



Helix pomotia



Helix aspersa

Schneckenzucht Altmark GbR

Im Schneckentempo auf der Überholspur

Ein Stand auf dem Landeserntedankfest Sachsen-Anhalts in Magdeburg erregte in diesem Jahr großes Aufsehen. „Schneckenzucht Altmark“ stand auf dem Schild. Gibt es tatsächlich Landwirte, die sich mit Schneckenzucht befassen? Das muss ich auf jeden Fall in Erfahrung bringen, also führt mich meine Betriebsreportage nach Tangerhütte auf den Betrieb der Schneckenzucht Altmark GbR.

Die Schneckenzucht Altmark GbR wurde von 3 Landwirten gegründet. Hier im Ortsteil Cobbel bewirtschaftet der Familienbetrieb „Spargelhof Kalkofen“ 90 Hektar. Auf dem sandigen, kargen Boden der Altmark werden Spargel, Kartoffeln, Kürbisse angebaut. Produkte, die sich direkt vermarkten lassen und deren Anbau Landwirtin Carmen Kalkofen allein bewerkstelligen kann. GbR-Mitglied Mario Schwarz bewirtschaftet einen reinen Marktfruchtbetrieb mit 200 Hektar in Schneidlingen in der Magdeburger Börde, Sohn Maurice ist Student der Agrarwissenschaften in Halle und drittes GbR-Mitglied. Die Direktvermarktung, so betont die engagierte Landwirtin, ist ein schwieriges Geschäft und benennt sinken-

de Kaufkraft, Mindestlohn und die Arbeitskräftesituation als Ursachen. Da muss man immer offen sein für neue Ideen, um weitere Standbeine für das Unternehmen zu schaffen. Und so stieß die Suche eines sächsischen Wissenschaftlers nach Projektpartnern aus der Praxis, um die verschiedenen Möglichkeiten einer Schneckenzucht zu erforschen, hier auf großes Interesse und offene Ohren. Ein EIP-AGRI Projekt (Europäische Innovationspartnerschaft „Landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit“) unter Führung des Landwirtschaftsbetriebes wurde beantragt und nach einigen Hürden auch genehmigt. Unterstützung bekommen die Landwirte von Dr. Bodo Kalkofen, der im Hauptberuf Physiker und nun auch ein Mitstreiter des Projektes ist.

Im Mai dieses Jahres konnte es nun an die praktische Umsetzung gehen. Auf einem Hektar Fläche entstanden 40 eingezäunte Parzellen, in die 25.000 Weinbergschnecken (*Helix aspersa* – Gefleckte Weinbergschnecke) aus Italien einzogen. Diese Schneckenart unterscheidet sich von der heimischen Weinbergschnecke, *Helix pomotia*, durch die dunklere Färbung und eine schnelle-

re Vermehrung. Bereits nach dem ersten Winter beginnt diese Art mit der Eiablage, während die heimische Art drei Winter benötigt. Auch von der heimischen Art leben einige Hundert in einer separaten Parzelle der Anlage. Es war gar nicht so einfach, diese zu bekommen, denn die freilebenden Weinbergschnecken sind bei uns streng geschützt und dürfen nicht gesammelt werden. Sie konnten nach einiger Recherche von einem Schneckenzuchtbetrieb aus Wien bezogen werden.

In den eingezäunten Parzellen wachsen Schutzpflanzen und bilden quasi den „Schnecken-Dschungel“. Dafür geeignet sind Pflanzen, die nicht vordergründig auf dem Speiseplan der Schnecken stehen, wie Rüben, Mangold, Chicorée oder Marktstammkohl. Ohnehin mögen Schnecken angewelktes Futter viel lieber. Als geeignet haben sich Kohl, Möhren und Kartoffeln, aber auch Spargelschalen, Spinat und Sonnenblumen erwiesen. Also alle Erzeugnisse, die in der Direktvermarktung keinen Absatz gefunden haben, können hier noch verwertet werden. Jede Parzelle ist in Sommer- und Winterrevier eingeteilt und mit einer Sprüh-

nebel-Bewässerung ausgestattet. Geplant war, die Bewässerung im Sommerabteil im Herbst einzustellen und mit dem Absterben der Pflanzen die Schnecken selbstständig zum Umzug in das Winterdrittel der Parzelle zu bewegen. Das klappt bisher aufgrund der feuchten Witterung nicht wie gedacht, so dass die Schnecken von Hand umgesetzt werden müssen. Erst danach besteht die Möglichkeit, die Sommerquartiere zu bearbeiten und neu zu bestellen. Mit zunehmender Kälte und abnehmendem Nahrungsangebot gehen die Tiere in eine Art Winterruhe über. Sie graben sich ein und verschließen ihr Gehäuse je nach Art mit einem festen Schleimdeckel oder einer Kalkschicht.

Jetzt will ich die Schnecken genauer kennenlernen. Auf dem Rundgang durch die Parzellen kann ich mich selbst überzeugen: Aus der Startpopulation hat sich inzwischen eine nicht mehr zu zählende Kolonie entwickelt. Überall auf den Blättern sitzen Schnecken in allen Größen. Jede Schnecke legt mehrmals im Jahr ein Eierpaket mit 40 bis 50 Eiern ab. Schnecken sind zwittrige Tiere. Wann immer zwei Schnecken aufeinandertreffen, können sie sich paaren und anschließend Eier ablegen, (beide!). Und was passiert nun mit den Schnecken? Carmen Kalkofen erläutert mir ausführlich die verschiedenen Verwertungsmöglichkeiten, die im Rahmen des Projekts untersucht werden. Zunächst geht es um das Schneckenfleisch. Hier ist die Hochschule Anhalt in Bernburg mit den Spezialisten für Fleischtechnologie und -verarbeitung ein wichtiger Partner. Eine „Schlachtanleitung“ wurde bereits erarbeitet. Ziel ist es, aus dem besonders proteireichen und fettarmen Fleisch Produkte jenseits der bisher üblichen Handelsvariante – im Schneckenhaus mit Knoblauchbutter – zu entwickeln, also als Paste, Brotaufstrich, Ragout oder Maultaschenfüllung. Damit stünden dann auch die Schneckenhäuser für eine weitere Verarbeitung zur Verfügung, etwa als Kalkquelle im Hühnerfutter. Geprüft wird auch der Einsatz als Filtermaterial in der Wasserwirtschaft. Ein weiteres Forschungsobjekt ist der Schneckenschleim. Wissenschaftlicher Partner für diesen Forschungsbereich ist das Leibniz-Institut für Polymerforschung in Dresden. Schneckenschleim enthält Hyaluron und ist somit für die Kosmetikindustrie durchaus von Interesse. Aufgrund der starken wasserbindenden Wirkung ist sein Einsatz auch als Gel und Trägersubstanz für wissenschaftliche Experimente beispielsweise in der Organforschung denkbar. In Frankreich wurden bereits Erfahrungen beim Einsatz in Hustensaft gesammelt, berichtet die Landwirtin. Auf der altmärker Schneckenfarm sind spezielle Parzellen abgeteilt für unterschiedliche Fütterungsversuche, um den Einfluss des Futters auf die Schleimproduktion zu testen. Schleim produziert die Schnecke übrigens nicht nur zur Fortbewegung, da setzt sie ihn eher sparsam ein, sondern auch

zur Verteidigung. Während die Schnecken hier im Rahmen des Projektes von Hand entschleimt werden, wird beispielsweise in Italien eine Maschine genutzt. Die Tiere werden mit chemischen Mitteln animiert, man könnte auch sagen „verärgert“, um möglichst viel Schleim zu gewinnen. Als letzte Verwertungsvariante steht Schneckenkaviar auf dem Programm. Dazu werden die Tiere im Februar in einen klimatisierten Raum gebracht und aus der Winterstarre geweckt. Da die Eiablage ausschließlich in den Boden erfolgt - dazu gräbt die Schnecke mit ihrem Fuß ein ca. fünf Zentimeter tiefes Loch in die Erde - werden mit Sand gefüllte Blumentöpfe zur Eiablage angeboten. Der Sand lässt sich leicht abspülen und die Eier können gewonnen werden. Die Schneckeneier sind weiß mit einem Durchmesser von zwei bis drei Millimeter und eigentlich ziemlich geschmacklos. Ich muss noch einmal auf das Thema Schlachtung zurückkommen, wie genau habe ich mir das vorzustellen? Die Schnecken werden abgesammelt, erläutert Carmen Kalkofen, und eine Woche ohne Futter ausgenüchert. Sie verfallen dann in eine Art Ruhestarre. Getötet werden sie in kochendem Wasser, anschließend ausgenommen und weiterverarbeitet. Schnecken haben übrigens eine verhältnismäßig große Leber mit intensivem Geschmack. Zum Landeserntedankfest konnte ein Brotaufstrich verkostet werden. Von Begeisterung, über interessierte Neugier bis hin zur konsequenten Ablehnung, waren alle Gemütslagen dabei, weiß Bodo Kalkofen zu berichten.

Und wie überall in der Landwirtschaft, kommt man auch in der Schneckenzucht um bürokratische Auflagen nicht umhin. Eine amtliche Schlachtgenehmigung muss vorliegen und einmal jährlich kommt der Schneckengutachter zum Kontrollgang, ob auch keine der importierten Schnecken in die Umgebung entfliehen kann. Fazit der Landwirtin: ein super spannendes Projekt, wenn auch mit hohen bürokratischen Hürden. Schnecken haben durchaus das Potential, auf der Basis heimischer Futtermittel und Reststoffe, als Nahrungsmittel und Lieferant weiterer wichtiger Rohstoffe eingesetzt zu werden. Die Entwicklung der einzelnen Produkte und vor allem die Akzeptanz im heimischen Markt, brauchen aber noch ein bisschen Zeit.

Barbara Wünsche



Landwirtin Carmen Kalkofen wird von ihrem Bruder Dr. Bodo Kalkofen bei der Umsetzung des Schneckenprojekts unterstützt.



Ein Teil der Schneckeneier soll als Schneckenkaviar vermarktet werden.

Die Schneckenzuchtanlage umfasst einen Hektar und ist in 40 Parzellen unterteilt.

