

## Weinbergsschnecken



### Schneckenfleisch – eine gesunde Alternative

Spezialitäten aus einem nachhaltig erzeugten Eiweißrohstoff

#### Hintergrund

Um die Wertschöpfungskette einer regionalen Schneckenfarm zu schließen, sollen nicht nur der Schleim und die Häuser der Weinbergsschnecken Verwendung finden, sondern auch das Fleisch als alternative Eiweißquelle genutzt werden.

Ziel ist es, für den Premiumbereich wurstartige Produkte (ähnlich Kochstreichwürste) und Fertiggerichte in unterschiedlichen Angebotsformen zu entwickeln, die sich durch ein außerordentliches Genusserlebnis sowie eine positive ernährungsphysiologische Qualität auszeichnen.

Die Herausforderung besteht darin, das „Fleisch“ optimal auszunutzen. Schnecken weisen als wechselwarme Tiere eine andere Keimflora auf als das Fleisch warmblütiger Tiere. Daher müssen die Schnecken vor der eigentlichen Verarbeitung thermisch behandelt werden, um einen mikrobiologisch sicheren Rohstoff zu erzeugen.

Daraus resultieren Änderungen der Fleischeigenschaften und demzufolge veränderte Verarbeitungseigenschaften, die durch die Produktentwicklungen kompensiert werden müssen.

#### Bereits entwickelte Delikatessen

- Ragout aus Schneckenfleisch (Warmverzehr)
- Pastete aus Schneckenfleisch (Aufstrich)
- Eingelegte Schneckenleber (Topping)

Umfragen zeigen, dass Verbraucherinnen und Verbraucher mehrheitlich positiv von den Produktkreationen angetan sind und diesen durchaus offen gegenüberstehen.

Entscheidend sind dabei im Vorfeld die Kommunikation sowie der offene Umgang mit Informationen zur Haltung und Verarbeitung der Weinbergsschnecken.

#### Auftraggeber

Schneckenzucht Altmark GbR, Tangerhütte  
Laufzeit: 1/2023 – 12/2024

#### Kontakt

Prof. Dr. Wolfram Schnäckel  
Fachbereich Landwirtschaft/Ökotrophologie/Landschaftsentwicklung

- ✉ wolfram.schnaeckel@hs-anhalt.de
- ☎ +49 3471 355 1194
- 🌐 www.hs-anhalt.de/LEF

In Kooperation mit

