewährte Kochbuch folgende Schneckenrezepte: Gefüllte Schnecken (Farce aus gehackten Schnecken, Butter, Sardellen, Muskatblüte, grüner Petersilie, Zitronenschale – wird ins Schneckenhaus gestopft und auf Rost gebraten), Schlamperte Schnecken (gekochte, kalte Schnecken in Essig und Öl), Schneckenknödel, Schneckenpasteten, gespickte Schnecken, Schneckenwürste oder Schnecken mit Kren oder Weinkraut. Genau dieses kulinarische Erbe sollte mit der Wiener Schneckenzucht wiederbelebt werden. Einmal im Jahr veranstaltet Andreas Gugumuck mit über 100 Restaurants in ganz Österreich ein Schneckenfestival und lässt ab 24. September eine Woche die Schnecken wieder hochleben indem sich jeder Koch ein ganz besonders Schneckengericht einfallen lässt. Von einem „Schneckenzwiebelconfit auf Nussbrot, Stundenei, Roterüben & geräuchertes Ochsenmark“ im Gozo bis zu „Schnecken mit Yuzu Miso Trüffel Soße und Parmesan gratiniert“ im Dining Ruhm. Seit 10 Jahren lebt er so mit vielen Restaurants ein wunderbares Farm-2-Table Konzept. So wurde er 2012 zum Best Young Farmer of Europe im EU-Parlament ausgezeichnet und gewann in der Hofburg die A la Carte Trophée.

Höhepunkt des diesjährigen Schneckenfestivals ist am Samstag den 29. September bei freiem Eintritt das Jubiläumsfest am Gugumuck-Hof - mit vielen Genuss-Partnern wie Szigeti Sekt, Wien-Gin, Weingut Wieselthaler, Rodauner-Bier, Blunzenweltmeister Dormayer mit Schneckenweißwürsten, Wiesmayers Wild aus der Gulasch-Kanone, Zotter Schnecken-Schokoladen-Mutproben und Pilzspezialitäten von Hut & Stiel uvm. Für ein ausgewogenes Programm für Klein und Groß ist gesorgt: neben den kulinarischen Spezialitäten gibt es Führungen, Workshops und Auftritte der Bands Andi Sagmeister und Buntspecht. Als besonderes Highlight wird Andreas Gugumuck seine Schnecken als Cargolade wie die Römer über offenem Feuer grillen. Ein Erlebnis für die ganze Familie.

Die teilnehmenden Restaurant mit den Schneckengerichten finden Sie hier:

www.gugumuck.com/schneckenfestival/

Pressefotos: www.gugumuck.com/presse/

Kontakt: Andreas Gugumuck

gugumuck@gugumuck.at

+43 (0)650 618 57 49

www.gugumuck.com