



PRESSEMITTEILUNG

Thementag „Von der Sau zur Worscht“ im Hessenpark

Neu-Anspach, den 20. Februar 2019. Am letzten Sonntag im Februar steht im Freilichtmuseum Hessenpark die beliebte Veranstaltung „Von der Sau zur Worscht“ auf dem Programm. Museumsbesucher erhalten an diesem Tag 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 in früheren Zeiten üblich war.

Museumsgäste können bei der Herstellung der Hausmacher Wurst zusehen und sich direkt vor Ort über die Fleischqualität der Sattelschweine und die Unterschiede zur industriellen Wurstherstellung informieren. Außerdem gibt es frisch gegrillte Bratwürste aus der Schlachtküche sowie verschiedene Bio-Produkte, die zum Verkauf bereit stehen.

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

Das für die Veranstaltung verwendete Fleisch ist biozertifiziert 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 Nutztierrassen, da die heutige Fleischindustrie schnell wachsende Schweine und der Verbraucher eher mageres Fleisch bevorzugt. 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 Schlachttessen statt. Auf der Speisekarte stehen Kasseler, Senf, Sauerkraut, Blut- und Leberwurst sowie frisches Bauernbrot. Das verwendete Fleisch stammt von den museumseigenen Sattelschweinen. Reservierungen nehmen „Die Hessenpark Gastgeber“ unter 06081/4699772 oder per Mail an reservierungen@hessenpark-gastgeber.de entgegen. Da das gastronomische Angebot im Museumsgelände stattfindet, zahlen die Teilnehmer des Schlachttessens den regulären Eintrittspreis.

„Von der Sau zur Worscht“

Sonntag, 24. Februar 2019, 11 bis 16 Uhr / Schlachttessen von 11.30 bis 17 Uhr

Kontakt: Pia Preuß

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

Freilichtmuseum Hessenpark GmbH, Laubweg 5, 61267 Neu-Anspach