



## PRESSEMITTEILUNG

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

Neu-Anspach, den 23. Januar 2019. Am 27. Januar steht im Freilichtmuseum Hessenpark die beliebte Winterveranstaltung „Von der Sau zur Worscht“ auf dem Programm.

Museumsbesucher erhalten dabei einen Einblick in das Fleischerhandwerk früherer Zeiten. In der historischen Schlachtküche zerlegt Metzger Frank Wagner aus Schöffengrund ein geschlachtetes Schwein und verarbeitet es zu Wurst, so wie es bei Hausschlachtungen früher auf dem Land üblich war.

Museumsgäste können sich über die Fleischqualität der Sattelschweine und über die Unterschiede zur industriellen Wursterstellung informieren sowie bei der Herstellung der Hausmacher Wurst zusehen. Beim Verzehr einer frisch gegrillten Bratwurst aus der Schlachtküche, kann man sich direkt vor Ort vom Geschmack des Sattelschweinfleisches überzeugen. Verschiedene Bio-Produkte stehen außerdem zum Verkauf bereit.

Auch in der historischen Küche im Haus aus Eisemroth schwingen die Hausfrauen das Fleischemesser. Dabei fällt die eine oder andere leckere Kostprobe ab. Für Kinder gibt es ein Mitmachangebot zum Thema. Um 15 Uhr steht außerdem die Schauspielführung „Allerlei Schweinerei“ auf dem Programm, die interessierte Besucher mit in eine Zeit nimmt, in der die Stallhaltung von Schweinen und anderen Nutztieren keine Selbstverständlichkeit war.

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

Im Rahmen der Veranstaltung findet in der Martinsklause aus Remsfeld ein Schlachtessen statt. Auf der Speisekarte stehen Blut- und Leberwurst, sowie Kasseler, Senf, Sauerkraut und frisches Bauernbrot. Aus Kapazitätsgründen werden die Schlachtplatten derzeit ohne Sattelschweinfleisch angeboten. Reservierungen nehmen „Die Hessenpark Gastgeber“ unter 06081 5769936 oder per Mail an [reservierungen@hessenpark-gastgeber.de](mailto:reservierungen@hessenpark-gastgeber.de) entgegen. Da das gastronomische Angebot im Museumsgelände stattfindet, zahlen die Teilnehmer des Schlachtessens den regulären Eintrittspreis.

#### „Von der Sau zur Worscht“

Sonntag, 27. Januar 2019, 11 bis 16 Uhr / Schlachtessen von 11.30 bis 17 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