

Sautanz am 30. September

Ein Tier opfert sein wertvollstes Gut, sein Leben. Dieser Opfergabe gebührt ein Festakt, wie es diesen auch früher an Schlachttagen gegeben hat. Bauern, Familie, Nachbarn, alle versammelten sich um das Schwein und feierten die Gaben. Verwertet wird dabei alles, von Kopf bis zum Schwanz, wie eine lebende Vorratskammer. Genauso ein Schlachtfest veranstaltete Josef Mühlmann am 30. September am Gannerhof in Innervillgraten.

Die Haubenköche Josef Mühlmann und Max Stiegl schlachteten und verarbeiteten dabei ein heimisches schwarzes Alpenschwein. Verarbeitet wurde alles, von Kopf bis zum Schwanz, ganz nach dem Nose to Tail Prinzip.

Max Stiegl, ein österreichischer Starkoch, mit seinen zahlreichen Auszeichnungen ist bekannt für seine skurrilen Menüs und Ideen rund um das Thema Gourmet. Das Thema Fleischkonsum liegt ihm am Herzen und so erschuf er den Sautanz – ein Fest zu Ehren des Fleisches.

Früher galt ein Schwein als lebende Vorratskammer, von welchem wochenlang gezerrt wurde. Dies galt den Besuchern des Sautanzes zu vermitteln. Aus den einzelnen Körperteilen des Schweines wurden köstliche Gourmetgerichte gezaubert. Die Veranstaltung machte damit auf den Stellenwert des Fleisches aufmerksam und zeigte, wie die Bestandteile des Tieres verarbeitet werden können.

Der Sautanz fand am Samstag, den 30. September am Gannerhof im Genussgarten statt. Zusätzlich zu den Fleischgerichten gab Beilagen aus dem eigenen Genussgarten und Wein vom steirischen Winzer Gsellmann. Dabei waren Zuseher, Feinschmecker, Köche, Bauern und Familien von nah und fern, welche gemeinsam mit Josef Mühlmann und seiner Familie das Schlachtfest feierten.