

SCHNECKEN BRINGEN MÄUSE

Still und im Eiltempo hat die Schneckenzucht in Polen Fuß gefasst.

Jedes Jahr verlassen Abermillionen von Schnecken die Farm in Oldrzychowice in alle Himmelsrichtungen. Doch dessen ungeachtet, wartet am Ende meistens ein Franzose auf die Lieferung, und mit Franzosen ist in Sachen Schneckenqualität nicht zu spaßen. Das haben die drei Gründer der PSH (Polish Snail Holding) schnell begriffen, und darauf baut ihr Erfolg auf.

Der polnische Eigenkonsum von Schnecken liegt nur knapp über Null, die polnische Schneckenausfuhr dagegen reicht inzwischen an eintausend Tonnen pro Jahr heran und verzeichnet hohe Zuwachsraten. Damit hat Polen Rumänien, einen seit langem führenden europäischen Schneckenexporteur, eingeholt.

Ein Viertel des polnischen Schneckenexports wird im April und Mai auf Wiesen und in den Wäldern Polens gesammelt, der Rest entstammt der Zucht. Und hier gehört die Firma PSH in Oldrzychowice (fonetisch Oldschischowitz), einem kleinen Ort, der knapp 30 Kilometer westlich von Opole/Oppeln liegt und einst Hilbersdorf hieß, zu den Marktführern. Die Wochenzeitung „Gość Niedzielny“ („Sonntagsgast“) vom 6. März 2016 widmete den Großzüchtern eine Reportage.



So sieht die Weide aus, in einer der drei größten Schneckenfarmen Polens.

Im Sommer sieht man aus der Ferne ein grünes Netz über dem 1,5 Hektar großen Feld aufgespannt, und grüne Pflanzen mit großen Blättern. Dann werden am Boden Holzplatten sichtbar. Aus Brettern zusammengezimmert, jeweils etwa ein Quadratmeter groß und wie Parkettstäbe aneinandergereiht, bedecken siebzehntausend Stück von ihnen das ganze Feld. Hebt man sie hoch, kommen Kolonien von Schnecken zum Vorschein, die von unten an dem Holz kleben. So sieht die Weide aus, in einer der drei größten Schneckenfarmen Polens.

Marktlücke entdeckt

Die Anfänge in 2005 waren mehr als bescheiden. Pawel Piwowarski und Damian Gajewski gingen gemeinsam in eine Schulklasse. Ihre Wege hatten sich jedoch 1997, gleich nach dem Abitur, getrennt. Der eine studierte Biologie, der andere Betriebswirtschaftslehre. Als sie sich ein paar Jahre später zufällig wieder trafen, waren sie beide auf der Suche nach einer Geschäftsidee, mit der man Geld verdienen könnte. Die Handelsfirma, die sie anschließend gemeinsam gründeten, entpuppte sich allerdings schon sehr bald als Flop.

Die Kombination aus den beiden Fachgebieten Biologie und BWL hingegen erwies sich als überaus glücklich, als die Beiden auf die rettende

Idee mit der Schneckenzucht kamen. Zu diesem Thema brachte das Durchforsten des Internets damals wenig an Informationen zu Tage, und das wiederum war eine sehr gute Nachricht. Eine Marktlücke war entdeckt. Kurz darauf machten sie den einzigen Schneckenfachmann Polens, im Krakauer Institut für Zootechnik, ausfindig und ließen sich von ihm beraten.



Damian Gajewski. Konnte einen Bankfilialleiter für das etwas schräge Jungunternehmen begeistern.

Paweł, der Biologe, brachte daraufhin zehn Säcke Schnecken aus der Gegend von Avignon in Frankreich mit, während Damian, der Betriebswirt, bei den Banken um einen Kredit zur Finanzierung der neugeborenen Geschäftsidee warb. Zum Glück ließ sich ein Bankfilialleiter für das etwas schräge Jungunternehmen begeistern und bereut diesen Entschluss im Nachhinein nicht. Eine bescheidene EU-Förderung zu bekommen war umständlich, aber nach einigen Anläufen wurde auch sie gewährt.

Derweil stieß ein dritter Kollege aus alten Zeiten zu den beiden Firmengründern. Andrzej Minossora kam nach einigen Jahren, in denen er in den USA gelebt hatte, nach Oldrzychowice zurück und überlegte, was er mit dem Acker anfangen sollte, den er von seinem Vater geerbt hatte.

Küchenreife Mast

Einige wenige Zahlen genügen, um sich einen Begriff vom heutigen Ausmaß des damaligen Vorhabens zu machen. Etwa vierhundert Tonnen der Weichtiere verarbeitet PSH im Jahr. Sie züchtet selbst und hat etliche Kleinzüchter als Zulieferer unter Vertrag. Sechzigtausend Schnecken braucht man, um auf eine Tonne zu kommen. Während der Fortpflanzungszeit legt eine Schnecke bis zu fünfhundert Eier.

Fünf Monate im Jahr haben mehrere Dutzend Leute in Oldrzychowice alle Hände voll zu tun, bis die Weichtiere küchenreif gemästet sind. Ende Februar, Anfang März werden sie aus der Winterstarre geholt. In großen Nylonnetzen haben sie bis dahin bei fünf Grad im Kühlraum überwintert. Jetzt werden sie in der blankgeputzten Halle auf mehrstöckige Reproduktionstische verteilt, reichlich mit Warmwasser begossen und kommen dann munter aus ihren Schneckenhäuschen heraus.

Wasser wird in den nächsten Tagen immer wieder in großen Mengen verabreicht, um so den Winterdurst zu stillen, und auch an Futter wird nicht gespart. Das Futter muss zu Staub zermahlen sein, und die große Kunst ist, die richtige Mischung aus Maismehl, Soja sowie verschiedenen Getreidesorten zu finden. Eine Zusammensetzung, die die meisten Züchter als ihr Betriebsgeheimnis für sich behalten.

Aufgezogen werden zumeist die sehr ergiebigen afrikanischen Schnecken *Helix aspersa maxima*, auch die Großen Grauen genannt, und die etwas kleineren *Helix aspersa* Müller. Den polnischen Winter würden diese Arten in freier Natur nicht überleben, sie sind somit keine Gefahr für die heimischen Bauchfüßler.

Wohlfühlprogramm

Damit die Exoten bereit sind sich fortzupflanzen, muss ein Wohlfühlprogramm in die Wege geleitet werden. Etwa zwanzig Grad Lufttemperatur. Bis zu achtzehn Stunden lang muss das künstliche Licht brennen. Dazu erfolgt eine regelmäßige Berieselung aus Sprühnebel-Düsen. Jeden Tag müssen Kot und Futterresten akkurat von den Tischen, auf denen die Schnecken herumkriechen, weggespült werden.

Bis zu elf Stunden kann es zur erfolgreichen Paarung dauern, denn Landschnecken sind Zwitter, doch sich selbst befruchten können sie sich nicht und müssen sich daher zunächst über ihr jeweiliges Geschlecht einig werden. Sie betasten einander mit den Fühlern, reiben lange die

Unterseite ihrer glitschigen Körper aneinander. Stunden später, wenn sie denn wollen, bohren sich die Tiere jeweils in das Fleisch der Partnerschnecke und stoßen sogenannte Liebespfeile ab, um ein Hormonsekret zu übertragen.

Erst danach begatten sie sich und werden anschließend in Schälchen mit Erde gelegt, damit sie dort ihre in weiße Kokons gehüllten Eier ablegen können. Dort herausgeklaubt, landen die Kokons in mit Erde gefüllten Styroporboxen. Je wärmer die Boxen gelagert werden, umso schneller platzt die weiße Hülle und gelbbraune durchsichtige Eier mit Kleinschnecken darin kommen zum Vorschein. Jetzt ist es an der Zeit die Winzlinge aus den Boxen in Wärmetunnel mit viel Feuchtigkeit, der geeigneten Temperatur und sehr viel Licht zu verlegen. Täglich frisches Wasser und gutes Futter beflügeln die Mast. Mittlerweile ist es Ende Mai geworden und warm genug, um die Millionen von neuen Kriechern nach Draußen zu befördern.

Abgesammelt wird zum ersten Mal im Juni, nachdem die Mutterschnecken, die den Winter über im Kühlraum verbrachten, sich gepaart haben. Die Haupternte findet im September statt, sobald die jungen Schnecken groß genug sind.

Weil die Weinbergschnecke (*Helix pomatia*) auch in Polen allmählich rar wird, und man vor allem in Frankreich praktisch jede Menge dieser Delikatesse absetzen kann, gehen die Züchter dazu über, auch der „Masurenischen Auster“ das afrikanische Wohlfühlprogramm angedeihen zu lassen. Mit gutem Erfolg.

Schneckenkaviar schmeckt nach Wald

An einem Februarwochenende hatten die Drei von PSH an die zweihundert Interessierte aus ganz Polen zu einer kostenlosen Anleitung zum Schneckenzüchten zu Gast. Die Abnehmer im Ausland setzten auf kontinuierliche Lieferungen zu stabilen Preisen und in gleichbleibender, guter Qualität. Sich mit kleinen Züchtern im fernen Polen abzugeben ist den ausländischen Käufern zu viel Aufwand. Und da die Nachfrage noch immer größer ist als das Angebot, brauchen Firmen wie die PSH verlässliche Zulieferer. Anfang 2016 gab es in Polen um die einhundert bereits eingeführte Schneckenzuchtfarmen und circa zweihundert Neueinsteiger.



Paweł Piwowarski (erster von rechts) erklärt Neueinsteigern aus ganz Polen wie Schneckenzucht funktioniert.

Der Schnupperkurs endete mit einer Verkostung. Es gab Schnecken mit Knoblauch in Tomatensoße, wie die Spanier sie gerne essen. Man kostete Spaghetti mit Schnecken, nach italienischer Art. Probieren konnte man auch Schnecken mit Kräuterbutter, wie sie den Franzosen am besten schmecken. Der Zuspruch war nur anfänglich zögernd.

Ein Segment, in das die führenden Hersteller Polens, wie PSH, RKS Lubnica, Helixfood, Snails Garden oder Slow Farm mittlerweile vordringen, ist die Herstellung und Verarbeitung von Schneckenschleim, der als Mittel zur Glättung von Gesichtsfalten in hochwertigen Kosmetika zunehmend Verwendung findet.

Ganz zu schweigen vom Schneckenkaviar. Die kleinen weißen Kugeln werden in Döschen abgefüllt, sehen wie Forellenkaviar aus und schmecken nach Wald statt nach Fisch. Es ist immer noch eine verkannte Delikatesse, die den Feinschmeckern in Frankreich und den Scheichs am Golf jedoch bestens mundet.