



Kurz-Chronik der IG Albschneck

IG Albschneck – eine Interessengemeinschaft zur Wiederbelebung der Weinbergschneckenhaltung auf der Schwäbischen Alb, insb. Großes Lautertal

Initiiert wurde die Arbeit der Interessengemeinschaft Albschneck im Jahr 2002 durch die Fachhochschule Nürtingen (heute: Hochschule für Wirtschaft und Umwelt, Nürtingen-Geislingen) und den Schreiber dieser Bewerbung. In einem Antrag an PLENUM/REGIONEN AKTIV, der sog. Machbarkeitsstudie zur Wiedereinführung der Schneckenhaltung auf der Schwäbischen Alb, wurden Ziele und Vorgehensweise beschrieben. Die Ergebnisse dieser Studie wurden schriftlich und im Internet dokumentiert (siehe www.albschneck.de). Im Folgejahr 2003 wurde sowohl ein historischer Schneckengarten errichtet wie auch ein erstes Konzept für Schneckengärten, Haltung und Zucht der Schnecken, Verarbeitung und Vermarktung etc. vorgelegt. Dieses war Gegenstand weiterer Unterstützung durch REGIONEN AKTIV und andere. Mit der Gründung der IG Albschneck im Jahr 2003 mit insg. 25 Vertretern aus Landwirtschaft, Naturschutz, Handwerk, Tourismus, Bildung, Kunst und Politik konnte erstmal das Gesamtkonzept eines möglichst umfassenden regionalen Wertschöpfungsnetzes (von der Produktion über Verarbeitung, Gastronomie, Handwerk und Tourismus) dargestellt werden. Die Weinbergschneckenproduktion war ehemals historisch bedeutsam, aber fast vom Aussterben bedroht; ist heute noch regional identitätsstiftend, aber durch Landnutzungsintensivierungen und Sammlungen sind ihre Grundlagen, nämlich die Weinbergschnecke und ihre Lebensräume, gefährdet.

Die Gewöhnliche Weinbergschnecke *Helix pomatia* ist eine FFH Art Anhang V, also eine europaweit besonders zu schützende Art, deren Entnahme aus der Natur besonderer Regelungen bedarf. In Baden-Württemberg ist sie in der Roten Liste Kat. 4 und seit Februar 2005 nur noch über Ausnahmegenehmigungen sammelbar (vorher galt die Weinbergschnecken VO, die das Sammeln regelte). Die IG Albschneck erhielt vom Regierungspräsidium Tübingen eine Ausnahmegenehmigung in 2006 zur Schaffung von Zuchtpopulationen aus heimischen Weinbergschnecken, um die Entnahme aus der Natur künftig generell zu reduzieren bzw. unnötig zu machen.

Anfang 2005 erfolgte die Anerkennung der Albschnecke als Arche-Passagier von SLOW FOOD Deutschland (Gutachten, Flyer auf der homepage). Die IG Albschneck, deren Mitglieder im Gutachten aufgeführt sind, war damit auch Impulsgeber zur Bekanntmachung und Übertragung der Arche-Philosophie (sozusagen ein erweiterter Naturschutzgedanke von „Schützen durch Nützen“: „Essen was man Retten will“) auf Alblinse, Musmehl, Filderspitzkraut; verbunden auch mit der Wiederbelebung des „Alt-Passagiers“ Champagnerbratbirnen-Schaumwein. Durch häufig biologische oder integrierte Produktionsmethoden und extensive Bewirtschaftung bei angemessenem Produktpreis kann somit eine regionaltypische Kulturlandschaft mit erhalten werden.

Auf der Basis von 6 Testgärten in 2005 war eine erste Vermarktung von 6000 Deckelschnecken in der Gastronomie (Gasthöfe Hirsch Indelhausen, Herrmann Münsingen, Graf Eberhard Bad Urach, Steinbüble Beuren, Zur Sackpfeife Heidelberg, Zur Linde Stockach etc. über die Metzgerei Theurer) sowie der Verkauf eines getöpferten Schneckenservice an Gasthof Herrmann, Münsingen möglich. Mit 40 bis 80 Cent pro Deckelschnecke liegt der Preis etwa beim doppelten einer herkömmlichen Weinbergschnecke. Die Ernte vom November 2005 war bereits nach kurzer Zeit ausverkauft. Die IG Albschneck erwartet deutlich wachsende Absatzzahlen, was vom „Hobby“ zum (mindestens) Nebenerwerb führen sollte. Da in den ersten zwei Jahren die Jungtiere erst heranwachsen müssen, ist

erst ab dem dritten Jahr – bei unseren mittlerweile 6 Gartenanlagen also ab Nov. 2008 – ein wirtschaftlicher Erlös zu erwarten.

Durch die aktive Unterstützung des Kreislandwirtschaftsamts und des Umweltamts Reutlingen bzgl. Testgärtengenehmigungen, des Freilichtmuseums Beuren (wo in 2005 ein weiterer historischer Schneckenkäfig entstand) sowie SLOW FOOD bei Veranstaltungen etc. konnten die vielfältigen Informationen und Aktivitäten der IG Albschnecke in Presse, Rundfunk und auch Fernsehen weiter bekannt gemacht werden (Veröffentlichung z.B. Gundelfingen-Festschrift, Slow Food Magazin, etc.; Vorträge und Kunstausstellung Stiftung Geiselhardt „Albschnecke II“, 2005).

In den Jahren 2004 und 2005 fanden auch Teilnahmen an Märkten und Veranstaltungen in Ehestetten, Tübingen, Burg Derneck, Gomadingen, Gundelfingen, Balingen, im GEA-Genußzug etc. statt. In 2006 sind eine Teilnahme am Tag der Freilichtmuseen in Beuren, 2.4., Thema Essen und Trinken, die Eröffnung des regionalen Umweltzentrums Münsinger Bahnhof mit Informationen zur Albschnecke, und die Teilnahme an der Ausstellung „Alb hoch drei“ der Reutlinger Museen ebenfalls zu nennen.

Seit Oktober 2005 gibt es eine Begleitforschung zum Schneckenhaltungskonzept Albschneck im Schneckenkäfig Tachenhausen der Hochschule Nürtingen; Kooperationen existieren auch mit anderen Schneckenzuchtsystemen und Anlagen. Die Landschaftsführer des NABU, die Alb-Guides, bieten Führungen zum Thema Schnecken (und Burgen) an (z. B. Frau Rita Goller).

Noch im Jahr 2006 ist die Vereinsgründung geplant, um die Erzeugerkriterien und die Aufgaben von Albschneck schriftlich zu fixieren und die Erzeuger auf eine naturnahe Produktion festzulegen. Im April 2006 fand eine Schulung mit 8 Personen auf der Grundlage des 50-seitigen Schulungsmaterials, das an der Hochschule Nürtingen erstellt wurde, statt.

Über Veranstaltungen wie die Tour de Pfännle, Terra madre und Salone del Gusto (SLOW FOOD Italien; Geschmackserlebnis mit Albschnecken), den Archemarkt im Freilichtmuseum Beuren etc. soll Albschneck weiter an Fahrt gewinnen. Ebenso in Arbeit ist die Fertigstellung der Spezifikation gemäß Artikel 4 der VO (EWG) Nr. 2081/91 (g.U.) als EU-weit gesetzlich geschützte Ursprungsbezeichnung. Die Spezifikation selbst wird vom Büro Terra fusca im Auftrag der MBW (Marketinggesellschaft für Forst- und Agrarprodukte Baden-Württemberg) erstellt; die Beantragung und die damit verbundenen Kosten wird Albschneck (dann als e.V.) tragen.

Die Hochschule für Wirtschaft und Umwelt, Nürtingen-Geislingen wird sich künftig auf die Begleitforschung zur Optimierung des Albschneck-Haltungssystems konzentrieren und die weitere Entwicklung der IG Albschneck dann den entsprechenden Vereinsmitgliedern überlassen. Sollte die Bewerbung für den Umweltpreis erfolgreich sein, werden die Mittel insbesondere für die Vereinsaufgaben zur Umweltbildung und zur Kulturdokumentation – z. B. ein kleines Schneckenmuseum in Weiler o. ä. – eingesetzt werden. Schließlich stehen Weinbergschnecken auch für eine intakte Natur und leben auf der Schwäbischen Alb vorwiegend in krautreichen Laubwaldrändern, Streuobstwiesen, Hecken und Säumen von Wacholderheiden, die es zu erhalten gilt.

Weitere Informationen zur historischen Schneckenhaltung wurden auch in zwei SWR 3 Filmen dokumentiert. Ein neuester Artikel zu Albschneck findet sich in der Sommerausgabe von „Schönes Schwaben“.

Mit freundlichen Grüßen, für die Mitglieder der IG Albschneck:



Dr. Roman Lenz

**Kontakt: IG Albschneck, Roman Lenz,
Moltkestrasse 16, D-72622 Nürtingen**