



PRESSEMITTEILUNG

Thementag „Von der Sau zur Worscht“ im Hessenpark

Neu-Anspach, den 1. November 2021. Am 7. November 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 die Unterschiede zur industriellen Wursterstellung informieren und die Herstellung der Hausmacher Wurst beobachten. Beim Verzehr einer frisch gegrillten Bratwurst aus der Schlachtküche kann man sich direkt vor Ort vom Geschmack des Sattelschweinfleischs überzeugen. Verschiedene Bio-Produkte stehen außerdem zum Verkauf bereit.

Im historischen Backhaus aus Probbach bereiten unsere historischen Hausfrauen deftige Kuchen aus Brotteig, Wurst und Speck zu. Dabei fällt natürlich die eine oder andere leckere Kostprobe ab. Um 15.30 Uhr steht 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. Besonders empfehlenswert für Kinder: der Besuch der thematisch passenden Dauerausstellung „SchweineWelten. Stallgeschichten rund um Mensch und Borstentier“ im Schweinestall aus Oberkalbach.

Das für die Veranstaltung verwendete Fleisch stammt von den im Museum gezüchteten Deutschen Sattelschweinen und ist nach Bioland-Richtlinien zertifiziert. 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 der einzige Herdbuchzuchtbetrieb in Hessen, der das Deutsche Sattelschwein züchterisch erhält.

Im Rahmen der Veranstaltung wird in der Trendelburg ein kleines Schlachтessen angeboten. Auf der Speisekarte stehen Kartoffeln aus der Dämpfkolonne mit Blut- und Leberwurst, mit Rippchen und Apfelsauerkraut oder mit Quark. Aus Kapazitätsgründen werden diese Gerichte ohne Sattelschweinfleisch angeboten.

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



Derzeit gilt im Museum die 3-G-Regel. Zutritt haben nur vollständig geimpfte, getestete (nicht älter als 24 Stunden) oder genesene Personen. Ein entsprechender Nachweis ist im Eingangsbereich zu erbringen. Kinder unter 6 Jahren sind von der Testpflicht befreit. Für Schulkinder ist die Vorlage des Testhefts ausreichend.

„Von der Sau zur Worscht“

Sonntag, 7. November 2021, 11 bis 16 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