



PRESSEMITTEILUNG

„Von der Sau zur Worscht“ im Hessenpark

Neu-Anspach, 5. November 2025. Bei der beliebten Winterveranstaltung „Von der Sau zur Worscht“ können Museumsgäste am 9. November bei der Herstellung der Hausmacher Wurst zusehen und sich direkt vor Ort über die Fleischqualität der Sattelschweine und die Unterschiede zur industriellen Wurstherstellung informieren. Dabei gibt es leckere Kostproben zum Genießen. Außerdem stehen frisch gegrillte Bratwürste aus der Schlachtküche sowie verschiedene Bioland-Produkte der historischen Hessenpark-Landwirtschaft zum Verkauf.

Kinder können sich im Schweinestall aus Oberkalbach die Dauerausstellung „SchweineWelten. Stallgeschichten rund um Mensch und Borstentier“ anschauen und dabei in die Lebenswelt des Nutztiers eintauchen. Im Haus aus Ewersbach gibt es außerdem die Möglichkeit selbst Schweinchen zu filzen.

Das für die Veranstaltung verwendete Fleisch ist biolandzertifiziert und stammt von den im Museum gezüchteten Deutschen Sattelschweinen. Durch das langsame Wachstum und den hohen Speckanteil der Rasse gehören die Sattelschweine zu den extrem bedrohten Nutztirrassen, da die heutige Fleischindustrie schnell wachsende Schweine und mageres Fleisch bevorzugt. Das Freilichtmuseum Hessenpark ist einer von zwei Herdbuchzuchtbetrieben in Hessen, die das Deutsche Sattelschwein züchterisch erhalten.

„Von der Sau zur Worscht“, 9. November 2025, 11 bis 16 Uhr

Kontakt: Pia Preuß

Telefon: (06081) 588-124, **Fax:** (06081) 588-160, **E-Mail:** pia.preuss@hessenpark.de

Freilichtmuseum Hessenpark gGmbH, Laubweg 5, 61267 Neu-Anspach