

# Die Schneckenfarm – mehr als nur eine Rieslinglaune

Jennifer Selzer



Abb. 1: Noch ist es ruhig auf dem Areal der Farm.

Fotos: Verfasserin



Abb. 2: Die tiefen Gräben werden für die Schneckenzäune gezogen.

>>> Die sprichwörtliche „Schnapsidee“ könnte man in der Pfalz wohl eher als „Rieslinglaune“ bezeichnen. In der passenden Stimmung sind sicherlich schon viele kreative oder auch manchmal verrückte Gedanken in einer geselligen Runde entstanden. „So war es auch mit der Weinbergsschneckenfarm“, erläuterte Stefan Charlier kurz vor der Eröffnung 2007.

Zu seiner Schneckenfarm kam der mittlerweile leider verstorbene Grünstadter Hotelier Stefan Charlier buchstäblich wie die Jungfrau zum Kinde. Als er eines Morgens im Internet von einem Seminar für die Zucht von Weinbergsschnecken las, sagte er zu seiner Frau Gabriele: „Es gibt doch nichts, was es nicht gibt.“ Weil beide immer schon Lust daran hatten, Trends aufzuspüren, meldeten sie sich kurzerhand dort an. Weinbergsschnecken stehen auf der

roten Liste für artengeschützte Tiere und deshalb kann die wachsende Nachfrage der Gastronomie nur durch Zucht befriedigt werden. Dass die Schnecke wieder salonfähig geworden ist, hatten die Charliers bereits in ihrem Pfalzhotel Asselheim bemerkt. Schon immer Freunde schneller Entschlüsse stand für die beiden Unternehmer alsbald fest: Wir machen eine Schneckenfarm auf!

Bis sich die Pforten dann im Juni 2007 allerdings öffneten, sollten noch etliche Monate vergehen. Daran schuld war nicht etwa mangelnde Risikofreude, sondern zuerst der Weg durch die behördlichen Instanzen. Denn insgesamt acht Ämter und Institutionen haben bei der Eröffnung einer solchen Zuchtfarm ein Wörtchen mitzureden. Ein optimales Grundstück war anschließend zwar schnell gefunden, aber viele Nachbarn hatten Angst, dass die Schnecken ihre Gärten überschwemmen

und ihr Gemüse wegknabbern würden. Dass dies dank eines grünen Zauns, der aufgrund einer Fett-Salz-Mischung für die Schnecken unüberwindbar ist, nicht geschehen wird, konnten die Charliers in Aufklärungsgesprächen gut vermitteln. „Darüber waren wir sehr froh, denn das Wunsch-Grundstück am Fuß der Asselheimer Weinberge ist ideal“, erläuterte Stefan Charlier. Zum einen sei die Gegend um den Weinort „steinreich“, also von Kalksteinen geprägt. Kalk brauchen die Schnecken zu Stärkung ihres Häuschens. Zum anderen war das Areal mehrere Jahre nicht bewirtschaftet worden und damit ökologisch einwandfrei.

Das Eckgrundstück ist von allen Seiten leicht erreichbar und relativ eben. Vor allem aber, so Charlier, sei die Lage inmitten von Weinbergen authentisch: „Hier gehören Weinbergsschnecken hin!“ Nach anderthalb Jahren war schließlich die Baugenehmigung



Abb. 3: Langsam erkennt man die Beete. Der Helix-Zaun reicht 40 cm in die Erde.



Abb. 4: Erstbesetzung: Die ersten Weinbergsschnecken ziehen ein!



Abb. 5: Unter den Brettern schützen sich die Schnecken vor der Sonne. Das Futter wird auf den Brettern platziert und nachts verputzt.



Abb. 6: Heute ist die Weinbergsschneckenfarm in fester Hand von Thomas Charlier, Geschäftsführer des Pfalzhotels und Schwiegersohn von Stefan Charlier.

da. Dann ging es – auch dank der tatkräftigen Hilfe des Grundstücksverpächters Bernd Triebel – Schlag auf Schlag: Innerhalb von drei Monaten wurden Pfosten gesetzt, die späteren „Wohnbeete“ angelegt, mit rein biologischem Kompost gedüngt und mit Samen von Wildkräutern und Blumen bestreut, die Schneckenzäune errichtet und eine Bewässerungsanlage installiert. Am 30. Juni 2007 wurde die Schneckenfarm dann offiziell eröffnet.

Seitdem wiederholt sich dort jedes Jahr die gleiche Prozedur: Anfang Mai beziehen die Schnecken ihr neues Zuhause. Zuvor sind die schönsten, übrig gebliebenen Exemplare des Vorjahres aus dem Winterschlaf erwacht und haben in einem Gewächshaus bereits für Nachwuchs gesorgt. Im Lauf der Saison, die von Mai bis September dauert, wächst die Population auf bis zu 60.000 Exemplare an. Auf der Pfalzschnecken-Farm tummeln sich 50.000 Exemplare der Art *Helix aspersa* (gefleckte Weinbergsschnecke) und 10.000 Exemplare der Art *Helix pomatia* (Burgunderschnecke). Die nachtaktiven Tiere suchen tagsüber Schutz unter schattenspendenden Brettern, nachts

futtern sie sich durch Thymian, Mangold, Lupinen, Sonnenblumen, Spinat, Raps, Kohl und andere Leckereien. „Und das alles absolut ökologisch! Weder Pestizide noch Pflanzenschutzmittel oder Dünger kommen zum Einsatz“, betonte Charlier. Damit sich die Tierchen gut entwickeln, achtet die Familie auf den richtigen Mix von lockeren, kalkreichen Böden, ausreichend Feuchtigkeit und einwandfreier Fütterung. Der Lohn im Herbst sei ein leicht nussiger Geschmack mit einem Hauch von Wildkräutern und eine zarte, bissfeste Konsistenz.

Ein Großteil der Population wird im Herbst eingesammelt, eingekocht und in einen Gemüfefond eingelegt. Was sich daraus zaubern lässt, zeigt der gelernte Koch in seinem Koch- und Backbuch „Die Pfalzschnecke“.

Im Pfalzhotel selbst haben die Schnecken nicht nur in den Kochtöpfen Einzug gehalten. Sie finden sich im Schneckenbrunnen des bekannten, lokalen Bildhauers Theo Rörig genauso wieder wie in vielen Kunstwerken und -gegenständen. Ein eigener „Pfalzschnecken-Cuvée“ und ein

Pinot Noir „Snecco Secco“ vom Weingut Gaul-Triebel aus Asselheim ergänzen die Weinkarte. Es gibt einen aufwändig gestalteten Festwagen, von dem aus die Schneckenkönigin Alma I. bei Umzügen und Festen als Botschafterin für die Farm wirbt.

Zwischen Mai und September führt mittlerweile Schwiegersohn Thomas Charlier etliche Besuchergruppen über die Asselheimer Schneckenfarm. Kulinarische Imbissvariationen wie Pfalzschnecken-Bärlauch-Baguette oder Schneckenpfännchen bietet das Pfalzhotel Asselheim bei einer Reihe von regionalen Veranstaltungen wie dem bekannten Sausenheimer Höllenpfad an. Auch nach so vielen Jahren hat die Schnecke an Faszination für Familie Charlier nichts verloren. Für sie ist sie das Sinnbild der Entschleunigung.

Jennifer Selzer  
Pfalzhotel Asselheim GmbH & Co. KG  
Holzweg 6-8  
67269 Grünstadt-Asselheim  
E-Mail: leben.spueren@pfalzhotel.de  
Internet: www.pfalzhotel.de



Abb. 7: Im Laufe einer Saison von Mai bis September wächst die Population auf bis zu 60.000 Schnecken.



Abb. 8: Auch die legendären Schneckenrennen dürfen natürlich nicht fehlen.