



In früheren Zeiten, in denen Fleisch ein nicht alltägliches Essen war, galt der Tag an dem eine Sau geschlachtet wurde als Festtag, mit reichlich Grund zu feiern. Und wenn ein Musikant anwesend war und getanzt wurde, lag es nicht fern das Ganze „Sautanz“ zu nennen!

In der kalten Jahreszeit, wo der Bauer weniger Arbeit hatte, und die Temperatur eine problemlosere und längere Haltbarkeit garantierte, wurde diese Arbeit vornehmlich erledigt. Meist unter Mithilfe der Nachbarschaft, da es viel Aufwand bedeutete ein Schwein zu Schlachten und komplett zu verarbeiten.

Das Blut musste aufgefangen und bis zum Auskühlen gerührt, die Innereien, welche nur kurz haltbar sind, zerteilt und gereinigt werden. Die Därme dienten der Erzeugung von Blut- oder Reiswurst.

War mehr Blut vorhanden als zu Wursterzeugung notwendig, gab es „Bluttommerl“.

Der Speck, von dem ein Schwein etliches mehr als heute mit sich trug, wurde geschnitten und ausgelassen.

Lunge und Milz wurden zu „Breinwurst“ verarbeitet, die Nieren meist gebraten und gleich verzehrt. Das Herstellen von Beuschel, im Norden und Osten Österreichs eher üblich, war und ist eher von geringer Bekanntheit.

Der gereinigte Magen diente der Presswursterzeugung. Abfälle vom Schlachten, Teile des Kopfes, die Schweinshax'n und dergleichen fanden darin Verwendung. Die Flüssigkeit, in der

diese Teile des Schweines gekocht wurden, kam als „Abstechsuppe“ oder „Sauschädelsuppe“ auf den Tisch. Eine kräftige Brühe, mit Wurzelgemüse darin, welches mitgekocht und gegessen wurde.

In unserer Zeit heute, wo die Hausschlachtung durch die EU weitgehend verboten wurde, finden wir selten Häuser, in denen ein Sautanz gefeiert wird. Fleisch wird im Überfluss angeboten und gegessen. Nur wenige bäuerliche Selbstvermarkter und engagierte Gastronomen nehmen die aufwendige Arbeit in Kauf, die Spezialitäten eines Sautanzes selbst herzustellen.

In der heutigen Zeit kann man diese Speisen auf Grund ihrer Seltenheit, schon als Delikatesse bezeichnen, was es auch bleiben sollte. Ein Mensch mit vernünftigen Ernährungsgewohnheiten isst solch fette Kost eher selten, genießt dieselbe aber umso mehr!

Die nachfolgenden Rezepte sind von uns erprobt und den heutigen Verhältnissen angepasst.

[Abstechsuppe](#)

[Grammeln Auslassen](#)

[Bluttommerl\(Blutsterz\)](#)

Preßwurst

Blutwurst oder Blunz'n

[Blunz'ngröst'l](#)

Reiswurst

Leberwurst

Schwarze Breinwurst

Weißer Breinwurst

Bratwürste

["Oklaubfleisch"](#)

[Schweinsbraten](#)

Sauerkraut

[Semmelknödel](#)