

FEIERABEND



Darf ich bitten?

Sautanz im burgenländischen Purbach: Was früher zur dörflichen Tradition gehörte, lässt uns heute staunen. Und ist doch mehr als simple Suche nach einem neuen Kick. Für Hauben-Wirt Max Stiegl ist es eine Besinnung auf das Ursprüngliche.

Text: Roland Graf / Fotos: David Payr

Haubenkoch Max Stiegl hat eine Mission, eine kulinarische Mission. Als Master of Ceremonies achtet er beim Sautanz darauf, dass vom Rüssel bis zum Ringelschwänzchen auch die weniger edlen Teile verkocht werden – das gehört zur Tradition, das gehört zu seinem Verständnis von Ursprünglichkeit, „denn durch die Industrialisierung der Lebensmittelherstellung wird der Wert des Tieres stark relativiert“. Das Tier wurde gerade vier Monate alt, sein Kopf lächelt zur Begrüßung den hungrigen Gästen zu. Spätestens jetzt wird jenen, die Schweinernes in der Regel als cellophanierte Koteletts aus dem Supermarkt kennen, klar, was ihnen bevorsteht.

Das Schwein, 120 Kilo schwer, aus dem niederösterreichischen Mannersdorf stammend, hängt in zwei Hälften am Haken, da tritt Herr Rudi in Aktion. Ihn stellt man sich am besten als Küchenmaschine auf zwei stämmigen Beinen vor. Mit akkuratem Oberlippenbart, Tarnfarbenkappe und weißer Schürze ginge er aber auch als Werbeträger der Fleischerinnung durch, auch wenn er diesen Beruf nicht mehr ausübt. Geduldig erklärt er den „Zuagroasten“ die klassische Abfolge der Gerichte: Innereien, Wurst, Blunzen, Schmalz, Grammeln. Nebenbei schnippelt er das Fett von der Schwarte, legt Feuerholz unter den drei Kesseln nach und hält die Serviertruppe vom Gut Purbach auf Trab. „Wir sind in der Gastronomie, da musst schreien“, hatte ihm Hausherr Stiegl zu Beginn geraten. Acht Stunden wird er in Summe im Freien stehen, trotz der Kälte lobt er das „echte Sautanzwetter, klar, net feicht, ka Wind“.

In der **50-Kilo-Gusseisenpfanne** werden derweil Nieren und Leber angeröstet, Marco Simonis karamellisiert Schalotten und gönnt den Innereien auch Kapern. Die ersten Digitalkameras und iPhones werden gezückt, so etwas sieht man schließlich nicht alle Tage. Doch was so exotisch wirkt, gehörte am Land lange zur dörflichen Tradition, wurde als letztes gemeinschaftliches Fest vor dem Winter zelebriert. Speck, Schmalz und Fleisch des Tieres brachten die Familien durch die kalte Jahreszeit. Dass nebenbei auch zu sehen war, wer die fettesten Säue im Ort mästen konnte, sorgte für einen gewissen Wettbewerb. Eingestellt hat das Hausschlachten letztlich – wer sonst, raunen die Saubauern – die EU. „Meistens ham die Sau so gschriern beim Ostechn, dass eh olle gwusst hom, der sticht o – und scho worn s' olle do“, erinnert sich Herr Rudi und garniert die Erinnerung mit einer Trinkgebärde.



HERR RUDI MIT SAU.
Eine perfekte Küchenmaschine
auf zwei Beinen.

Schnaps und Schmalz gehören eben untrennbar zusammen. Die Gäste aus Wien greifen dennoch lieber zu Riesling aus der Magnum oder italienischem Cabernet. Vom Grill gibt es dazu frische Schweinswürste, die vom ersten Brühen in der Jännerkälte noch malerisch dampfen. Weniger Andrang herrscht bei den Steaks, die sich ja auch fast banal ausnehmen neben dem, was an Tierischem noch kommen soll.

Dramaturgisch versiert hat sich Stiegl, bis nach Norddeutschland als Innereien-Koch bekannt, ja ein paar Höhepunkte aufgespart: Einem Freund werden zum Vierziger etwa die Schweinsohren serviert. Natürlich direkt aus dem Kessel, in dem sie mit allerlei anderen Saubestandteilen schwimmen; als besonderes Fotomotiv ragt daraus der Schweinsrüssel fast neckisch heraus. Anderthalb Stunden kocht das Kesselfleisch, eine Art Tafelspitz-Mixtur für Bodenständige. ▶

»Meistens ham die Sau gschriern beim Ostechn – und scho worn s' olle do.«



DA DAMPFT DER TELLER. In einer 50 Kilo schweren Gusseisenpfanne werden Nieren und Leber geröstet.



MANN MIT MISSION. Haubenkoch Max Stiegl wacht beim Sautanz darüber, dass alles verkocht wird – vom Rüssel bis zum Ringelschwanzchen.

»Bäuerliches Oberarmtraining: 20 Kilo Filz werden zu Grammeln verarbeitet: „So kenn i des nua mehr vo die Oidn“, sagt Herr Rudi.«

Der Großteil davon landet danach in Rudis bedrohlicher Faschiermaschine. Wichtige Teile wie der Sauschädel sind binnen Sekunden fleischliches Püree, das mit Blut, Semmeln und Gewürzen veredelt als Blunzen endet.

90 Meter Naturdarm hat er dafür vorbereitet, „aufziehen“ dürfen ihn unter viel Gelächter natürlich die anwesenden Damen. Denn die Tätigkeit erinnert nicht nur entfernt ans Überrollen anderer Hüllen auf edelstes Männerfleisch. „70 Grad, net mehr ois 70 Grad“, ruft er neben dem Wursten über den Hof des Vierkanters. Der Herr am Schwimmthermometer verbrennt sich daraufhin zum dritten Mal die Finger beim Temperaturablesen, nickt aber. Das Bad ist also bereit. Eine halbe Stunde später dampft die Blutwurst dann schon auf den Tellern der Webdesigner, Rechtsanwälte, Maler und Werber.

Die Sautanz-Musi darf beim traditionellen Schlachtfest nicht fehlen. In diesem Falle spielt eine fünfköpfige Roma-Combo auf, die binnen Minuten den 2-Hauben-Speisesaal in eine Balkandisco verwandelt. Während man im Warmen tanzt und sich zuprostet, startet draußen das bäuerliche Oberarmtraining: 20 Kilo Filz werden zu Grammeln verarbeitet. „So kenn i des a nua mehr vo die Oidn“, lächelt der Herr

Rudi, als er das hölzerne Ruder zum Umrühren des Fleischkessels an einen Gast übergibt. Heute arbeitet man in der Industrie mit Wasserbädern, die verhindern, dass die Masse anbrennt, ehe das flüssige Fett austritt. Was dauern kann, wie man an der immer gequälteren Miene des freiwilligen Rührers ablesen kann. Allmählich verwandelt sich die Masse aus weißen Würfeln dann doch noch in siedendes Fett, die knappe Ausbeute erstaunt die fotografierende Schar um den Kessel. Knapp zwei Kilo werden es am Ende sein. „Da teierste Teil vo da Sau“, rechnet Rudi hoch, „des kost mehr ois a Lungenbrotn.“

Heiß, fettig und frisch eingesalzen kommt der schweinishche Snack auf den Tisch, als Kontrapunkt dampft dazu der Kaiserschmarren in der Riesenpfanne. Und Süßes gibt es für Max Stiegl und Herrn Rudi auch an den Tischen zu hören: „Weniger schlimm und blutig, als ich mir das vorgestellt habe.“ ◀

DIE FAKTEN

GUT PURBACH

HAUBENKOCH. 2007 hat der gebürtige Slowene Max Stiegl das Gut Purbach übernommen. Und ist seither auf Erfolgskurs. Er gilt als absoluter Spezialist für Innereien. Sein Ruf ist mittlerweile schon bis Norddeutschland gedrungen. Großer Wert wird auf saisonale Akzente und regionale Zutaten gelegt.

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag und Mittwoch Ruhetag; Küchenzeiten 11.30-14.00 und 18.00-22.00 Uhr, Sonn- und Feiertags durchgehende Küchenzeiten.

KONTAKT:

HAUPTGASSE 64
7083 PURBACH
Tel: 02683/56086
www.gutpurbach.at