



PRESSEMITTEILUNG

Thementag „Von der Sau zur Worscht“ im Hessenpark

Neu-Anspach, den 02. Januar 2023. Bei der beliebten Winterveranstaltung „Von der Sau zur Worscht“ 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, Wurst und Speck zu. Auch hier fällt natürlich die eine oder andere leckere Kostprobe ab. Um 15:30 Uhr steht außerdem die Schauspielführung „Allerlei Schweinerei“ auf dem Programm. Diese nimmt interessierte Besucher*innen mit in eine Zeit, in der die Stallhaltung von Schweinen und anderen Nutztieren noch keine Selbstverständlichkeit war.

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“, 8. Januar 2022, 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