



PRESSEMITTEILUNG

Thementag „Von der Sau zur Worscht“ im Freilichtmuseum

Neu-Anspach, den 15. Januar 2018. In den Wintermonaten heißt es im Freilichtmuseum Hessenpark einmal mehr „Von der Sau zur Worscht“. Bei der beliebten Themenveranstaltung gewinnen Museumsbesucher einen Einblick in das Fleischerhandwerk früherer Zeiten. Metzger Frank Wagner aus Schöffengrund wird am Sonntag ein geschlachtetes Schwein fachgerecht zerlegen und zu Wurst verarbeiten, so wie es bei Hausschlachtungen auf dem Land üblich war. Die Besucher können bei der Herstellung der Hausmacher Wurst zuschauen und sich dabei über Unterschiede zur industriellen Wurstherstellung oder die Fleischqualität der Sattelschweine informieren. Vom Geschmack der Wurst kann man sich vor Ort bei Kostproben und heißer Bratwurst vom Grill sofort überzeugen. Die Hausmacher-Wurstsorten vom Sattelschwein aus dem Hessenpark stehen am Sonntag ebenfalls zum Verkauf.

Auch in der historischen Hausfrauenküche im Haus aus Eisemroth wird das Fleischermesser geschwungen, wobei natürlich die eine oder andere Kostprobe abfällt. Für Kinder gibt es eine Bastelaktion zum Thema.

Das für die Veranstaltung verwendete Fleisch stammt von den im Museum gezüchteten Deutschen Sattelschweinen und ist biozertifiziert. Der hohe Speckanteil und das relativ langsame Wachstum der Rasse sorgen für einen hervorragenden Geschmack. Aber gerade wegen dieser Eigenschaften gehört das Sattelschwein heute zu den extrem bedrohten Nutztierassen, denn die moderne Fleischindustrie bevorzugt schnell wachsende Schweine und der Verbraucher eher mageres Fleisch. Der Hessenpark ist einer von zwei Herdbuchzuchtbetrieben in Hessen, welche die Rasse des Deutschen Sattelschweins züchterisch erhalten.

„Von der Sau zur Worscht“

Sonntag, 21. Januar 2018, 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