Wiener Schnecken Manufaktur
Andreas Gugumuck
Rosiwalgasse 44
1100 Wien

Wien, 21.09.2021

Wiener Schnecken Festival in den besten Restaurants 2021

Ab 4. Oktober veranstaltet Schneckenzüchter Andreas Gugumuck gemeinsam mit den besten Restaurants eine Woche lang das Wiener Schnecken Festival. Das diesjährige Schneckenfestival steht ganz im Zeichen von „Good Food, Good Mood“ aus Hanni Rützlers Foodreport 2022, denn unser Ernährungssystem und unsere Lebensmittelproduktion haben immensen Einfluss auf die Umwelt – und damit mittelbar auch Auswirkungen auf unsere individuelle Gesundheit.

Wer hätte gewusst, dass ausgerechnet Weinbergschecken neben ihrer langen Esstradition auch als Future Food gelten. So benötigen diese nur einen Bruchteil an Futtermittel als andere Säugetiere und schonen so Klima und Ressourcen.

Jeder Koch und jede Köchin hat sich für sein/ihr Restaurant ein ganz besonderes Schneckengericht ausgedacht.

Die Bandbreite reicht von Silvio Nickols Gourmet Restaurant im Palais Coburg mit *„Wiener Schnecke, Schwammerl, Spinat und Ei“ über „Wiener* Schnecken im Bierteig mit Erbsen-Minz-Creme sowie Schnecken in Trüffelbutter“ beim Thomalwirt in Mariapfarr bis zur „Pikanten Wiener Zimtschnecke“ im Holiday Inn Vienna South.

Alle teilnehmenden Restaurants finden Sie auf: ***www.gugumuck.at/schneckenfestival/***

Wer sich direkt auf der Wiener Schneckenzucht von der Vielfalt der Zubereitungsmöglichkeiten überzeugen möchte habe noch bis 10. Oktober in Gugumucks Gartenbar die Möglichkeit. Neben vielen vegetarischen Speisen gibt auch Schneckenleberkäs, Snail & Chips oder Schneckenpfannen mit drei verschiedenen Buttervarianten. Ab Ende Oktober werden dann auch wieder in Gugumucks Bistro Gala Menüs in 7 Gängen angeboten. Hier sollte mach schnell reservieren.

Pressefotos: http://www.gugumuck.at/presse/

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