

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausindustrie und Heimarbeit im Großherzogtum Baden zu Anfang des XX. Jahrhunderts

Bittmann, Karl

Karlsruhe, 1907

1. Die Schneckenzucht

[urn:nbn:de:bsz:31-318720](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-318720)

1.

Die Schneckenzucht.

In den Gemeinden Gutenstein, Hausen im Tal, Langenhardt (Amtsbezirk Meßkirch), Bräunlingen (Amtsbezirk Donauschingen) und Zizenhausen (Amtsbezirk Stockach) wird die Zucht der grossen Weinbergschnecke (*Helix pomatia L.*) betrieben. In Gutenstein geben sich 28 Familien mit diesem Erwerb ab. Im Jahre 1905 wurden 1 688 000 lebende Schnecken eingekauft, von denen 1 185 000 Stück (70 %) als Deckelschnecken verkauft wurden; der Rest ging ein. In Hausen legte im Jahre 1904 ein invalider Haussohn einen Schneckengarten an und züchtete in den beiden letzten Jahren etwa je 12 000 Stück; auch hier ging etwa ein Drittel ein. Vier Züchter in Langenhardt brachten im Jahre 1905 von 200 000 Schnecken 170 000 (85 %) zum Verkauf. In Bräunlingen versendet jeder der beiden Züchter jährlich etwa 100 000 bis 120 000 Stück.

Die Schnecken werden von Kindern gesammelt. Der Einkaufspreis beträgt 20, 30 bis 45 Pf. und mehr für hundert Stück. Auch in den Gemeinden Göggingen, Kreenheinstetten und Neidingen werden Schnecken gesammelt, die nach Langenhardt und Gutenstein geliefert werden.

Hauptabsatzgebiete sind Elsaß, Schweiz und Frankreich, insbesondere Paris und Nancy. Der Verkauf erfolgt entweder direkt oder durch Zwischenhändler in Riedlingen und Röttweil. Der Züchter in Hausen i. T. liefert nach Gutenstein. Der Verkaufspreis der Schnecken beträgt 12 bis 13 Mk. fürs Tausend.

Die Schneckenzucht ist ein ziemlich gewagtes Unternehmen, da namentlich die Witterungsverhältnisse auf das Fortkommen und Gedeihen der Schnecken von großem Einfluß sind. Wenn alles gut geht, kann der Züchter auf einen Gewinn von 300 bis 400, im besten Fall von 500 Mk. auf das Hunderttausend verkaufter Schnecken rechnen.

In Zizenhausen und Umgegend ist das Schneckensammeln seit Menschengedenken eingebürgert; früher noch in bedeutenderem Umfang als heute wird der Spaziergang im Freien, der Heimweg vom Feld oder von sonstiger Arbeit zum Sammeln der kleinen Tierchen benützt, die als ein leicht zu erbeutendes Freiwild dem

Menschen auf Weg und Steg entgegenkriechen. Namentlich von Kindern wird das Sammeln eifrig betrieben. Die Gewerbsmäßigkeit tritt hier in den Hintergrund; es bedarf eines Austauschs der Güter nicht, der Konsument versorgt sich direkt, die Schnecken kommen als Nahrungsmittel und Delikatessen auf den Familientisch. Manche verkaufen ihre Schneckenherden — einige Hundert bis Tausend Stück — an Wirte und erzielen hierdurch einen jährlichen Verdienst von 5 bis 10 Mk. Die Wirte mästen die Schnecken in Mooskästen mit Gemüseabfällen unter Zusatz von Kleie und Salz, überwintern sie in eingedeckelter Zustand und setzen sie ihren Stammgästen als Fastenspeise vor.

Sammelzeit ist August und September, am besten gleich nach einem Regen, wenn die Tiere kreisen. Auch die Schnecken, die nach einem warmen Frühlingsregen zur Vertilgung der zarten Grasspitzen ausziehen, werden von der Bevölkerung eingeheimst, bevor sie durch reichlichen Futtergenuß ihren guten Geschmack verloren haben.

Da Weinbergschnecken Gegenstand eines ausgedehnten und noch beträchtlich erweiterungsfähigen internationalen Handels sind, so würde Aufzucht und Mästung dieser eßbaren Gastropoden, rationell und in größerem Umfang betrieben, eine nicht unerhebliche wirtschaftliche Bedeutung gewinnen und auf dem Lande manche mühselige und schlecht bezahlte Nadelarbeit wohl ersetzen können.