

NR 2 21.08.18

# Die Schneckenzucht macht weiter

Nach dem Tod seiner Frau Angelika macht Ralf Dickel mit der in Deutschland einzigartigen Zucht in Kohlenhuck allein weiter. Er beliefert nur Spitzenrestaurants

Von Thomas Wittenschläger

**Moers.** Die gute Nachricht zuerst: Die Grafschafter Weinbergsschneckenzucht in Kohlenhuck läuft weiter. Nach dem Tod von Betreiberin Angelika Dickel hat sich ihr Mann Ralf entschlossen, die Farm, die in ihrer Art einzigartig in Deutschland ist, doch fortzuführen. Die schlechte Nachricht: Die extreme Hitze der vergangenen Wochen haben wohl viele Schnecken nicht überstanden.

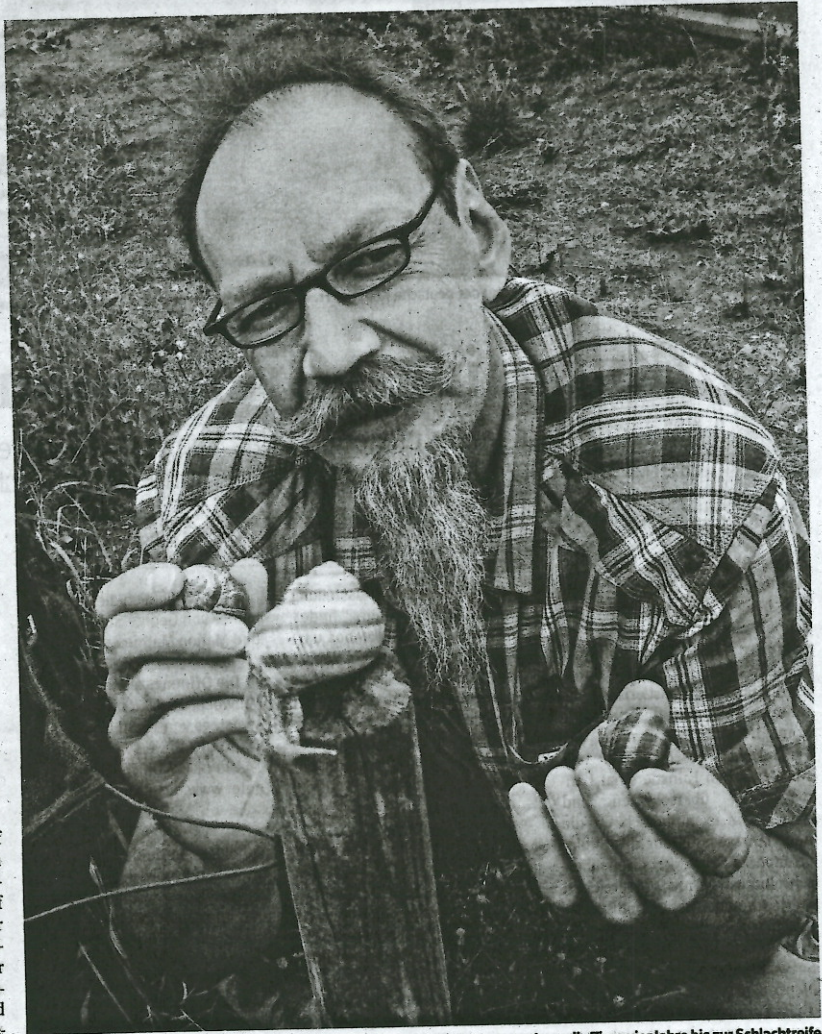
Dass Ralf Dickel die Weinbergsschneckenzucht weiterbetreiben würde, war eine ganze Weile offen. Er hatte den Betrieb mit Ehefrau Angelika 2005 eröffnet, die Zucht erarbeitete sich bei Spitzenköchen in Deutschland und im Ausland wegen der Qualität der Schnecken einen sehr guten Ruf. Um so schwerer war der Rückschlag, als Angelika Dickel im März nach schwerer Krankheit starb. „Ich wollte zuerst alles an den Nagel hängen und verkaufen“, sagt der 55-Jährige.

## „Erdig, nussig und pilzig“

Ralf Dickel über den Geschmack der Grafschafter Weinbergsschnecken von den Kohlenhucker Feldern

Die Wende kam mit einem Anruf im Mai. Am Telefon meldete sich Johannes King, Chef im Zwei-Sterne-Restaurant „Söl'ring Hof“ auf Sylt und langjähriger Kunde der Dickels. King orderte 5000 Grafschafter Weinbergsschnecken für eine Großveranstaltung in München. Dickel fuhr selbst hin und fand heraus, dass von den 27 weiteren Sterne-Köchen, die für das Event engagiert worden waren, 20 die Schnecken aus Kohlenhuck kennen und sie klasse finden. „Da habe ich gedacht: 'Das kannst du nicht einfach aufgeben. Wir haben so viel Arbeit und Energie in den Betrieb gesteckt. Und die Anerkennung ist ja da.“

Die Kunden auch. Grafschafter Weinbergsschnecken gehen tief geforen an Spitzenrestaurants in Düsseldorf, Hamburg, München, auf Sylt und Rügen, in Österreich



Ralf Dickel zeigt seine Weinbergsschnecken aus Kohlenhuck. Auf 18 Feldern wachsen die Tiere vier Jahre bis zur Schlachtreife und werden dann an Spitzenköche in ganz Deutschland geliefert.

FOTO: ARNULF STOFFEL

und der Schweiz. Auch im Dachgartenrestaurant des Bundestages in Berlin werden sie aufgetischt.

Was die Schnecken aus Kohlenhuck besonders macht: Die Tiere von Ralf Dickel haben vier Jahre, um auf die richtige Schlachtgröße von 35 bis 40 Millimeter zu wachsen. In dieser Zeit mampfen sie sich auf den 18 engmaschig umzäunten Feldern hinter dem Haus

durch Unmengen an Brennnesseln, Wildkräutern und Brombeeren. Anders als Schnecken aus Thailand, Afrika und Frankreich, die eine sechsmonatige Turbo-Mast „absolvieren“, haben sie Eigengeschmack: „Der ist erdig, nussig und pilzig“, sagt Dickel. Wegen der aufwändigen Aufzucht haben sie einen Preis, der nur in der gehobenen Gastronomie zu erzie-

len ist. Dort wirbt der Moeriser seit dem Anruf von Johannes King im Mai um neue Kunden.

Allerdings macht es ihm dieser Sommer vermutlich nicht leichter. Wie viele der normalerweise 100 000 bis 200 000 Tiere auf den Feldern die Hitze überlebt haben, ist ungewiss. Ralf Dickel befürchtet jedenfalls eine geringere Weinbergsschnecken-Ernte als sonst.