

Conch – die geflügelte Meeresschnecke



„KONK“ sagen die Einheimischen, Conch ist die englische Bezeichnung, die wissenschaftliche lautet: *Strombus gigas*, deutsch Fechterschnecke oder Rosa Flügelschnecke.

Im Alter von 3 Jahren erreichen die Conch ihre Geschlechtsreife und volle Größe von 20 bis 30 cm. Sie hat ein großes spiralförmiges Gehäuse mit einer breiten, rosafarbenen Außenlippe. Den hornartigen Verschlussdeckel benützt sie als Fuß, damit marschiert sie Schritt für Schritt über den Meeresboden, keine Schleimspur verrät sie. Zur zusätzlichen Tarnung wachsen in Symbiose auf dem Haus oft Algen. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen fallen viele Fechterschnecken



Fischen, Meeresschildkröten, Hummern, Krabben, Menschen und anderen räuberischen Meeresschnecken zum Opfer.

Die dekorativen Schalen der Fechterschnecken wurden schon im 16. Jahrhundert als Zimmerschmuck nach Europa gebracht.



Pulverisierte Fechterschneckenschalen dienten zur Herstellung besonders feinen Porzellans, allein zu diesem Zweck wurden in einem einzigen Jahr zu Beginn des 20. Jahrhunderts 300 000 Schalen von den Bahamas nach Liverpool verschifft.

In einer von 10.000 Schnecken befindet sich eine Perle, groß wie eine Weinbeere. Jetzt ist es auch gelungen diese Conch-Perlen in Zucht herzustellen.

Der Hauptgrund für den Fang der Fechterschnecken ist von alters her ihr schmackhaftes, festes, weißes Muskelfleisch. Seit Jahrhunderten ist die Conch ein wichtiges Nahrungsmittel der Karibikinsel-Bewohner wie auch ein einträglicher Exportartikel,

und noch heute gilt es als eines der bedeutendsten Fischereierzeugnisse der Karibik. Auf den Turks-und-Caicos-Inseln und auf Bonaire werden Fechterschnecken in Farmen gezüchtet. Auch wir ernten und essen gerne Conch.

Eine Stunde liege ich im Wasser und beobachte,



unter mir am sandigen Meeresboden liegen die Conch Muscheln dicht nebeneinander.



Ich drehe einige um, möchte sehen was passiert. Schon kommt bei einer ein Stielauge aus der Öffnung,



sehr schnell kommt jetzt auch der Fuß aus dem Hauseingang



dann sehe ich sehe ich kurz das ganze Tier,



schnell dreht es seinen Hauseingang wieder zum Boden, die Augen schauen mich noch entrüstet an,



und die Conch schreitet weiter.



„Entschuldige Conchi, dass ich gestört habe, ich bin eben sehr neugierig, und du wirst jetzt berühmt durch unser Buch!“ Peter findet ein paar große Tiere, die wir mitnehmen für unser Dinner.



Um an das Fleisch heranzukommen, muss man beim dritten Wirbel ein Loch bohren, dann mit dem Messer das Tier von der Schale lösen. Gegessen wird nur das weiße, feste Fleisch des Fußes, Kopf, inneren Organe und Mantel sind gute Fischköder.

Schneidet man die Spitze des Gehäuses ab, hat man ein wunderbares Signalhorn.

TWIGANAUTEN REZEPTE mit Conch

Conch – Sushi

Conch in feine Streifen schneiden, mit Orangensaft und Limettensaft, 1 TL Honig und Olivenöl marinieren, an Bord vorhandenes Gemüse und/oder Obst dazu, mit Salz und Pfeffer würzen

Conch – Salat - Variationen

Tomaten, Paprika, Chili, Zwiebel, Sellerie, Oregano

Orangen, Äpfel, getrocknete Preiselbeeren, Mandeln, geriebene Muskat

Auch Nudelsalat schmeckt mit Conch lecker.

Conch Spagetti

Spagetti al dente kochen,

Olivenöl, Knoblauch, feingehackte Paprika, Peperoni, und getrocknete Tomaten erhitzen, Spagetti und rohes feingeschnittenes Conchfleisch dazu, mit italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer würzen, mit Pinienkerne oder Mandel bestreuen

Conch - Gemüseintopf

½ kg Conchfleisch weich klopfen, in Würfel schneiden mit 3 EL Limettensaft und 3 EL Tomatenmark marinieren;
4 Scheiben kleingeschnittener Frühstücksspeck braun braten; 3 EL Olivenöl, 1 fein gewürfelte Zwiebel, 3 Stangen Sellerie, 4 Zehen Knoblauch, 1 grüne Paprika und 1 Chilischote anbraten, 1 Dose geschälte gehackte Tomaten dazu und aufkochen, ½ kg

Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten, 4 EL Rum, Conch, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Thymian, alles zusammen 1 Stunde köcheln, mit Salz, Pfeffer, Tabasco abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Schlamperte Schnecken - elegante Conch

Schlamperte Schnecken heißt ein Alt Wiener Rezept mit Weinbergschnecken, wir nehmen die Idee auf und verwenden Conch:

Aus Öl, Apfelessig, 1 TL Honig, 1 feinst gehackte Zwiebel, viel geriebener Kren, Salz und Pfeffer eine Marinade zubereiten, damit die fein geschnittenen rohen Conch und gewürfelten 3 hartgekochten Eier eine Stunde marinieren.

