



PRESSE-INFORMATION

Familienbetrieb setzt im Modellprojekt auf die Zucht von Weinbergschnecken

Die Altmark im Norden von Sachsen-Anhalt ist bekannt für ihren hervorragenden Spargel. Der Anbau des edlen Gemüses hat Tradition, auf dem Spargelhof Kalkofen im Ortsteil Cobbel des Städtchens Tangerhütte sogar schon seit mehr als hundert Jahren. Doch der angehende Landwirt Maurice Schwarz hat noch etwas anderes, für diese Region ganz Neues im Visier: die Zucht von Weinbergschnecken.

Unter Mithilfe seiner Mutter, der Spargelzüchterin Carmen Kalkofen, seines Onkels, Dr. Bodo Kalkofen, einem Physiker, und seines Vaters, Mario Schwarz, Landwirt aus der Börde, hat er sich an die Schneckenzucht herangewagt und das Unternehmen Schneckenzucht Altmark GbR gegründet. Maurice Schwarz möchte herausfinden, ob dies eine Alternative zur bisherigen Haupteinnahmequelle des landwirtschaftlichen Familienbetriebs, dem Spargelanbau, werden kann. Schwarz, der gegenwärtig noch Agrarwissenschaft an der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg im Masterstudiengang studiert, ist sich bewusst, dass eine sichere und erfolgreiche Zukunft als Landwirt nur mit neuen, nachhaltigen und innovativen Formen der landwirtschaftlichen Produktion möglich sein wird.

Viel Proteine und dazu kostbare Inhaltsstoffe für die Kosmetikindustrie

Die Weinbergschneckenzucht ist ein innovatives Modellprojekt, das die Optimierung der Zuchtbedingungen der Schnecken und die Entwicklung der Wertschöpfungskette für Aufzucht, Verarbeitung und Vermarktung zum Ziel hat. Es ist Teil eines europäischen Förderprogramms, das Schnecken als Lebensmittel-Alternative, vor allem als Ersatz für Fleischprodukte wie Rind, Schwein und Huhn, in Deutschland etablieren soll. Gleichzeitig wird erforscht, wie die Schnecke im Ganzen – also Fleisch, Schleim und Haus – verwertet werden kann. Das Modellprojekt wird wissenschaftlich begleitet von der Hochschule Anhalt in Bernburg und vom Leibniz-Institut für Polymerforschung Dresden. Finanziell unterstützt wird es vom Land Sachsen-Anhalt.

Das Fleisch der Weinbergschnecken bietet viele Vorteile. Es weist einen hohen Anteil an Proteinen auf, die von sehr guter Qualität sind. Denn sie enthalten essenzielle Aminosäuren, die der menschliche Körper benötigt. Zudem hat das Schneckenfleisch nur einen geringen Fettanteil und ist gleichzeitig reich an Mineralien wie Eisen und Calcium. Und auch der Schleim lässt sich gut verwerten. Er enthält kostbare Inhaltsstoffe, die etwa für die Kosmetikindustrie genutzt werden können. Derzeit gibt es keinen deutschen Züchter, der Schleim aus den Schnecken produziert. Stattdessen wird er teuer aus anderen Ländern importiert. Mit der Verwertung des Schleims beschäftigt sich zurzeit das Leibniz-Institut für Polymerforschung Dresden im Rahmen des laufenden Schneckenzuchtprojektes.

Untersucht wird auch, wie die Bestandteile der Schneckenhäuser genutzt werden können. Sie bestehen vorrangig aus Kalk und können zur Bodenaufwertung oder aber in Filteranlagen verwendet werden. Wichtig für Schwarz sind gute Haltungsbedingungen und Erntemethoden, die deutschen Tierhaltungsstandards entsprechen. In Cobbel leben die Schnecken in 40



begrüntem Parzellen im Freiland. Abgegrenzt sind diese Flächen durch spezielle Schneckenetze, die die Tiere in den Parzellen halten. Zwischen den Parzellen gibt es Wege, die das Füttern, die Parzellenbearbeitung und das Absammeln der Schnecken möglich machen.

Die Begrünung in den Gehegen dient hauptsächlich als Sonnenschutz und dem Schutz vor Vögeln. Die Gehege können bei zu großer Trockenheit mit Sprühberegnung befeuchtet werden. So fühlen sich die Schnecken wohl und vermehren sich stark. Gefüttert wird, was der Hof und die Region bieten. Das sind vor allem saisonale Produkte, die sonst im Abfall gelandet wären, wie Spargelreste, aussortierte Kartoffeln oder Kürbisse. Dazu wird auch noch Gemüse speziell für die Schnecken angebaut.

In Frankreich werden Schnecken als Delikatesse geschätzt, während sie in Deutschland noch nicht ganz so bekannt und beliebt sind. Hier waren die Weichtiere einst als sogenanntes Armeleuteessen verbreitet. Aber natürlich kommt es auch darauf an, wie Schnecken zubereitet werden. In Frankreich werden sie traditionell mit Petersilie, Knoblauch und Butter genossen. Schwarz hofft, dass die Tiere bald auch auf heimischen Tellern serviert werden. Und tatsächlich zeigen die ersten Gastronomen in Deutschland zunehmend Interesse am Schneckenfleisch.

Die Hochschule Anhalt erforscht die Möglichkeiten der Verwertung bzw. Veredelung von Schnecken im Food-Bereich. Ausgehend von einer Verbraucherumfrage wurden erste Rezepte für drei Produktvarianten entwickelt: Etwa Ragouts aus Schneckenfleisch zum Warmverzehr, Pasteten aus Schneckenfleisch als Aufstrich, oder eingelegte Schneckenleber als Garnierung von Speisen. Weitere Entwicklungen wie vorfrittierte Schnecken in Bier- oder Blätterteig sind geplant. Für Verarbeitung und Vermarktung der Schneckenfleischprodukte sind bereits Absprachen mit einem regionalen Feinkostunternehmen getroffen worden.

„Wir hoffen jetzt natürlich, dass die Schneckenzucht ein großer Erfolg wird und damit für den Familienbetrieb dauerhaft ein weiteres Standbein hinzukommt, das auch meine Zukunft hier in der Region sichern kann“, sagt Schwarz. Er wünscht sich, dass das Vorhaben bald Fahrt aufnimmt. „Die Bewerbung um den Wirtschaftspreis ist ein großer Schritt in Richtung Erfolg, denn wir rücken damit in die Öffentlichkeit, womit sich die Chancen erhöhen, dass wir das Schneckenfleisch erfolgreich auf den Markt bringen können. Und natürlich hoffe ich, dass ich den Preis gewinne.“

Kontakt:

Schneckenzucht Altmark GbR, Carmen Kalkofen
Cobbeler Mühlenstr. 4, 39517 Tangerhütte, OT Cobbel
info@schneckenzucht-altmark.de

Fotos (© Schneckenzucht Altmark GbR):

Foto 1: Blick auf eine Freilandparzelle, in der die Schnecken leben

Foto 2: Das Fleisch der Weinbergschnecke bietet viele Vorteile.