

# Was Aarburg und die Weinbergschnecke miteinander verbindet

Autor(en): **Maurer, Daniel**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Aarburger Neujahrsblatt**

Band (Jahr): - **(2013)**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-787530>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Was Aarburg und die Weinbergsschnecke miteinander verbindet

Eine wenig bekannte Sage beleuchtet den Zusammenhang. Das Kurzportrait des Schalentiers und seine Bedeutung als Fastenspeise. Wie ein Unterrichtsthema beim Lehrer Roman Seiler eine ungewollte Freizeitbeschäftigung auslöste und kleinen Leuten zu einem willkommenen Nebenverdienst verhalf.

Daniel Maurer, Aarburg

## Wie die Aargauer Städte den Papst bewirteten

Das grosse Konzil in Konstanz am Bodensee war zu Ende. Martin, der fünfte dieses Namens, war zum Papst gewählt worden und wollte jetzt nach Rom heimreisen. Am 16. Mai 1418 machte er sich in Konstanz auf den Weg mit einem Gefolge von mehr als zwanzig Kardinälen, mit Schreibern und Dienerschaft, mit Sack und Pack und über tausend Pferden. Wegen den schlechten Strassen musste er schon in Schaffhausen einen Teil seines Trosses zurücklassen, um schneller vorwärts zu kommen. Bereits am 20. Mai erwartete man ihn nämlich in Bern. So kam er denn nach Brugg, dem ersten Aargauer Städtlein auf dem Weg. Die Bürger von Brugg wollten dem Papst das Beste bieten, was rings um ihre Mauern wuchs: Sie kochten ihm eine süsse rosarote Kirschensuppe. Martin begnügte sich mit dieser farbigen Fastenspeise. Am andern Tag ritt er ins nächste Städtchen, Lenzburg. Auch hier suchten die Bürger die vorzüglichste Speise für die päpstliche Tafel aus: einen Schabzigerstock, grünlich, stinkend und hart wie Stein. Auch wieder ein Fasttag! dachte der Papst und suchte so rasch wie möglich vom Tisch weg und an die frische Luft zu kommen.

In der stolzen Stadt Aarau, meinte er, werde er sich und seine Schar sättigen können. Und wirklich: Die Aarauer

stellten dem hohen Gast einen dicken Brei auf, so pappig und zäh, dass die Löffel drin stecken blieben. Wie streng doch die Aargauer die Fasten halten! knurrte der Magen des Papstes. Aber da es mittlerweile Abend geworden war, schlief man vor Müdigkeit bald ein.

Am andern Morgen ging's zwei Stunden weiter nach Olten. Aus einem reichen Fang auf den Wasserwiesen vor den Toren kochten die Oltner dem hungrigen Kirchenfürsten eine Froschsuppe. Froschschenkel galten ihnen als Leckerbissen. «Ja, das sind Christen von der strengsten Sorte!» sprachen die Kardinäle und schauten süssauer drein. Doch Stadt und Festung Aarburg liegen so nahe, dass sie mit ihren Turmspitzen fast in die Fröschengräben von Olten hineinschauen. Schleunigst brach man dahin auf. Aber an den Hängen von Aarburg



Papst Martin V. hoch zu Ross.

wimmelte es von Schnecken. Was Wunder also, dass die Bürger dem Heiligen Vater ein leckeres Gericht davon vorsetzten.

Fünf Fastenmahlzeiten hintereinander nach schlechten Wegen und harten Betten, nein, das war selbst dem Papst zuviel. Seine verwöhnten Römer hatten diese Kost kaum berührt. Er selber hatte jeweilen nur aus Höflichkeit ein paar Bissen genommen. Seufzend bestieg er seinen Schimmel und ritt in banger Erwartung Zofingen zu. Kaum war er im Moritzstift abgestiegen, stellten sich zwölf Schulbuben auf und hiessen ihn in lateinischen Versen willkommen.

Schon wollte ein Ausruf des Unwillens den Lippen des Papstes entfliehen, doch – da senkten sich die Fahnen, die Reihe teilte sich und durch sie schritt ein gewaltiger Ochse! Seine vergoldeten Hörner waren mit Blumen bekränzt, sein Leib behangen mit Hähnen, Fasanen und Rebhühnern.

Seit jener Zeit heissen die Brugger: Chriesisüppler, die Lenzburger: Schabzigerstöckli, die Aarauer: Pappenhauer, die Oltner Frösche, die Aarburger Schnecken, die Zofinger aber: Ochsen.»

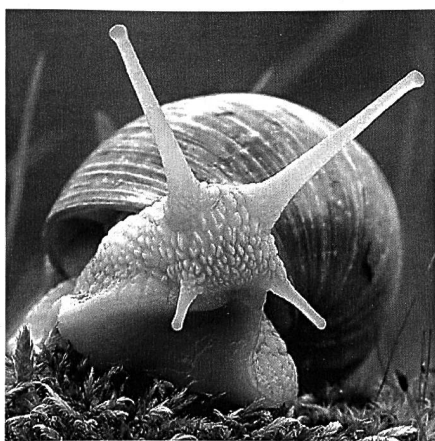
*Die Erzählung durfte mit dem Einverständnis des Verlags der Aargauer Sagensammlung «Menschen Geister Fabeltiere» entnommen werden, welche im Lehrmittelverlag des Kantons Aargau (heute schulbuch plus) erschienen ist.*



Weinbergsschnecken bei der Paarung.

### Die Weinbergsschnecke (*Helix pomatica*)

Die Weinbergsschnecke ist eine bis zu 10 cm lange und etwa 30 g schwere Landschnecke, die ein kugeliges, spiralgewundenes Gehäuse trägt, in das sie sich zurückziehen kann. Sie kommt vor allem auf kalkreichen, feuchten Böden vor. Ihr Körper gliedert sich in Kopf, Fuss, Eingeweidesack und Mantel. Mit der Kriechsohle ihres muskulösen Fusses kriecht sie, eine feuchte Schleimspur hinterlassend, über den Untergrund. Dabei streckt sie vier Fühler aus. Die oberen zwei sind länger und tragen an ihrem Ende je ein Auge, die zwei kürzeren liegen etwas weiter unten. Stossen diese Fühler auf ein Hindernis oder reizt man sie auf andere Weise, werden sie schnell zurückgezogen. Im untersten Teil des Kopfes befinden sich der hornige Oberkiefer und die mit 40'000 Zähnchen besetzte Raspel-



Gehörnter Erdschleicher.

zunge. Die Weinbergsschnecke ernährt sich von weichen, welken Pflanzenteilen und Algenbewüchsen. Zu ihrem Lieblingsfutter zählen etwa Zichorie, Kohl, Mangold, Raps, Sonnenblumen, Erbsen, Ackerbohnen, Disteln, Klee und Salat. Die Weinbergsschnecken benötigen einen Lebensraum in welchem sie Kalk aufnehmen können. Diesen setzen sie ein zur Stabilisierung des Schneckenhauses und zum Bau des Schutzdeckels für die Überwinterung. Die Atmung erfolgt durch ein deutlich sichtbares Atemloch nahe der Schalenmündung.

Weinbergsschnecken sind Zwitter, das heisst, jedes Tier produziert männliche und weibliche Keimzellen. Die Schnecken können sich jedoch nicht selbst befruchten. Es kommt zu einem Liebesspiel zwischen zwei Tieren, bei dem sich beide Schnecken – Fuss an Fuss – gemeinsam aufrichten und sich gegenseitig so genannte etwa elf Millimeter lange Liebespfeile in ihre Körper treiben. Vier bis sechs Wochen nach der Begattung legen die Schnecken 40 bis 60 Eier in eine Erdgrube ab, die sie mit Hilfe ihres Fusses und Gehäuses graben und nachher wieder verschliessen. Die Jungschnecken entwickeln sich von da an selbstständig und schlüpfen nach rund zwei Wochen mit einem Gewicht von etwa 0,1 Gramm. Ihr Schneckenhaus ist noch sehr weich und viele von ihnen fallen darum Fressfeinden zum Opfer.

Den Winter verbringen die Weinbergsschnecken in einer Kältestarre. Nachdem sie sich genügend Nahrungsvorrat angefressen haben, verkriechen sie sich in der Erde und ziehen sich in ihr Haus zurück. Die Schalenöffnung verschliessen sie mit einem Kalkdeckel, der im Frühling beim Ausschlüpfen wieder abgestossen wird.

Wie aus der einleitenden Sage hervorgeht, war die Weinbergsschnecke früher ein beliebter Fleischersatz zu den Fastenzeiten der Christenheit.

Diese dauerten je 40 Tage von Aschermittwoch bis zur Osternacht und vom 11. November bis Heiligabend. Das Konzil von Konstanz wählte Oddo di Colonna am 11. November 1417 zum Papst, worauf er sich, aus Anlass des Namenstages des Heiligen, für den Papstnamen Martin entschied. Möglicherweise erklärt es sich daraus, dass die Städte dem neugewählten Kirchenoberhaupt noch Fastenspeisen vorsetzten, obwohl Ostern vorbei war.

Dass es namentlich am nördlichen Abhang der Festung von Weinbergsschnecken wimmeln musste, belegt der Flurname «Schneggenweidli» im Gebiet «Christelirain» und «Högerli», wie auch die Feststellung des Lehrers und Schneckenzüchters Roman Seiler. Er schrieb im Vorwort zu seiner «Anleitung zur lohnenden Schnecken-zucht»: *Nun scheint gerade derjenige Abhang hiesiger Festung, an dem vorbei mein täglicher Schulweg führt, den Schnecken ein wahres Dorado zu sein.* Offensichtlich fühlten sich die Kriechtiere auf dem kalkhaltigen Boden und im schattigen und feuchten Mikroklima besonders wohl.

Weinbergsschnecken, auch als Auster des kleinen Mannes bezeichnet, waren nicht nur in Frankreich und Italien, sondern auch in Süddeutschland, Österreich und der Schweiz über Jahrhunderte ein florierender Wirtschaftszweig. Oder wie Roman Seiler formulierte:

*Unter allen Erdschleichern  
Redlich Du nur kannst bereichern.*

### Roman Seiler, Lehrer und Schneckenzüchter

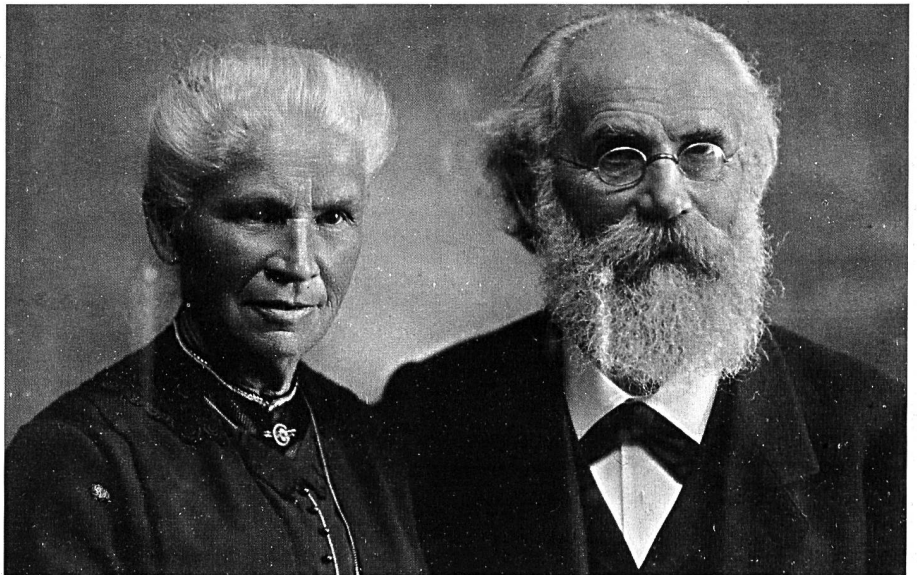
Der aus Nesselbach (heute Niederwil) im aargauischen Reusstal stammende Roman Seiler (1847 bis 1928) wirkte als Lehrer in Aarburg und besass am «Christelirain» eine bescheidene Liegenschaft bestehend aus

Wohnhaus und Schopf. Zwei Kühe, eine Ziege, zwei Schafe, eine St. Bernhards-Zuchthündin, Katzen, Kaninchen, Meerschweinchen, Hühner, Enten, Tauben, Käfigvögel und Bienen nannte ich bereits mein eigen, als ich zur teilweisen hämischen Erheiterung von Jung und Alt auch noch ein sogenannter Schneckenzüchter wurde. Man spricht allerdings von Zucht, obwohl es sich bloss um die Pflege von gesammelten Schnecken handelt.

Anlässlich eines Besuchs meinte sein Bruder: *Da hast Du ja eine wahre Menagerie; allein, das rentabelste Tierchen besitzest du doch nicht.* Damit hatte er die Weinbergsschnecke gemeint. *Allzu kalt, allzu schlüpfzig, allzu langsam* erschien Roman Seiler der *Erdenschleicher*, obwohl er wusste, dass Schnecken zu einem begehrten Handelsartikel geworden waren. Nein, mit Schnecken wollte er nichts zu tun haben.

Doch angeregt durch Begegnungen mit gehörnten Wegelagerern unterwegs zur Schule, nahm er ein Exemplar mit, um es in der Schule zu besprechen. *Anfängliche Heiterkeit und wohl auch Ekelgefühle bei einzelnen Mädchen wichen bald lebhaftem Interesse, als die Kinder erfuhren, dass Schnecken gesammelt, eingesperrt, gefüttert und später daraus eine feine Delikatesse zubereitet werde.*

Wie sich bald herausstellen sollte, beschäftigte das Unterrichtsthema die Schüler auch noch nach der Schule. Eines trüben Nachmittags erschien ein halbes Dutzend Kinder mit ganzen Lasten von Schnecken an Seilers Haustür, um sie zu verkaufen. Es half dem erstaunten Lehrer nichts, den Lieferanten klar zu machen, dass sie ihn missverstanden hatten. Er kaufe keine Schnecken, er hätte bloss gesagt, dass man *solche sammle, einsperre und füttere, und dass man sie dann in Hotels, Klöster und reiche Privathaushalte verkaufen könne, ver-*



*Marie und Roman Seiler-Rohr.*

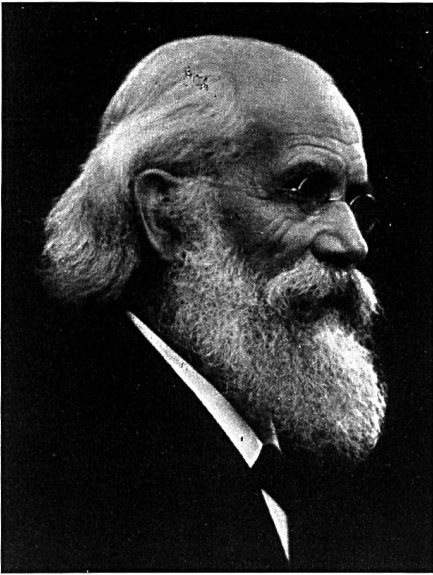
suchte sich der sich in die Enge getriebene Seiler herauszureden. Als er jedoch sah, wie hoffnungsvolle Erwartung in den Kindergesichtern bitterer Enttäuschung wich und seine Frau Mitleid mit den armen Kindern empfand, reifte, während er sich seinen Bart kraulte, sein folgenreicher Entschluss: *Wollt ihr mir ein Schneckengärtlein erstellen helfen? – Hei, wie da plötzlich Leben und Freude in die bereits entmutigten Kinder fuhr!* Innert kurzer Zeit war sein erster Schneckenpark erstellt, in den auch gleich 2000 Bewohner

eingesetzt wurden. – Und von da an trugen ihm begeisterte Kinder aus der so schneckenreichen Gegend haufenweise Tiere zu. Wie ein Lauffeuer verbreitete sich die Kunde: *Lehrer Seiler kauft Schnecken und zahlt fürs Hundert 20 Rp.*

Aus diesem Anfang entwickelte sich in kurzer Zeit eine Anlage mit mehreren Parks von 4 m Breite und unterschiedlicher Länge. Gemäss Seilers Angaben pro 1000 Schnecken 1 Meter Länge d.h. für 20'000 Tiere 20 Meter. Damit die Gefahr des



*Haus Seiler im Dürrberg, ca. 1905.*



Roman Seiler.

Entweichens gebannt war, wurde eine Umwandlung aus Schwartenbrettern erstellt. Die Bretter sollten ein wenig in den Boden eingelassen und bis in eine Höhe von ca. 50 cm an Pflöcke genagelt werden.

Innerhalb der Umwandlung empfahl Roman Seiler in seiner *Anleitung zur lohnenden Schneckenzucht* einen Walm aus feuchtem Waldmoos aufzuschichten, welcher den feuchtigkeitsliebenden Tieren Schutz in Tro-

ckenzeiten bot. Ausführliche Empfehlungen über Schattierung der Parks, Einbringen von Kalksubstanzen sowie eine detaillierte Futterpflanzenliste finden sich in Seilers Schrift ebenso wie Beobachtungsaufgaben, Hinweise zu Ernte, Verkauf, Verpackung und Versand.

Aus anfänglicher Abneigung entwickelte sich ein schwungvoller Handel. Bereits im ersten Jahr erntete der Schneckenzüchter 96'000 Stück. In den folgenden Jahren wurden es jeweils mindestens 120'000, einmal sogar 240'000 Tiere. *Jahr für Jahr war mir der Ertrag der Schneckenzucht eine gar willkommene Stütze, ohne die ich nicht selten in die (finanzielle) Enge getrieben worden wäre.*

*Umso wohler tut es mir denn auch jedesmal, sooft ich als gleichzeitiger Händler wenigbemittelten Leuten für gelieferte Schnecken ein schönes Sümchen auszahlen kann.*

Abgesehen von vielen Kindern, welche ihm Jahr für Jahr **kriechende** Schnecken zum Einsetzen in seine Parks persönlich überbrachten, hatte

er auch um die 100 Lieferanten von **gedeckelten** Schnecken. Dabei handelte es sich um Kleinbauern, Landwirte, Handwerker, alleinstehende Frauen, Krämer, Jäger, Bahnangestellte, Polizisten, Lehrer, Geistliche etc. aus allen Kantonen der Deutschschweiz.

Noch bis in die fünfziger Jahre hinein bildete der Handel mit Weinbergschnecken einen florierenden Wirtschaftszweig. Dann geriet die «Schwäbische Auster» in Vergessenheit. Jahrzehntelange Sammeltätigkeit und der Einsatz chemischer Pflanzenschutzmittel hatten zu bedrückendem Schwund der Populationen geführt. Daher wurde die Weinbergschnecke in der Schweiz unter Schutz gestellt.

Mit der Gründung von Schneckenzuchtanlagen in Deutschland und der Schweiz taucht die Weinbergschnecke wieder als Delikatesse in den Speisezetteln von Feinschmeckerrestaurants auf. Im Unterschied zu früher, wo die Tiere eingesammelt und in den Schneckenparks gemästet wurden, werden sie heute auf Schneckenfarmen erfolgreich gezüchtet.

## Sponsoren

*Die aufgeführten Sponsoren haben mit ihren Beiträgen die Herausgabe des diesjährigen Neujahrsblattes ermöglicht.*

*Ihnen wie auch allen Inserenten sei im Namen der treuen Leserschaft recht herzlich gedankt.*

*Redaktion und Verlag*

Alpiq AG, Olten  
Bisang AG, Aarburg  
Einwohner- und Ortsbürgergemeinde Aarburg

Franke-Stiftung Aarburg  
Kulturfonds der Neuen Aargauer Bank  
Spörri + Co., Aarburg