

SAUTANZ by MAX STIEGL

Lange bevor „nose to tail“ zum Trendvokabel des Gastro-Journalismus avanciert ist, gab es den Sautanz. So hießen im Burgenland die Feste, bei denen am Bauernhof ein Schwein geschlachtet und vom Rüssel bis zum Schwanz erl verzehrt, verwertet und eingewintert wurde. Max Stiegl hat dieser Tradition am Gut Purbach ein kulinarisches Denkmal gesetzt.

Wer den Innenhof des Gut Purbachs mit den strahlend weiß gekalkten Mauern als Ort des gediegenen kulinarischen Müßiggangs und der gastrosophischen Erörterungen kennt, muss sich an das Szenario des Sautanz erst mal gewöhnen.

In großen Kesseln, die auf offenem Feuer stehen, blubbert das Kesselfleisch aus dem Schopf von Mangalitzza-Eber Norbert.

Vis a Vis rührt Max Stiegl in großen Pfannen Nierndln mit Wurzelgemüse.

Rauchschwaden wabern durch den Hof. Der Duft von Majoran, Pfeffer, Zwiebel, brennendem Holz und frisch geschlachtetem Schwein liegt in der Luft und trifft auf ein bunt gemischtes Publikum, das sich mit leicht erhöhtem Puls auf die Speisefolge von vielen Gerichten aus dem Innenleben von Norbert einstimmt.

Nur ein paar Schritte weiter hängt Norbert, fachmännisch aufgebrochen, auf einem massiven Holzgestell.

Wenn um Punkt 10 Uhr die ersten fertig gegarten Stücke des Kesselfleisches auf einem großen Holzbrett mit Kren, selbstgemachten Senf und Salz vom Schlachtungszeremonienmeister Michl aufgeschnitten werden, kommt es zur Rudelbildung unter den Gästen. Das köstliche zarte Schweinfleisch mit knuspriger Kruste wird sofort mit Händen gegessen. Alleine dieser Auftakt führt vor Augen mit welch einfachen Mitteln sich Genusserlebnisse inszenieren lassen. Für Gesprächsstoff ist rasch gesorgt. Es wird getratscht und über Fleischteile und Tierhaltung fachgesimpelt. Die Aussicht auf wunderbares Essen, live-Musik und eine gut sortierte Weinbar macht gesprächig und lustig.

Viele Gänge vom Schwein

Nachdem das Kesselfleisch im Umlauf ist, rührt Michl in einem Kessel die Grammeln an. Drei Stunden wird das dauern. Da bleibt genug Zeit, um die Biografie von Norbert näher zu erläutern. Norbert hatte das Privileg, die zwölf Monate seines Daseins in artgerechter Haltung auf einem Demeter-Hof zu führen. Er hatte Spaß beim Suhlen im Matsch. Seinen Hunger hat er als Veganer gestillt. Antibiotika und Krafftutter standen bei ihm nie auf der Speisekarte. Mit Heu und Körndln als Beigabe brachte er schließlich 175 Kilo auf die Waage. Norbert lebte sein Mangalitzza-Leben im Kreise seiner Artgenossen. Der Tod kam während der Fütterung schnell und schmerzlos am frühen Morgen des 25. Novembers.

Der Sautanz im Gut Purbach findet heuer das zehnte Mal statt. Für Max Stiegl ist das Event Anlass, um an alte Bräuche zu erinnern. Jede Familie im Burgenland hielt Schweine und es war klar, dass nichts am Schwein Abfall ist und man selbstverständlich alles verwertet. Wenn es dann gegen den Winter zugeht und nichts mehr auf den Feldern wuchs und das Futter knapp wurde, dann wurden die Schweine geschlachtet, zerlegt, verwurstet und eingesalzen. Die Innereien und das Blut wurden mangels Kühlmöglichkeit gleich frisch verarbeitet und gegessen. Und weil das für die Gemeinschaft wichtig war, wurde das gemeinsame Fest mit Musik zelebriert und mit Selbstgebranntem begossen - das ist eben der "Sautanz".

Der Sautanz im Gut Purbach ist auch die Hommage eines begnadeten Kochs und kritischen Kopfes an die Qualität von Schweinefleisch, genauer gesagt an die Qualität des Fleisches von artgerecht gehaltenen Schweinen. „Wenn ich sehe, wie Schweinefleisch üblicherweise zu Spottpreisen verschleudert wird, zu Tierfutter oder Kosmetika verarbeitet wird oder sofort entsorgt wird, dann tut mir das im Herz weh“, so Max Stiegl:

„Unter den Zuchtbedingungen der Massentierhaltung ist Qualität unmöglich. In diesem System fehlt es an Vernunft und Respekt vor den Tieren. Das geht so nicht weiter.“ Das einzige was Max und sein Team bei ihrem Sautanz nicht verwerten, sind die Borsten, die Klauen und die Knochen. Selbst der Magen wird entleert, umgekrempelt, mit Essigwasser gereinigt und in einer Sulz verwendet. Die gedünsteten Rüssel werden mit würzig-sämigen serbischen Bohnen serviert. Das Hirn in Dim Sum Taschen gedämpft und mit Mango und Kokos aromatisiert.

Wem das zu deftig ist, hat ausreichend Alternativen. Beim Sautanz im Gut Purbach holt sich jeder nur die Gerichte, die ihm zusagen. Für Innereien-Novizen bestens geeignet etwa das „Herz nach Grenobler Art“ – das Herz wird kurz von allen Seiten angebraten, dann kurz durch einen heißen Gemüsesatz gezogen. Dazu kommen Zitronensaft, Petersilie, Estragon, Limettenzesten und Weißbrotsbröckchen. Oder die Nierndln mit Wurzelgemüse und Jungzwiebel oder der Schweinebauch aus dem kroatischen Herd. „Ich höre immer wieder von Gastronomen, dass die Gäste unsicher bei ungewöhnlichen Experimenten sind und dass deswegen nur Schweinsbraten, Karree oder Steaks angeboten werden“, ärgert sich Max Stiegl: „Ich habe andere Erfahrungen. Man muss als Koch dafür hochwertiges Fleisch einkaufen und etwas aufwändiger vorbereiten und kochen. Die Leute lieben das.“

Beim Sautanz gibt es ein Kommen und Gehen. Am Ende wird Max mit seinem Team für 120 Gäste 30 Gänge zubereitet haben. Kochtechnisch und logistisch eine sehr starke Leistung, die von Gästen mit großem Applaus bedacht wird. Und ein Ende ist nicht wirklich eingeplant. Denn, so erklärt Herr Dir. Laszlo, Restaurant-Leiter im schönsten ungarischen Akzent: „Aus ist's erscht, wenn kana mehr Hunga oder Durscht hot!“ Das war beim letzten Sautanz um drei in der Früh - 15 Stunden nach dem ersten Kesselfleisch zu Mittag.

GUT PURBACH KB