

## 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.schnaekkel@hs-anhalt.de

› www.hs-anhalt.de/LEF

www.Forschung.für.die.zukunft.de

## Weinbergschnecken



### Schneckenfleisch – eine gesunde Alternative

#### Spezialitäten aus einem nachhaltig erzeugten Eiweißreichtum regionaler Herkunft

Um die Wertschöpfungskette einer regionalen Schneckenfleisch-Produktion zu stärken, sollen nicht nur der Schlemmer und die Köche der Weinbergschnecken Verzehrer\*innen, sondern auch das Fleisch als alternativer Eiweißreichtum genutzt werden.

Ziel ist es, für den Proteinbedarf wertvolle Produkte (Spezial-Kochschnecken und Fertiggerichte in unterschiedlichen Angebotsformen) zu entwickeln, die sich durch ein außerordentliches Sensorerlebnis sowie eine positive ernährungsphysiologische Qualität auszeichnen.

Die Herstellung besteht darin, das „Fleisch“ optimal auszuwählen, Schnecken massen als wasserarme Tiere eine andere Komponente auf als das Fleisch wasserreicher Tiere. Daher müssen die Schnecken vor der eigentlichen Verarbeitung thermisch behandelt werden, um einen mikrobiologisch sicheren Rohstoff zu erzeugen. Daraus resultieren Änderungen der Fleisch Eigenschaften und demzufolge veränderte Verarbeitungseigenschaften, die durch die Produktanwendungen kompensiert werden müssen.

#### Bereits entwickelte Produkte

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

Umfragen zeigen, dass Verbraucher\*innen mehrheitlich positive von den Produktinnovationen erwarten 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

Schneckenreife Akademie GmbH, Torgauer Straße  
Lehrfeld 1070002 – 1070004

#### Kontakt

Wolfram Schnaekkel  
Fachbereich Lebensmittel, Ökologische Landwirtschaft  
Lehrfeld 1070002

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