

Noch in der Dunkelheit bereiten Max Stiegl (links) und Michael Andert (rechts) die geschlachtete Sau im Trog für die Verwertung vor. Bild rechts: Es gab vor Jahrzehnten im ganzen Burgenland kaum einen Hof, in dem nicht ein oder zwei Schweine als Nahrungsquelle fürs nächste Jahr gemästet wurden.





## VON BORSTENVIEH UND SCHWEINESPECK

Früher wurden über die Blunzen Lieder gesungen, und die Grammeln kamen heiß und knusprig aus dem Kessel. In Purbach am Neusiedler See hat der Wirt Max Stiegl die alte Tradition des Sautanzes wieder belebt und verarbeitet das Tier vom Schwanz bis zum Rüssel.

TEXT: KLAUS KAMOLZ FOTOS: MARCO ROSSI

**H**alb sechs Uhr früh ist es schon, jetzt wird's aber Zeit. Max Stiegl schleppt die von unzähligen Feuern patinierten eisernen Öfen in den Hof, füllt die Kessel mit Wasser und entzündet die Scheite aus Buchenholz darunter. Es dauert schon seine Zeit, bis mehr als 20 Liter über offenem Feuer zu sieden beginnen, und ohne heißes Wasser braucht er gar nicht anzufangen mit dem, was ihn und seine Helfer bis in den späten Nachmittag hinein beschäftigt wird.

Vor sechs Jahren hat Max Stiegl, der Koch und Wirt im „Gut Purbach“ am Westufer des Neusiedler Sees, den ersten Sautanz nach alter Tradition veranstaltet und sich dabei bemüht, so nah am Ursprung des Schlachtfestes, das früher in der kalten Jahreszeit in fast jedem burgenländischen Hof stattfand, zu bleiben, wie es eben heute

möglich ist. „So ein Sautanz“, sagt der Wirt, „ist ein uralter Brauch. Aber wegen der vielen Schlachtverordnungen und der Heidenarbeit tut sich das fast niemand mehr an. Wozu auch? Schweinefleisch aus Massentierhaltung kostet heutzutage im Supermarkt fast nichts.“

Aber der Preis dafür ist der Verlust alten Wissens und auch des Bewusstseins dafür, dass ein hygienisch verpacktes Produkt versucht, eine wesentliche Geschichte zu verschweigen – jene nämlich, die von der unumstößlichen Bedingung tierischer Nahrungsproduktion erzählt: dem Tod eines Lebewesens.

Schon vor dem zeitigen Anheizen der Kessel war Max Stiegl zu einem nahen Bauern gefahren und hat dort eine 240 Kilo schwere Sau der uralten Rasse Schwäbisch-

Hällisches Landschwein, fachgerecht geschlachtet, abgeholt. Jetzt liegt das schwarz-weiß gescheckte Tier im Hof. Die Arbeit, so wie sie früher vonstattenging, kann beginnen.

### SAUPECH, SAUREHM & GLOCK'N

Der Koch hat ein ganzes Arsenal an altem Werkzeug besorgt, um die stattliche Sau zu verwerten; am Ende wird bis auf die Knochen und Borsten kaum ein Teil ungenutzt bleiben. Die Gerätschaften dafür lagern heute meist, seit vielen Jahren nicht mehr verwendet, in Kellern oder auf Dachböden. Michael Andert hat einige mitgebracht. Der Bio-Winzer aus dem Seewinkel kennt sich mit dem Schlachten aus; er hilft seinem Freund Max, wenn der ein Schlachtfest veranstaltet. ➔





Frühmorgens wird in den alten pannonischen Gulaschkesseln Wasser aufgeköcht. Später garen darin Schwarten, Schwanz, Rüssel, Beuschel und Kesselfleisch. Und nachmittags kommen die frisch gemachten Blunzen in die Suppe.

Noch in der Dunkelheit bestreut Michael Andert das Tier im alten Holztrog mit dem Saupech. Das Harzpulver wird dann mit kochendem Wasser übergossen. Wenn sich der dichte Dampf im Hof verzogen hat, können die Borsten, die sich mit dem Pech verklebt haben, abgekratzt werden.

Dazu verwendet Michael Andert zunächst zwei besondere Ketten mit eisernen Griffen an den Enden. Mit denen reiben die beiden Männer die größten Borsten ab. Mit der Glock'n, einem kegelförmigen Hohlzylinder aus Eisen mit geschärften Rändern, reinigt man anschließend Schädel, Keulen und Vorderläufe. Jetzt kann das Schwein kopfüber auf die Saurehm, ein hölzernes Gerüst, gehängt und ausgeweidet werden.

In der Zwischenzeit ist auch Maria Rüssel ins Gut gekommen. Die gebürtige Purbacherin, eine pensionierte Kindergärtnerin, hat zu Hause noch eine Grammelpresse und eine Wurstspritze gefunden. „Ich hab das alles sicher seit dreißig Jahren nicht mehr verwendet“, sagt sie etwas unsicher lächelnd. Und Michael Andert antwortet nur: „Ach, das Sauschlachten is wia's Radlfahren. Des verlernt ma nie.“

#### EIN TAG ÜBERFLUSS IN MANGELZEITEN

Was jetzt kommt, sagt Maria Rüssel, war auch früher immer Aufgabe der Frauen. So gründlich es nur geht, werden Därme und Magen geputzt, in die später Brat- und Blutwürste sowie die Presswurst gefüllt werden.

„Wenn man sauber gearbeitet hat“, erklärt die Purbacherin, „haben die Häute am Schluss ausg'schaut wie Pergamentpapier.“

Alljährlich hat Familie Rüssel in längst vergangenen Zeiten Verwandte und Nachbarn zum Sautanz geladen. Und wohl ebenso oft haben sie auf den anderen Höfen im Ort mitgeholfen. „Es hat nicht viele Häuser gegeben, in denen nicht zumindest zwei Schweindln bis in den Winter durchgefüttert worden sind.“

Und auch wenn das geschäftige Treiben im Hof, das Fleisch und der Speck den Eindruck erweckt haben mögen, hier herrsche zwangloser Überfluss, so war der Sautanz in Wahrheit doch aus dem Mangel geboren worden. Ein Schwein musste eine Familie







**Am Arbeitstisch wird die Qualität der Sautanzspeisen diskutiert. Links: Enkelin Emily hilft Maria Rüssel beim Blunzenfüllen mit der alten Wurstspritze. Oben: Manche geben etwas Milch zu den Grammeln. Michael Andert verwendet lieber einen Schuss von seinem eigenen Wein.**

für ein ganzes Jahr mit Energie versorgen. Und so sank auch Maria Rüssel früher nach jedem Schlachttag und dem anschließenden Singen und Tratschen in der Stube mit diesem „guat'n G'fühl“ ins Bett, dass der Familie für absehbare Zeit keine große Not mehr drohen könne.

Deshalb wünschte man den Schweinehaltern auch den größtmöglichen Ertrag. Unter den im Burgenland lebenden Magyaren war es zum Beispiel Brauch, dass die Dorfjugend vor dem Schlachten mit einem Spruch auf Ungarisch vorstellig wurde:

*„Das Schwein, das ihr schlachtet,  
soll so groß wie der Dorfstier sein.  
Die Wurst so lang wie die Dorfstraße.*

*Dick sei der Speck wie im  
Haus der große Balken.  
Und Schmalz sollt ihr haben  
so viel wie Wasser im Brunnen.“*

Besonders groß war die Not während des Zweiten Weltkriegs und in den Jahren danach. So manche Familie fütterte damals heimlich ein zweites Schwein. Dieses hätte allerdings bei der Gemeinde abgegeben werden müssen – oder die Familie hätte keine Lebensmittelmarken mehr erhalten.

Um diese Vorschrift und ihre raffinierte Umgehung ranken sich einige Anekdoten. So zum Beispiel jene von burgenländischen Bauern, die während des Schlachtens zweier Schweine schon eifrig vom neuen Wein

gekostet hatten und dann zwei Hälften für die Kontrolle durch den Gemeindediener auf die Saurehm hängten. Es war dann aber leider so, dass der Staatsdiener an beiden Hälften ein Ringelschwänzchen vorfand.

Eine andere Geschichte hat Maria Rüssel sogar in Purbacher Mundart aufgeschrieben. Sie handelt von einem Kümmerer, einem zu langsam gewachsenen hageren Schwein, das dem Kontrollor präsentiert werden sollte, während eine weitere fette Sau hinten in der Scheune versteckt wurde.

Als der Gemeindediener kam, wurde ihm zum „Schatzn“, also zum Beurteilen der Fleischmenge, der Kümmerer gezeigt. Doch der Wochta wusste von der größeren Sau, hob die Augenbrauen und sagte: ➔





Die alten Requisiten für den Sautanz: Ketten und kegelförmige Glock'n zum Entborsten, Wurstspritze, Gammelpresse und Sieb. Ganz oben: Max Stiegl schneidet die Sautanzleber. Oben: Es gibt immer etwas zum Naschen - wie zum Beispiel das gekochte Herz mit frisch geriebenem Kren.

„Na sou wos, hot enga Sau a Obmogerungskur g'mocht?“ Mit hochrotem Kopf wurden dem Amtsschimmel rasch die Nieren des großen Schweins zubereitet; man wusste, dass er geröstete Nierndln liebte.

Hungrig nahm er in der Küche Platz, betrachtete den Teller und meinte nur: „Wos sou a Kümmera fir großi Nirndln hot.“ Die Geschichte ging für die Bauern aber glimpflich aus. „Der Wochta“, erinnert sich Maria Rüssel, „hat uns zeigt, dass er uns durchschaut hat. Aber zum Schluss hat er mit die Leut g'haltn und niemanden verraten.“

#### MAJORAN ZUM SAUFÜTTERN

Es ist mittlerweile zehn Uhr vormittags. Längst ist das Blut, das dem Tier durch einen Stich in den Hals entnommen wurde, kalt. Wenn es noch warm ist, muss man

ständig umrühren, damit es nicht stockt. Der Weidling wurde dafür früher in den Schnee gestellt, so ging es schneller.

Zusammen mit dem faschierten Beuschl, Semmelwürfeln, Salz, Pfeffer und reichlich Majoran wird das Blut zum Brät für die Blunzen durchmischt. Majoran war immer schon das wichtigste Gewürz beim Sautanz. Er kam in großen Mengen auch in die Sautanzleber, eine der ersten Mahlzeiten während der harten Schlachtarbeit.

Wenn die Frauen aus dem Seewinkel, wo der beste Majoran wächst, der früher auch an den Wiener Hof geliefert wurde, vom bevorstehenden Abstechen hörten, kamen sie zu den Höfen und boten ihre Kräutlein aus dem Jutesack an. „Braucha S' an Magrau?“, fragten sie und füllten das Gewürz in Blechhäferln zu viertel oder halbe Liter ab.

Das Brät für die Blunzen ist jetzt fertig. Die älteren Purbacher Bewohner kosten die Masse und diskutieren, ob die Qualität immer noch so gut sei wie damals. Mehr Majoran, sagt einer, und Michael Andert hebt nicht einmal den Kopf beim Rühren, als er meint: „Ihr wisst's eh, wia des beim Blunzenmachen ist? Jeder hat recht, und der, der rührt, entscheidet.“

Dann zieht Maria Rüssel den geputzten Naturdarm auf die alte, lange ungenutzte Wurstspritze und füllt die meterlangen Blutwürste. Das schönste Stück vom Darm, geradlinig und hauchdünn, wurde früher „Herrenblunz'n“ genannt, sagt Frau Rüssel. Die war für die Männer reserviert.

Zusammen mit dem Kesselfleisch, das das Wasser in eine kräftige Schweinssuppe verwandelt hat, ziehen die Würste auf ➔







## PURBACHER SAUTANZLEBER

### ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

Zeitaufwand: 30 Minuten

- 1 frische Schweinsleber
- 2 Schweinsnieren
- ¼ l Schweineschmalz
- 3 in dünne Ringe geschnittene Zwiebeln, ¼ l Rotwein
- ½ TL Neugewürz (Piment)
- 3 EL Majoran, Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Leber und Nieren in dünne Scheiben schneiden. Wichtig ist, dass beide Innereien wirklich frisch sind, sonst werden sie beim Garen rasch hart.
2. Schmalz im Topf erhitzen und die Zwiebelringe darin hellbraun rösten. Zuerst die Nieren dazugeben und 2 Minuten mitrösten, dann die Leber.
3. Leber etwa 1 Minute mitrösten, dann den Rotwein angießen, Majoran und Neugewürz begeben und pfeffern. Einmal kurz aufkochen lassen und vom Herd ziehen.
4. Erst jetzt salzen, damit die Leber nicht im letzten Moment hart und zäh wird. Mit etwas Majoran bestreuen und mit Bauernbrot servieren.

offenem Feuer sanft gar. Das ist wichtig, denn wenn das Wasser wallt, platzen sie. Natürlich sei das früher auch manchmal passiert, sagt Frau Rüssel, was aber noch lange nicht hieß, dass die Würste deshalb verloren waren. Die rot gefärbte Suppe war dann eben eine Blunz'nuppe. Und auf die warteten schon die ärmeren Familien des Dorfes mit dem leeren Milchkanndl in der Hand.

Augenzwinkernd mischt sich bei dieser Erzählung der Schwarz Hansl, Altwinzer vom Kloster am Spitz, ein: „Die Leut ham davon a gounze Wochn g'lebt. Deshalb homma oft ane obsichtlich ong'stochn, damit's a guate Blunz'nuppn kriagn.“

### GESTOHLENE WÜRSTE UND BLUNZENLIEDER

Die Blutwurst war bei den Sautänzen der Vergangenheit immer ein Hauptdarsteller. Passten die Köchinnen am Kessel nicht gut auf, schnappten sich die Dorfburschen schnell ein Stück und nahmen Reißaus.

In der Gegend um Mattersburg kamen die Dorfkinder zum Sautanz und sangen das Blunzenlied (siehe Zitat auf dieser Seite). Man muss nicht extra erwähnen, womit sie dafür belohnt wurden.

*Krautbleda, Ruibnbleda,  
 griäß enk God, liaba Veda,  
 griäß enk God, liabi Moam,  
 hiaz sui i engare  
 Blunzn hoam.  
 Is sie dick und is sie lang,  
 dass neunmal um an  
 Ofn g'langt.*

Mattersburger Blunzlied



Als sich der Purbacher Himmel mit immer dunklerem Grau für die Nacht bereit macht, ist auch die letzte Köstlichkeit des Schlachttages – nach Schweinsbraten mit krachender Kruste, Leber und Nierndln, Blunzen und kleinen Naschereien in Gestalt von Zunge und Herz, die mit Kren gleich vom Arbeitstisch gegessen werden – fertig.

Zwei Stunden hat Michael Andert einen riesigen Topf voller schneeweißer Speckwürfel gerührt. Jetzt schwimmen sie goldbraun in ihrem Schmalz, das später in „Schmoizdesn“ gefüllt und in der Speis aufbewahrt wird. „Das Grammelrühren war eine Ehrenaufgabe“, sagt Michael. „Das hat bei uns immer der Martin-Onkel g'macht. Und wenn einmal wer anderer am Kessel g'standn is, war er zu Tode beleidigt.“

Mit der richtigen Hitze für die Grammeln sei das ja wie im wirklichen Leben: „Nicht zu viel und nicht zu wenig, deshalb muss es auch so lang dauern.“ Dann drückt er mit der alten Presse das letzte Fett aus den frischen Grammeln, bestreut sie mit Salz und kostet. Jetzt weiß er, dass die viele Arbeit seit halb sechs Uhr früh nicht vergebens war. Und nicht nur er weiß das. 🐷

