

**Zeitschrift:** Zürcher Illustrierte

**Band:** 10 (1934)

**Heft:** 38

**Artikel:** Kriechendes Gold

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-754866>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

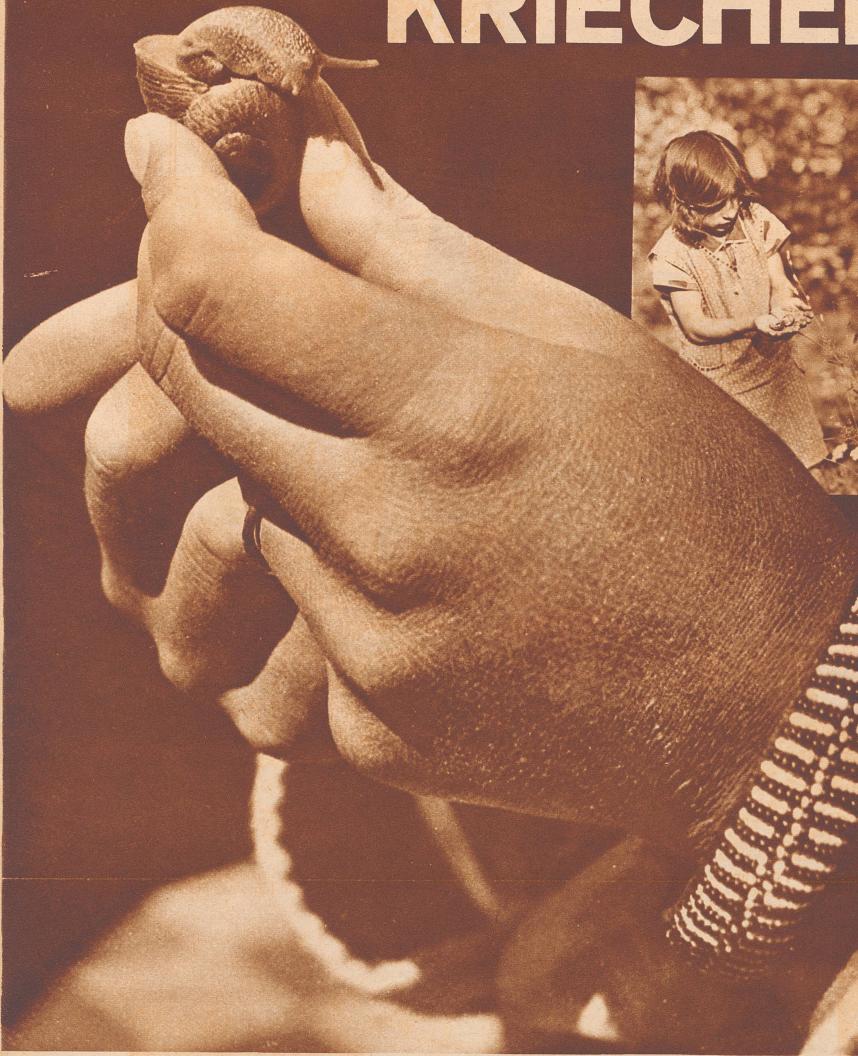
#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 24.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# KRIECHENDES GOLD



Das Einsammeln der Schnecken in Wald und Feld ist Sache der Kinder, der alten Leute und der Arbeitslosen. Für ein Kilogramm (zirka 50 Stück) erhalten sie von Händler 30 Groschen ausbezahlt. Es gibt flinke Sammler, die in einem halben Tag bis 2000 Stück (zirka 40 kg) gesammelt haben. Dabei gilt es als Prinzip, daß das Häuschen 32 Millimeter aufweisen muß, damit es der Norm der Konservenfabrik entspricht.

den sie gewaschen, gebrüht und in der eigenen Sauce zu sechs oder zwölf Dutzend in Büchsen konserviert. Die Häuschen wäscht man chemisch und verschickt sie mit den Konserven in besonderen Kistchen. Diese Konserven gehen von dort aus über die ganze Welt. Der Restaurateur schmort sie in einer feinen Buttersauce, legt sie wieder ins Häuschen, worauf sie serviert werden. — Während man bisher meist nur die Deckelschnecken, also die Tiere, die sich auf den Winter hin zugekapselt haben, zu Eßzwecken verwandte, hat Herr Hardmeier mit den Kriecherschnecken auf obige Art ebenso gute Resultate erzielt. Ein Ausrotten ist nicht zu befürchten, da nur ausgewachsene Tiere, die ihre Eier schon abgelegt haben, Verwendung finden. Im übrigen hinterläßt ein Schneckenweibchen in einem Jahr etwa fünfzig Nachkommen.

Wir Deutschschweizer sind allerdings keine großen Schneckenesser. In der Westschweiz können Sie jedoch Hoteliers treffen, die mit Stolz ein Diplom für einen ersten Preis im Schneckenkochen im Türeingang hängen haben.

Text und Aufnahmen von Hans O. Leuenberger

Aufnahme Moral-Lindenverlag

Ein «Schneckenbetrieb», der sich allerdings gar nicht im Schneekentempo entwickelt hat, zieht der Schweizer Oscar Hardmeier in Bregenz auf. In vier Wochen allein hat er über eine Million Schnecken versandt, was einem Gewicht von etwa 23 000 kg entspricht. Die Tiere werden in Vorarlberg und in Süddeutschland durch Kinder, alte Leute und Arbeitslose gesammelt, an bestimmten Sammelstellen mit Lastwagen abgeholt, in Bregenz in Kisten verpackt und nach dem Elsaß zur Konservierung versandt. — Dort läßt man die Schnecken ohne Nahrung, bis sie ihren Darminhalt ganz entleert haben. Darauf wer-



Die Weinbergschnecke braucht viel Feuchtigkeit, um zu leben. Jeden Abend müssen die Schneckenlager gespritzt werden. Dann wird es lebendig in diesen Blumenbeeten.



Der Laden des Schneckenexporteurs Oscar Hardmeier in Bregenz.