

Unsere kleine Schneckenfarm hat die Weinbergsschnecke wiederentdeckt!

Als regionales Kulturgut, touristischen Anziehungsort, als gesundes und nachhaltiges Lebensmittel.

Unsere Ausgangssituation

Wir züchten Weinbergsschnecken in den Weinbergen des Pulkautals im Weinviertel.

Im Einklang mit der Natur wachsen unsere Schnecken langsam und gesund unter freiem Himmel und mit bestem Biofutter auf.

Auf 2400qm leben unsere Tiere 365 Tage im Jahr auf unserem Hof in ihrer natürlichen Umgebung und werden zu 100% Bio-Vegan ernährt. Unsere Aufgabe ist es sie glücklich und gesund zu halten.

Die Projektbeschreibung

Auf die Schnecke gekommen! So fing alles an:

Vor 5 Jahren hatten wir, Jessica und Armin, das Glück ein kleines Presshaus im wunderschönen Weinviertel zu erstehen und aus dem Dornröschenschlaf zu wecken.

Bei den Aufräumarbeiten ist uns die dichte Schneckenpopulation rund um das jahrelang verwucherte Presshaus aufgefallen.

Wir haben die Tiere eingesammelt, ihnen eine tiergerechte Ecke im Garten geschaffen und sie beobachtet.

So entstand die Liebe zu diesen faszinierenden Tieren und die Neugierde war geweckt!

Immer weiter haben wir zu den Tieren, ihrer Rolle in der Natur und als nachhaltige Proteinquelle geforscht.

Nachdem wir viele Züchter in Europa besucht und Workshops zur Zucht und Verarbeitung besucht haben, haben wir uns dazu entschieden die Tiere im Weinviertel zu züchten.

Mittlerweile ernten wir über 100.000 Tiere pro Saison. Wir versorgen damit die regionale Gastronomie und sind ein beliebtes Ausflugsziel für touristische Gruppen, Schulklassen und interessierte aus der Region geworden.

Weitere Interessierte aus der Region haben sich mit uns zusammen getan und wir haben einen Verein gegründet, der sich vor allem mit Vermittlungsarbeit beschäftigt: Wir bieten Führungen für Gruppen, ein Kinderprogramm und Verkostungen an.

Die Zielsetzung

Die Weinviertler Weinbergsschnecke ist zum festen Bestandteil der regionalen Küche und des Regionaltourismus geworden.

Unser nächstes Ziel ist es, das angesammelte Wissen rund um die Haltung und Verarbeitung der Weinbergsschnecke zu teilen.

Bereits jetzt haben wir viele Anfragen von InteressentInnen, die selbst Weinbergsschnecken züchten möchten. Im heimischen Garten oder im Verband auf Äckern, wie wir es tun.

Um den Wissenstransfer zu ermöglichen planen wir:

- Workshops auf der Schneckenfarm zur Haltung und Verarbeitung der Weinbergsschnecke
- Erstellung einer Bauanleitung für ein Schneckengehege für SelbstversorgerInnen
- Weitergabe von geschlechtsreifen Tieren und Eiern an neue ZüchterInnen

- **Vorname:** Jessica
- **Nachname:** Wyschka
- **PLZ:** 2061
- **Ort:** Obritz
- **Bezirk:** Hollabrunn
- **Telefon** 069917094068
- **Web:** weinviertler-weinbergsschnecke.at
- **Erwerbstätigkeit:** Nebenerwerb
- **Produktionssparten:** Helicikultur
- **Kategorie:** Regionale Vermarktung





Nachdem wir bereits viel Erfahrung mit der Weinbergschnecke als Lebensmittel sammeln konnten, forschen wir nun – gemeinsam mit dem Zentrum für Helicikultur in Cherasco, Italien – auch an der Verwendung von Schneckenschleim für die Naturkosmetik.

Der Projekterfolg

- Die Marke WEINVIERTLER WEINBERGSCHNECKE wird im Bereich Tourismus und Gastronomie gestärkt.
- Die Weinviertler Weinbergschnecke baut Ihr touristisches Angebot durch Workshops und Bildungsmaterial aus.
- Mehr Menschen bekommen den Zugang zum Wissen rund um die Haltung und Verarbeitung einer nachhaltigen Proteinquelle.
- Die internationale Zusammenarbeit zwischen regionalen HelicikulturrInnen wird gestärkt.
- Die Weinviertler Weinbergschnecke wird zum Generator für Wissen und Austausch für nachhaltige Lebensmittelproduktion.

Die Innovation

- Wiederentdeckung eines regionalen Kulturmerkmals
- Ganzjährige, tiergerechte Freilandhaltung (versus intensiver Gewächshauszucht)
- 100% vegane Fütterung (versus konventioneller Fütterung basierend auf Fischmehl und künstlichen Zusätzen)
- Spiralwirtschaft in Harmonie mit Umwelt und Mensch.

Unsere Kunden

- Regionaltourismus
- Regionale Gastronomie
- Bildungsinstitutionen
- Private Züchter
- Europäischer Markt

Unsere Partner

- Weinviertel Tourismus (Positionierung des Ausflugsziels, regionale Vermarktung)
- Bauernladen.at (Produktplatzierung)
- Steirische Weinbergschneckenzucht & Manufaktur Vulkanland Schneck (Wissensaustausch, Markt AT)
- Institut für Helicikultur Cherasco (Wissensaustausch, Markt EU)
- Wissenschaftliche Universität Pollenzo (Forschung, Zertifizierung)

Unsere nächsten Ziele

Die Schnecke ist ein Produkt, das auf der tief verwurzelten regionalen gastronomischen Tradition basiert, aber auch im Lebensmittelbereich Chancen für hervorragende und qualitativ hochwertige Produkte bietet.

Die Schneckenzucht ist weltweit das neue Symbol für Qualität, Professionalität und ökologische Wirtschaftsweise. Sie ist nicht umweltschädlich, reich an Proteinen und stellt ein neues Konzept der Spiralwirtschaft dar, da kein Abfall entsteht, sondern alles auf umweltfreundliche Art und Weise wiederverwendet wird.

Diese Art zu wirtschaften möchten wir durch Wissenstransfer und Austausch teilen und gemeinsam wachsen lassen.

Durch Kursangebote, Führungen und Weitergabe von Erfahrung (Bauanleitung für Gehege, Rezepte, Eier und Zuchttiere) möchten wir mehr Menschen erreichen und für die Schneckenzucht und damit verbundene nachhaltige Spiralwirtschaft begeistern!