



## PRESSEMITTEILUNG

### Thementag „Von der Sau zur Worscht“ im Hessenpark

Neu-Anspach, den 06. Februar 2023. Nächsten Sonntag heißt es im Freilichtmuseum noch einmal „Von der Sau zur Worscht“. Im Rahmen der beliebten Winterveranstaltung können Museumsgäste 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 natürlich leckere Kostproben zum Genießen. Außerdem stehen frisch gegrillte Bratwürste aus der Schlachtküche sowie verschiedene Bioland-Produkte der historischen Hessenpark-Landwirtschaft zum Verkauf bereit.

Im historischen Backhaus aus Probbach bereitet die historische Hausfrau deftige Kuchen aus Brotteig zu: Speckkuchen, Salzekuchen und Kartoffelplatz stehen hier auf dem Speiseplan und natürlich fällt die eine oder andere leckere Kostprobe ab. Kinder können im Schweinestall aus Oberkalbach die Dauerausstellung „SchweineWelten. Stallgeschichten rund um Mensch und Borstentier“ anschauen.

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

**Thementag „Von der Sau zur Worscht“, 12. Februar 2022, 11 bis 16 Uhr**

**Kontakt:** Pia Preuß

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

Freilichtmuseum Hessenpark GmbH, Laubweg 5, 61267 Neu-Anspach