

HIER INVESTIERT EUROPA
IN DIE LÄNDLICHEN GEBIETE.

www.europa.sachsen-anhalt.de



Bild 1: *Helix pomatia* © Alexis, CC BY 4.0 via Wikimedia Commons

Schneckenzucht Altmark

Aufbau einer Schneckenzucht, Optimierung der Zuchtbedingungen und Entwicklung der Wertschöpfungskette für die vollständige Verwertung von Weinbergschnecken

Problemstellung und Ausgangslage

Schneckenzucht hat das Potenzial, nahrhaftes Fleisch sowie Food- und Non-Food-Biopolymere zu liefern. Derzeit extrahiert keiner der deutschen Züchter Schleim aus den Schnecken, dabei enthält er kostbare Inhaltsstoffe. Schneckenschleim wird stattdessen teuer aus Ländern importiert, in denen die Haltungsbedingungen und Erntemethoden oft nicht den deutschen Tierhaltungsstandards entsprechen. Das Fleisch der Weinbergschnecken bietet viele Vorteile. Es weist bessere Nährwerte als anderes Fleisch auf und bietet zudem ökologische Vorzüge. Dennoch scheuen sich die Menschen in Deutschland vor dem Verzehr der Schnecken. Bisher ist es zudem üblich, die Tiere mit ihren Schneckenhäusern zu vermarkten, wodurch die wertvollen Bestandteile der Häuser nicht entsprechend genutzt werden können.

Zielsetzung und geplante Innovationen

- Zielprodukte sind **Schneckenfleisch** als Lebensmittel sowie wertvolle Biopolymere aus **Schleim** und **Schneckenhäusern** bspw. für Kosmetikindustrie oder Wasseraufbereitungstechnik
- Schneckenhäuser sollen anders als bisher üblich getrennt vermarktet werden, um Potenzial des enthaltenen Biopolymers auszuschöpfen
- Schneckenzucht soll unter **kontrollierten, nachhaltigen Tierhaltungsbedingungen** stattfinden

Hier bitte Foto einfügen!

Umsetzung und Arbeitsschritte

- ⇒ Aufbau einer Zuchtanlage für Weinbergschnecken unter Berücksichtigung der örtlichen Gegebenheiten
- ⇒ Fütterungsversuche und Optimierungen zur Verbesserung des Ertrages durch Verwertung anfallender Nebenprodukte der landwirtschaftlichen Produktion
- ⇒ Entwicklung eines Verfahrens, um aus Schneckenfleisch Lebensmittel wie z.B. Wurstwaren, Konserven und Fertiggerichte herzustellen

Hauptverantwortlich

(Lead Partner):

Spargelhof Kalkofen

Carmen Kalkofen

Cobbeler Mühlenstraße 4

39517 Cobbel

Telefon: 03935923189

E-Mail: kalkofen.cobbel@t-online.de

Mitglieder der

Operationellen Gruppe (OG):

- Mario Schwarz
- Maurice Schwarz

Assoziierte Partner

- Prof. Dr. Wolfram Schnäckel (HS Anhalt)

Laufzeit:

2022 – 2024

Weitere Informationen:

<https://spargelhof-kalkofen.de>



Bild 2: *Helix pomatia* © George Chernilevsky, CC BY-SA 4.0 via Wikimedia Commons



SACHSEN-ANHALT



EUROPÄISCHE UNION

ELER

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums

