

Internationale Grüne Woche

Berlin, 18.-27. Januar 2019



Projekt:
Gemeinschaftsstand **WISSENSCHAFT**

Projektleitung:
Hochschule Anhalt
Bernburger Str. 55
06366 Köthen

Simone.keim@hs-anhalt.de
Tel (03496) 67 53 11
Fax (03496) 67 9 5311

Informationen für Pressekonferenz am 9.1.2019

Einrichtung
Hochschule Anhalt

Logo einfügen

Fakultät/ Institut/FB

Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung

Exponat-/Projekttitle

„Erzeugnisse aus der landwirtschaftlichen Wildhaltung“

Kurze inhaltliche Beschreibung des Projekts

Die Hochschule Anhalt hält zu Demonstrationszwecken im Rahmen des Studiums der Landwirtschaft Damwild.

Prof. Dr. Heiko Scholz, Berufungsgebiet Tierproduktion und Ökonomik in der Tierproduktion, arbeitet bei der Verwertung der überzähligen Tiere eng zusammen mit der an der Hochschule tätigen Arbeitsgruppe Lebensmittel- und Ernährungsforschung von Prof. Dr. Wolfram Schnäckel, Berufungsgebiet Lebensmitteltechnologie insbesondere tierischer Produkte.

Aus Fleisch, Fett und Leber des Damwilds werden unter Einbeziehung von Studenten der Studiengänge Ökotrophologie, MFA und BIFTEC durch die Arbeitsgruppe unterschiedlichste Fleisch- und Wurstwaren mit zum Teil eigenes entwickelten Rezepturen und Verfahrensabläufen im hochschuleigenen Technikum für Fleisch und Feinkost hergestellt.

So wurden unter anderem schon rohe Pökelfleischerzeugnisse wie Schinken, verschiedene Kochwurstvarianten, z.B. Leberwurst und Pottsuse und Rohwürste wie Knacker produziert.

Für die Schinken wurden dabei mehrere Geschmacksausprägungen entwickelt (mit Kräutern, in Salzpatina, mit Pfeffer, mit Rotwein). In der Leberwurst, als feine oder grobe Ausführung herstellbar, wurde zum Beispiel nur Damwildleber oder nur Schweineleber verarbeitet, um die Wildnote der Erzeugnisse mehr oder weniger stark hervorzuheben. Die hergestellte Pottsuse ist eine regionale Abwandlung von klassischem Schmalzfleisch bzw. französischem Rillettes und erhält ihr Aroma durch angebratenes Fleisch und Röstzwiebeln.

Zur Internationalen Grünen Woche werden am 25.01.2019 die folgenden Produktvarianten vorgestellt:

- „Wild Ham“: Rohschinken in Salzpatina
- „Wilde Lele“ bzw. „Wilde Lewu“: Leberwurst mit Damwild- bzw. Schweineleber
- „Wilde Suse“: Pottsuse.

Ansprechpartner / Verantwortliche Personen

Titel	Vorname	Name	Telefon	Fax	E-Mail
Dr.	Janet	Krickmeier	1181	1232	Janet.krickmeier@hs-anhalt.de

08.01.2019, Bernburg

Datum / Ort

Unterschrift