

Tangerhütte

# Hyaluronsäure wächst auf dem Spargelacker: Innovationsprojekt in der Altmark

Vom Spargelhof zur Schneckenfarm – Landwirte bei Tangerhütte wollen neue Wege beschreiten. Dabei sollen Schnecken helfen.

Von Birgit Schulze Aktualisiert: 25.10.2022, 07:01



Eine Weinbergschnecke auf dem Arm ihres Züchters in Hermerode (Landkreis Mansfeld-Südharz). Foto: Peter Endig/dpa

**Cobbel** - Die Spargelproduktion wird nicht einfacher. Deshalb baut eine Spargelbäuerin im Süden der Altmark schon seit Jahren auch Kartoffeln und Kürbis an und stellt sogar eigenen Honig her. Jetzt sollen Schnecken zum Portfolio dazu kommen – zunächst als Forschungsprojekt und für die Kosmetikindustrie. Denn dort liebt man Schneckenschleim.

Den Hintergrund des Projekts „Aufbau einer Schneckenzucht, Optimierung der Zuchtbedingungen und Entwicklung der Wertschöpfungskette für die vollständige Verwertung von *Helix aspersa* und *Helix pomatia*“, konnte Projekträgerin Carmen Kalkofen aus Cobbel am Freitag, 21. Oktober, krankheitsbedingt nicht selbst vorstellen, als Landwirtschafts- und Wirtschaftsminister Sven Schulze (CDU) in Cobbel zu Gast war. Kalkofen hat den Spargelhof im kleinen Cobbel schon von ihren Eltern übernommen und ist stets dabei, zusätzliche Einnahmequellen zu erschließen.

Die Fördermittelzusage gab es von Seiten des Landes bereits im April. Schulze ließ sich in Cobbel gleich alle drei Förderprojekte präsentieren die das Landesverwaltungsamt in diesem

Jahr über die Europäische Innovationspartnerschaft für landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit (EIP-Agri) und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes (ELER) fördern konnte. Darunter waren ein Projekt zu Zielwerten für die Pflanzenanalyse in der Landwirtschaft sowie eines zur Detektion von Feldhamster- und Feldmauspopulationen auf Landwirtschaftsflächen mittels Drohnen.



Bodo Kalkofen und Maurice Schwarz zeigen, wo die Schneckenzucht in Cobbel künftig stattfinden soll. Die einzelnen Parzellen sind bereits abgesteckt, die Bewässerungsleitungen installiert.

Foto: Birgit Schulze

## **Kosmetik, Fertigprodukte und Wasseraufbereitung aus Schnecken**

Das Programm „[EIP-Agri](#)“ bringt Praxis und Forschung zusammen, die Ergebnisse aus solchen Projekten können dann als Vorbild für andere Regionen dienen. Die Idee für die Schneckenfarm in Cobbel kommt über Bauernnetzwerke aus Italien, wo schon lange solche Anlagen als Kooperativen für die Kosmetikindustrie und Nahrungsmittelbranche produzieren.

Was sonst noch möglich ist, das soll im Rahmen des wissenschaftlich begleiteten Projekts herausgefunden werden. Dafür hat Die „OG Schneckenzucht Altmark“ drei Jahre Zeit und kann bis zu 890 000 Euro abrechnen. Geplant ist vorrangig auf die Schleimproduktion (Biopolymere) der Schnecken abzustellen, aber auch weitere Nebenprodukte und Wertschöpfungsketten zu entwickeln, erklärt Carmens Bruder Bodo Kalkofen, der das Projekt dem Minister vorstellte.

Gemeinsam mit seinem Neffen Maurice Schwarz erklärte er anschließend auch auf dem geplanten Schneckenareal von einem Hektar Fläche, wie die Haltung aussehen soll. Im kommenden Frühjahr sollen sowohl die aus südlicheren Ländern stammenden Weinbergschnecken „*Helix aspersa*“ als auch die heimischen „*Helix pomatia*“ auf dem einstigen Spargelacker einziehen.

## 52 000 Schnecken auf einem Hektar Fläche

Dort sind dann – in 40 Einheiten – 52 000 Schnecken untergebracht. Durch die Aufteilung in verschiedene Parzellen könne besser dokumentiert werden, was funktioniert und was nicht, so Kalkofen. Geplant sind regionale Kooperationen bei der Futtermittelbeschaffung (landwirtschaftliche Abfälle und ähnliches), aber auch bei der Weiterverwertung.



EIP-Agri-Projektvorstellung in Cobbel mit Landwirtschafts- und Wirtschaftsminister Sven Schulze (CDU, 2. von rechts).

Foto: Birgit Schulze

Zwar steht die Schleimproduktion für kosmetische Zwecke - unter anderem enthält der Schneckenschleim den Faltenkiller Hyaluronsäure - und aus Tierwohlaspekten am lebenden Tier im Vordergrund, es wird aber auch Schneckenfleisch aus Cobbel geben. Weil das in der Region aktuell schlechte Vermarktungschancen hätte, sollen Convenience-Produkte, also verarbeitete Speisen, aus Schneckenfleisch entwickelt werden.

Das Fleisch sei nicht nur gesund, sondern auch ökologisch sinnvoller als etwa die Rindfleischproduktion. Was mit den Schneckenhäusern passiert, auch dafür gebe es verschiedene Ansätze für Kosmetikindustrie und Wasseraufbereitung, die zunächst wissenschaftlich untersucht werden sollen. „Es geht nicht nur um Fleischproduktion, sondern um Innovationen, die beobachtet und ausgewertet werden.“, sagt Bodo Kalkofen und: „Ohne die Förderung hätten wir das nicht umgesetzt.“

## **Landwirtschaft breiter aufstellen um wirtschaftlich bestehen zu können**

Eigentlich sollte es mit der Schneckenfarm schon im Sommer losgehen, doch Lieferschwierigkeiten bei Zäunen und Bewässerung verlangsamten die Pläne. Bewässert werden übrigens nur die Parzellen, in denen die Schnecken leben. Dazwischen gibt es trockene Wege, Zäune und auch Vogelschutznetze, damit sich bisher nicht heimische Schnecken nicht selbstständig machen.

Die Spargelproduktion in der trocken gewordenen Altmark wird zunehmend problematisch. Fehlende Arbeitskräfte, steigende Kosten und hohe Konkurrenz sind die eine Seite, das fehlende Geld der Kunden in Zeiten allgemeiner Teuerung das andere. „Wir müssen uns breiter aufstellen, um in der Region wirtschaftlich bestehen zu können“, sagt Bodo Kalkofen. Ob die Schnecken dazu dauerhaft einen Teil beitragen, wird sich in den kommenden Jahren zeigen.

<https://www.volksstimme.de/lokal/tangerhuetten/innovation-in-der-altmark-hyaluronsaeure-waechst-auf-spargelacker-3469350>