



Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:

Πληροφορίες στο περιβάλλον και για τους ταξιδιώτες για την Κρήτη:

Zur Schnirkelschnecken-Fauna von Kreta (Helicidae)

Manche sind "Schädlinge" – Manche werden gegessen!



In der Klasse der Schnecken (Gastropoda), Ordnung Eupulmonata (Echte Lungenschnecken) sind die Schnirkelschnecken (zu denen auch die Arten der Weinbergschnecken gehören) in der Familie der Helicidae zusammengefasst. Die Schnecken dieser Familie sind, wie die meisten Landschnecken, Zwitter, d.h. sowohl Männchen als auch Weibchen. Die Fortpflanzung der Schnecken beginnt damit, dass sich die Schnecken einen kleinen Kalkpfeil ("Liebespfeil" ¹⁾) in den Fuß schießen. Beim anschließenden Liebesspiel steigen die Schnecken mit den Fußsohlen aneinander hoch und wiegen sich dabei hin und her. Die Begattung verläuft gegenseitig; die Schnecken können sich selbst begatten. Danach gräbt die Schnecke eine Grube in die Erde, in die sie die Eier ablegt. Für ihren Winterschlaf vergraben sie sich bevorzugt teilweise in Erde. Dabei legt sie vor der Mündung des Gehäuses einen Kalkdeckel (Epiphragma) an, der sie in erster Linie vor Austrocknung schützt. Im Frühjahr, wenn es wieder wärmer wird, stößt die Schnecke den Kalkdeckel wieder ab und kommt zum Vorschein. Bei starker Trockenheit im Sommer und damit verbundenem Wassermangel halten die Schnirkelschnecken auch einen so genannten "Trockenschlaf", zu dem sie sich oft in "Massen" zusammenfinden. Die meisten Schnirkelschnecken sind Pflanzenfresser, die bevorzugt grüne, weiche und feuchte Pflanzenteile (wie z.B. Gurken und Salat) mit ihren Raspelzungen abweiden.

¹⁾ Die "Liebespfeile" entstehen auf einer Papille innerhalb des Liebespfeilsackes, der neben den fingerförmigen Drüsen und dem Samen speicherndem Gefäß (*Receptaculum seminis*) das dritte Anhangorgan der Vagina bzw. des Atriums bestimmter Schnecken darstellt. Die hohlen Pfeile bestehen aus Kalziumkarbonat (kohlenstoffsaurem Kalk), wobei die Kristallstruktur nach Röntgenbeugungsuntersuchungen bei den Schnirkelschnecken aus Aragonit besteht.

Als "Schädlinge" gelten auf Kreta die Mittelmeersandschnecke (*Theba pisana*), auch als Dünen- oder Gartenschnecke bekannt. Sie kommt in Unmengen vor und wird mancherorts zur Plage; als "Schneckenpasana" hat sie dazu Eingang in die Literatur gefunden. Die Schnecken dieser Art erreichen eine Größe (Durchmesser) von 12 bis 15 mm und kommen in zahlreichen Farbformen vor (s. Abb.).



Die Abb. links zeigt einen "Schneckenstab" mit *Theba pisana* im Trockenschlaf; gesehen im Mai 2003 in Analipsi an der Nordküste Kretas. Die untere Bildreihe zeigt diverse Farbvarianten; v. li. n. re.: mit einem braunen Band versehene, bräunliche Farbform; gebänderte, mit braunen Punkten gezeichnete Variante; ungebänderte, hellgelbe bis weißliche Farbvariation und eine Lichtpunkt-Schlagfarbenform. Die unterschiedlichen Färbungen haben keine systematische Bedeutung; sie sind wohl ein habitatabhängiges Merkmal innerhalb der Biotope.



Die nebenstehende Abb. zeigt ein Gehäuse in der Seitenansicht; hier werden die unterschiedlichen Bänderungen und Schlagfarben besonders deutlich.



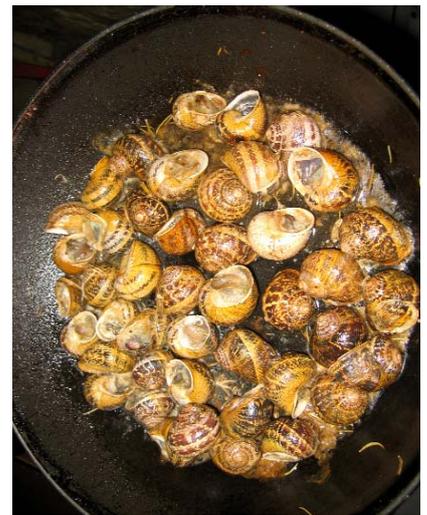
"Gegessen" werden Schnecken wohl seit der Jungsteinzeit. In der Antike waren es vor allem die Weinbergsschnecken, die als Nahrungsmittel dienten. Weinbergsschnecken (als Lebensmittel) werden heute größtenteils gezüchtet. Hierzu dienen in erster Linie die Gewöhnliche Weinbergsschnecke (*Helix pomatia*) – siehe dazu Abb. Titelleiste – und die



Gefleckte Weinbergsschnecke (*Helix aspersa*), letztere vorrangig in den mediterranen Ländern (s. Abb.). Sie kommt auch auf Kreta vor und wird dort zum Verzehr auch noch "in der freien Natur" gesammelt (in Deutschland sind beide Arten (wildlebend) nach der Bundesartenschutzverordnung geschützt). Das Fleisch von Schnecken enthält sehr viel Eiweiß, etwa fünfmal so viel wie Rindfleisch. Neben der Nutzung als "Delikatesse" findet *Helix aspersa* auch in der Kosmetikindustrie Verwendung. Die optimal aufeinander abgestimmten Inhaltsstoffe des Schneckensekrets eignen sich nachweislich zur Pflege und Gesunderhaltung der menschlichen Haut und helfen auf natürliche Weise bei vielen Hautproblemen. Erste **fossile** Nachweise von Schnecken der

Helicellinae (*Candidula unifasciata*) in Europa finden sich aus dem Zeitalter des Pliozän, ca. 3,2 Millionen Jahre vor Heute. Zur Landschneckenfauna von Kreta siehe auch Info-Merkblatt Nr. **116**•05 der [KRETAumweltinfo](#).

Schnecken gehören zu den Kochkunstbesonderheiten Kretas und die vielfältigen Schneckengerichte gehen auf das minoische Kreta zurück; Gefäße mit Schnecken sind nicht selten durch archäologische Funde belegt. Die "Chochli", wie sie heute auf Kreta nach der altgriechischen Bezeichnung genannt werden, waren auch während der byzantinischen Zeit eine beliebte Speise der Kreter, die sie, wie auch heute noch, mit Reis oder gemahlenem Weizen kochten. Schnecken werden das ganze Jahr über zubereitet, da sie in sauberen, und wegen der Lüftung in locker gewebten Säckchen aufbewahrt werden können. Zur Zubereitung müssen sie gut gewaschen werden. Außerdem muss der Schleim an der Öffnung des Schneckenhauses entfernt werden; man legt sie also für einige Zeit in Wasser ein. Die Schnecken erholen sich schnell aus ihrer Erstarrung und kriechen aus ihrem Gehäuse. Mit ein wenig Salz "vorgekocht", kann dann eine gründliche Reinigung (mit Entfernen des Restschleimes) vorgenommen werden; danach können sie (entsprechend der Zubereitungsart) gekocht oder in der Pfanne gegart werden.



Auf den Märkten der Städte werden die "Chochli" in kleinen Säckchen portioniert oder auch Sackweise angeboten; alle landen letztendlich (meistens) in einer heißen Pfanne mit Olivenöl!

Fotos: (4858, 5504, 5506/20.07.2005) U. Kluge / (5210/20.07.2005) H. Eikamp

[Art.-Nr. 2.396, Zitat-Nr. 4.158] impr. eik.amp 2005

Tipps zur Autovermietung und Unterkunft sowie Info's zur **ärztlichen Betreuung** in Gouves, Nordkreta, ca. 18 km östlich von Iraklion



www.kreta-info.de.vu



www.tdsv.de/mariamar



e-mail: plumg@otenet.gr