

PRESSEMITTEILUNG

Thementag „Von der Sau zur Worscht“ im Hessenpark

Neu-Anspach, 5. November 2024. Bei der beliebten Winterveranstaltung „Von der Sau zur Worscht“ können Museumsgäste am 10. November 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 leckere Kostproben zum Genießen. Außerdem stehen frisch gegrillte Bratwürste aus der Schlachtküche sowie verschiedene Bioland-Produkte der historischen Hessenpark-Landwirtschaft zum Verkauf.

Im historischen Backhaus aus Probbach bereiten die historischen Hausfrauen deftige Kuchen aus Brotteig, Wurst und Speck zu. Auch hier fällt natürlich die eine oder andere leckere Kostprobe ab. Kinder können sich im Schweinestall aus Oberkalbach die Dauerausstellung „SchweineWelten. Stallgeschichten rund um Mensch und Borstentier“ anschauen und dabei in die Lebenswelt des Nutztiers eintauchen.

Das für die Veranstaltung verwendete Fleisch ist biolandzertifiziert 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 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“, 10. November 2024, 11 bis 16 Uhr

Kontakt: Pia Preuß

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

Freilichtmuseum Hessenpark gGmbH, Laubweg 5, 61267 Neu-Anspach