

## 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 Wertschöpfungskette einer regionalen Schneckenfarm zu schließen, sollen nicht nur der Schalen- und die Weichheit der Weinbergschnecken Verwendung finden, sondern auch das Fleisch als alternativer Eiweißrohstoff genutzt werden.

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

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

#### Bereits entwickelte Produkte

- Ragout aus Schneckenfleisch (Wärmestabile)
- Pasta aus Schneckenfleisch (Aufschnitt)
- Eingelagerte Schneckenbier (Flipping)

Umfragen zeigen, dass Verbraucherinnen mehrheitlich positive von den Produktionsstätten angeht sind und diese durchaus offen gegenüberstehen.

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

#### Auftraggeber

Schneckenfarm Altkorn Ost, Torgau  
Leifeld 07202 – 182024

#### Kontakt

Wolfram Schnaeckel  
Fachbereich Lebensmittel, Oecologische Landwirtschaft

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