

Schneckenfleisch – eine gesunde Alternative



Spezialitäten aus einem nachhaltig erzeugten Eiweißrohstoff regionaler Herkunft

Um die Wertschöpfungskette einer regionalen Schneckenfarm zu schließen, sollen nicht nur der Schleim und die Häuser der Weinbergschnecken 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 Verbraucher:innen 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 Weinbergschnecken.

Auftraggeber

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

Kontakt

Hochschule-Anhalt
Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie,
Landschaftsentwicklung
Prof. Dr. Wolfram Schnäckel

Tel.: +49 (0) 3471 355 1194

✉ wolfram.schnaeckel@hs-anhalt.de

› www.hs-anhalt.de/LEF

www.Forschung.für.die.zukunft.de

Weinbergschnecken



Schneckenfleisch – eine gesunde Alternative

Spezialitäten aus einem nachhaltig erzeugten Eiweißrohstoff regionaler Herkunft

Um die Wertstoffkapazität einer regionalen Schneckenfarm zu erhöhen, sollen nicht nur der Schalen- und die Weichhaut der Weinbergschnecken Verwendung finden, sondern auch das Fleisch als alternativer Eiweißrohstoff genutzt werden.

Ziel ist es, für den Proteinbedarf wertvoller Produkte (Spezial-Nachschnecken und Fertiggerichte in unterschiedlicher Angebotsform) zu entwickeln, die sich durch ein außerordentliches Sensorerlebnis sowie eine positive ernährungsphysiologische Qualität auszeichnen.

Die Herstellung besteht darin, das „Fleisch“ optimal auszunutzen. Schnecken weisen als wasserarme Tiere eine andere Körnfaser 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 Fleischfaserstruktur und demzufolge veränderte Verarbeitungseigenschaften, die durch die Produktanwendungen kompensiert werden müssen.

Bereits entwickelte Produkte

- Ragout aus Schneckenfleisch (Wärmestabile)
- Pasta aus Schneckenfleisch (Aufschnitt)
- Eingelagerte Schneckenleber (Pickling)

Umfragen zeigen, dass Verbraucherinnen mehrheitlich pasteurisierte Produktionsformen angetan sind und diese durchaus offen gegenübernehmen.

Besonderheit sind dabei im Vorfeld die Kommunikation sowie der offene Umgang mit Informationen zur Herstellung und Verarbeitung der Weinbergschnecken.

Auftraggeber

Schneckenwelt Altkreis Ost, Torgau-Obercunnersdorf
Lehrfeld: 17/2022 – 18/2024

Kontakt

Wolfram Schnaeckel
Fachbereich Lebensmittel, Oecologische Lebensmittelverarbeitung

Prof. Dr. Wolfram Schnaeckel

- ✉ wolfram.schnaeckel@hs-anhalt.de
- ☎ +49 (0) 3471 355 1194
- 🌐 www.hs-anhalt.de/LEF