

Das Magazin von **Eurowings**

WINGS

AUCH DIGITAL IM WINGS CONNECT PORTAL

Say cheese!

Gran Canaria kann Käse
How Gran Canaria got great at dairy



**In neuem Glanz:
Neuschwanstein**
Germany's most famous
castle gets a makeover

**Ein Waldspaziergang
in Nordengland**
The glory of Northern
England's forests

clean⁹
paper
TO KEEP YOU SAFE ON YOUR JOURNEY

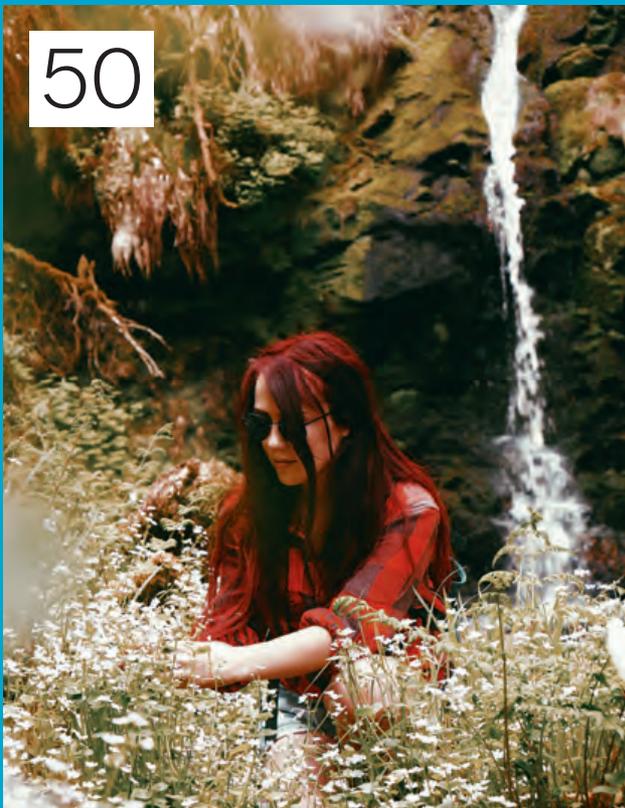
Die Fragen des Monats

Questions of the month

36 **Wie schmecken Schnecken?**
Who grows escargots?

42 **Wo gibt's Bagels, Bier und Designer-Badehosen?**
Can a corner shop be cool?

50 **Wann ist es schön im Wald?**
When should you really go down to the woods?





Was is(s)t ein wahrer Futurist?

Who grows escargots?



Text/Petra Loho

Andere Bauern halten sie sich mit allen Mitteln vom Hals, der Wiener Andreas Gugumuck züchtet sie: Schnecken. Er sieht in ihnen eine nachhaltige Alternative zu Rind und Schwein – das Fleisch der Zukunft. Eine Ode an die Gastropode

Farmers usually keep snails at bay, but not Vienna's Andreas Gugumuck. He breeds them as a sustainable alternative to beef and pork. Are escargots the meat of the future? We went on the trail of the humble gastropod



Andreas Gugumuck (oben links) hat auf dem Hof seiner Familie ein wahres Schneckenparadies erschaffen

Andreas Gugumuck (top left) has created a snail paradise on his family farm



Sonnenstrahlen blinzeln durch die Äste der Obstbäume. Ein Eichhörnchen huscht flink den Baumstamm hoch und hüpfert über die Mauer in Nachbarns Garten. Ein Hahn mit rot-, gelb- und schwarz-schillernden Federn stolziert beschützend um seine gackernde Hühnerschar.

„Wo jetzt die Schneckenkaviarproduktion ist, war früher das Außengehege für die Schweine“, erzählt Andreas Gugumuck. Seit 2010 betreibt er den mehr als 300 Jahre alten Hof seiner Familie am südlichen Wiener Stadtrand. Obwohl nur zehn Kilometer von der Hofburg entfernt, dominieren hier nicht barocke Prachtbauten, sondern Getreidefelder und Gärten das Bild. Gugumuck zeigt auf das gegenüberliegende Gebäude mit heller Holzfront und sagt: „Im ehemaligen Kuhstall habe ich begonnen, die Schnecken auszukochen.“

Eine Sinnkrise ließ in dem Wirtschaftsinformatiker das Verlangen gedeihen, etwas Greifbares zu produzieren. Er sattelte um von elektronischen Bytes auf proteinreiche Bissen. Schon im Jahr 2008, und damals noch als Nebenerwerb, startete Gugumuck eine Weinbergschneckenzucht mit 20.000 Exemplaren, die er aus Bayern importierte. Heute heißt sein Imperium „Wiener Schneckenmanufaktur“, ist auf 300.000 Tiere angewachsen und beschäftigt ihn in Vollzeit.

Gute Voraussetzungen für das ungewöhnliche Unterfangen hatte er auf dem Familienhof: ein brachliegendes Feld, kalkhaltigen Boden und einen dunklen Kellerraum für den Winterschlaf der Schnecken.

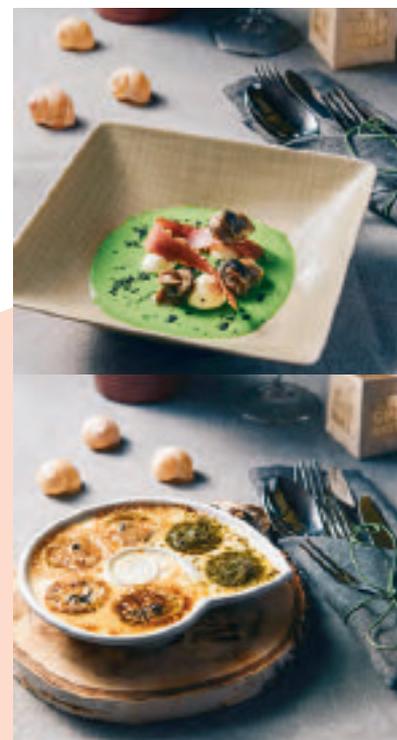
Sunbeams glimmer through fruit tree branches. A squirrel scurries deftly up a tree trunk and leaps over the wall into a neighbour's garden. A rooster with shiny red, yellow and black feathers struts protectively around his chicken flock.

“Our snail caviar production is where the pigs' outdoor enclosure used to be,” says Andreas Gugumuck, who took over his family's 300-year-old farm on the southern outskirts of Vienna in 2010. Despite being a mere 10km from the Austrian capital's Hofburg Palace, the area is dominated by cereal crop fields and gardens rather than Baroque buildings. Pointing to the structure opposite with a pale wooden exterior, Gugumuck says: “I started boiling the snails myself in the former cowshed.”

A career crisis left Gugumuck, an IT expert, wanting to produce something tangible. And so he swapped electronic bytes for protein-rich bites. Gugumuck started breeding edible snails back in 2008 as a side hustle, initially with 20,000 specimens imported from Bavaria. Today, his Viennese snail breeding enterprise is called Wiener Schneckenmanufaktur. It has grown to 300,000 creatures and is his full-time job.

Gugumuck's family farm provided the ideal conditions for his unusual venture: a fallow field, chalky soil and a dark cellar for the snails to hibernate in.

“Obviously I need to create a snails' paradise,” explains Gugumuck as he plays with the silver snail on his wrist. So he treats his creatures to an artificial mist spray during the dry season. “To simulate morning dew,” he explains. Planks of wood linked up like colourful parasols on a Mediterranean beach provide some shade. Living in a field also creates the optimal conditions for sex, which takes snails around 12 hours. No sex, no snail caviar, which connoisseurs consider a delicacy.



Gebaken, gratiniert oder in Essig eingelegt: Schnecken sind kulinarisch vielseitig einsetzbar

Baked, au gratin or pickled: at Gugumuck's snails are prepared in a multitude of ways



Weichtierfütterung im Schneckenparadies und Gartengastronomie direkt am Schneckenfeld (unten)
 Feeding time in snail paradise and Gugumuck's outdoor eatery next to the gastropod pad (below)



PALLAS BACK
 + Kochplatte
 + Backfach

Energiesparen BEFLÜGELT UNS!

KOCHEN, BACKEN & HEIZEN -
 bei unseren ENERGIESPAR-Überflieger
 wird UNABHÄNGIGKEIT GROSS geschrieben!
 Noch mehr COOK- & BACK - Überflieger
 auf www.austroflamm.com



CLOU XTRA BACK



MO DUO COOK



HEIDI BACK



COOK & BACK KAMINÖFEN -
 JE NACH MODELL:
 - XTRA Wärmespeicher oder
 Heat Memory System
 - Backfach, Koch / Warmhalteplatte
 - Unabhängig & smart bedienen



AUSTROFLAMM

www.austroflamm.com

„Ich muss den Schnecken natürlich ein Paradies bieten“, betont Gugumuck und spielt mit der Silberschnecke an seinem Handgelenk. Deswegen verwöhnt er seine Schar in trockenen Zeiten mit künstlichem feinen Sprühregen. „Um den Morgentau zu simulieren“, erklärt er. Holzbretter, aufgereiht wie die Sonnenschirme an einem italienischen Badestrand, dienen als Schattenspender. Feldleben bedeutet auch optimale Bedingungen für Sex, der bei Schnecken so an die zwölf Stunden dauert. Und ohne Sex gibt's kein Schneckenkaviar, eine Delikatesse unter Kennern.

Aber ist die Schneckenzucht ein zukunftsfähiges Konzept? Laut Gugumuck benötigen Schnecken im Gegensatz zu Rindern 85 Prozent weniger Futtermittel pro erzeugtes Kilogramm Muskelfleisch, enthalten aber doppelt so viel Eiweiß. Sie brauchen auch weniger Fläche und Wasser. Das schont Ressourcen. Gugumuck verwöhnt seine Tierchen mit Raps, Mangold, Suppengrün und Karotten. Aber auch Küchenabfälle und welke Disteln mögen sie.

Andere für seine gewöhnungsbedürftigen Erzeugnisse zu begeistern, ist nicht immer leicht. „Wer ein schwieriges Produkt hat, muss immer nur Gas geben“, sagt Gugumuck, der sich Kraft und Ausdauer im Boxsport holt. Zusammen mit Küchenchef Jürgen Winter kredenzt er im Hofbistro zweimal im Monat ein Siebengängemenü. Auch einen Feinkostladen gibt es und seit Kurzem dazu Gartengastronomie direkt am Schneckenfeld.

Gugumuck, der mit seiner Schirmmütze genauso verwachsen scheint wie die Schnecken mit ihren Häuschen, arbeitet aber schon an seiner nächsten Vision: dem Zukunftshof. Er bewahrte den nachbarlichen Gutshof vor dem Abriss und entwickelt dafür ein gemeinschaftliches Stadtlandwirtschaftskonzept. Was auf dem Zukunftshof wachsen, kriechen und fleuchen wird, bleibt abzuwarten. Schnecken und Eichhörnchen fühlen sich hier aber auf jeden Fall jetzt schon wohl.

„Wo jetzt die Schneckenkaviarproduktion ist, war früher das Schweinegehege“

“Our snail-caviar production is where the pigs' enclosure used to be”

But is snail farming a viable long-term project? According to Gugumuck, snails require 85% less food than cattle to produce 1kg of meat – but contain twice as much protein as beef. They need less space and less water, which conserves resources. Gugumuck treats his creatures to rapeseed, chard, greens and carrots as well as kitchen waste. They even like wilted thistles.

He hasn't always found it easy to generate interest in his snails, which are an acquired taste. “When you have a difficult product you just have to keep pushing forwards,” says the farmer, who goes boxing to improve his own strength and stamina. Together with chef Jürgen Winter he offers a seven-course menu at his farm's bistro twice a month. Gugumuck also has a delicatessen and a recently opened outdoor eatery right next to the snails' field.

Gugumuck, his flat cap ever on his head, is now working on his next vision: a farm of the future, an urban agriculture concept he wants to realise using neighbouring premises which he saved from demolition. What will grow, crawl or creep on his futuristic farm remains to be seen. The resident snails and squirrels clearly feel right at home already.

GUGUMUCK.COM

→ **Wien/Vienna**



Wie schmecken Schnecken? Making a snail of it

Auf Altwiener Art
Old Viennese style

Fein. Erdig, nussig. So beschreiben Kenner das Aroma der Weinbergschnecke. Für ein klassisches Wiener Gericht werden Schnecken in Knoblauchbutter geschwenkt, dann in Bierteig getaucht und in heißem Schweineschmalz schwimmend gebacken.

Connoisseurs describe escargots as having a subtle earthy, nutty flavour. They are tossed in garlic butter, dipped in beer batter and fried in hot lard to make a classic Viennese dish.

Schneckengulasch
Snail goulash

Mit Zutaten wie Speck, Liebstöckel und Sahne wird diese Schneckenspeise noch herzhafter als die bekannte Variante vom Rind.

Made with ingredients such as lardons, lovage and cream, this recipe is even heartier than the famous beef version.

Zimtschnecke
Cinnamon buns



Schnecken sind bäh? Dann einfach bei der zuckersüßen völlig weichtierfreien Variante bleiben.

If snails are not for you, try *Zimtschnecken* instead. The name translates as “cinnamon snails” but these sweet buns are totally gastropod free.