

## 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 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.

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



## **KINDERSAUTANZ**

**Samstag, 01. Feber 2025**

Start 10.00 h

Ende ca 18.00 h

Erscheinen Sie bitte pünktlich, es werden alle Gerichte nur einmal zubereitet

€ 100,00 pro Person

Kinder bis 14 Jahre freier Eintritt

folgendes ist inkludiert:

Hirn mit Ei | Bluttommerl | Leber | Nieren | Milzstrudel | Stichfleisch | Zunge | Kesselfleisch | Blunzn

Bratwürste | Bauch | Krenfleisch | Schulter | Kopf | Beuschel | Herz | Magen | Klacheln

Bohnenstrudel | Scheiterhaufen | Grammeln | Brot | Bauernkrapfen

Sautanz Weiss | Cuvée Sautanz rot | Bier | Sekt | Spritzer | Glühwein | Punsch

Livemusik

KEINE HAUSTIERE ERLAUBT!

Warm anziehen!

Der Sautanz findet im Freien und bei jedem Wetter statt!

### **Stornobedienungen:**

14 Tage vor dem Sautanz Termin können Sie kostenlos stornieren, danach müssen wir, aus logistischen Gründen, 100 % der Summe in Rechnung stellen.

### **Noch ein wichtiger Hinweis:**

da es des Öfteren zu Fragen / Missverständnissen kommt:

es werden zwei ganze Mangalitzta oder DurocSchweine mit a ca. 200kg und viele Einzelteile verwertet.

1kg Schwein im Ganzen kostet € 13,00, also bei 200kg = € 2600,00

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

Max Stiegl