



LIEBE FREUNDE DES PANNONISCHEN BRAUCHTUMS

der Winter kommt, und mit ihm die traditionelle Zeit des "Sautanz" im Burgenland. Für Jahrhunderte war das Schwein eine Art lebende Vorratskammer: Wenn es warm und sonnig war und es Essen in Hülle und Fülle gab, wurde es gemästet. Wenn es dann kalt wurde und nichts mehr auf den Feldern wuchs, wurde es geschlachtet, zerlegt, verwurstet, und eingesalzen, die Innereien und das Blut wurden gleich frisch verarbeitet und gegessen.

Und weil das ein Fest war und ist, dass gefeiert gehört, hieß und heißt das nicht einfach nur Schlachttag, sondern "Sautanz".

Seit es Supermärkte, Tiefkühltruhen und beheizte Schweinefarmen mit hunderttausenden Tieren gibt, ist der Sautanz etwas in Vergessenheit geraten. Wir finden das schade. Wir wollen euch daher herzlich zu unserem mittlerweile neunten Sautanz einladen: kommt und wurstet und feiert und tanzt mit uns, esst gekochten Sauschädel und frische Blutwürste, gebratenen Bauch, Leber und frisch ausgelassene Grammeln. Erinnern wir uns gemeinsam daran, dass nicht nur Gemüse, sondern auch frisches Fleisch einmal eine Saison hatte. Und dass es wertvoll genug war, darum ein Fest zu feiern.

Helfen Sie uns ein Stück pannonischer Kultur nicht aussterben zu lassen!

FAKTEN:

Samstag, 30. November 2019

Start 10.00 Uhr (für Hausgäste ab 8.00 Uhr)

Erscheinen Sie bitte pünktlich, Einlass bis 12.30 Uhr.

€ 115,00 pro Person (alles inkludiert), Kinder bis 14 Jahre freier Eintritt, KEINE HAUSTIERE erlaubt.

Livemusik ab 17.00 Uhr.

Dresscode: Hauptsache WARM! Sämtliche Aktionen finden im Freien statt!

Stornobedienungen:

Bis einschließlich 18. November 2019 können Sie kostenlos stornieren, danach müssen wir, aus logistischen Gründen, 100 % der Summe in Rechnung stellen.

Noch ein wichtiger Hinweis: da es anscheinend des Öfteren zu Fragen / Missverständnissen kommt:

Beim Sautanz wird ausschließlich ein heimisches Bio-Schwein komplett verwertet.

Für Vegetarier bzw. Veganer bieten wir an diesem Tag außer Kren und diversen Zuspeisen nichts an.

Danke, dass Sie uns unterstützen, die wertvolle Tradition des Sautanzes aufrecht zu erhalten!

Max Stiegl