



Burgenländisches Biofleisch

TEXT: IRINA WEINGARTNER

zum Sautanz

In Kooperation mit



Der Sautanz war früher traditionell die Hausschlachtung eines Tieres, vorrangig von Schweinen, da diese üblicherweise auf dem eigenen Hof geschlachtet wurden. Ein Sautanz hatte nichts mit Musik und Unterhaltung zu tun, sondern vielmehr mit knochenharter Arbeit. Vor allem ging es darum, dem Tier soweit möglich sowohl zu Lebzeiten als auch danach Respekt zu zollen und anschließend das Fleisch im Kreis der Familie oder Freunde von Kopf bis Fuß zu verarbeiten und über die kommenden Wochen zu verspeisen.

GENUSS.Reiseexpertin Irina Weingartner hat zu diesem traditionellen Thema zwei Betriebe im Burgenland ausgewählt, wo Respekt vor dem Tier, artgerechte Tierhaltung und damit einhergehend beste Qualität klar im Vordergrund stehen – und das alles zu 100 Prozent biozertifiziert.

Nach einer kurzen Vorbereitung auf mein Interview mit der Biobauersfamilie Göttl mache ich mich auf nach Frauenkirchen im burgenländischen Seewinkel. Meine Erwartungen sind groß – und werden nicht enttäuscht, im Gegenteil. Josef Göttl ist gelernter Mechaniker, seine Frau Elena gelernte Köchin. Und dennoch übernahmen beide im Jahr 2003, nach einigen beruflichen Umwegen, den damals kleinstrukturierten elterlichen Betrieb und züchten seither Schweine der Rasse Mangalitza, Schwäbisch Hall und Turopolje in Freilandhaltung. Seit 2014 führen sie den Betrieb im Vollerwerb. Lauscht man den Erzählungen der beiden, erkennt man sofort ihre Leidenschaft für die Arbeit und die Liebe zu ihren Tieren. Im Schnitt halten die Göttls 150 Schweine, aufgeteilt in Zucht- und Masttiere. Alle leben das ganze Jahr über auf Koppeln im Freien, die Masttiere



Der Biobetrieb von Josef Göttl liegt im sonnigen Frauenkirchen in der Nähe des Neusiedlersees. Freilandhaltung mit Wohlwühlcharakter ist hier kein Lippenbekenntnis. Rechts auf dem Bild der nette Hofladen mit Herkunft zum Angreifen und Genießen.

Traditionen neu beleben



zwischen eineinhalb und zwei Jahren, ehe sie geschlachtet werden. (Im Vergleich dazu werden Schweine in konventioneller Haltung bereits nach drei Monaten geschlachtet.) Bei den Göttls wird einmal im Monat völlig stressfrei bei einem Biobauern in Parndorf geschlachtet. Lange Transportzeiten fallen weg, die kurzen Wege im Transporter sind die Tiere aufgrund des regelmäßigen Wechsels der Koppeln gewohnt. Außerdem ist Josef Göttl stets bei den Schlachtungen seiner Tiere dabei, um sich selbst davon zu überzeugen, dass dies mit so wenig Leid wie möglich passiert. Dass die Göttls seit Beginn an noch keinen Tierarzt für ihre Schweine benötigten, spricht dafür, dass artgerechte Tierhaltung nicht nur für mehr Tierwohl, sondern auch für gesunde Tiere und weiters auch für erstklassiges Fleisch sorgt. So bereitet man einen Sautanz anno 2019.

Hopp, hopp im Schweinsgalopp

Neben den sieben Hektar Flächen für die Koppeln bewirtschaften sie noch 22 Hektar, auf denen ausschließlich das Futter für ihre Tiere wächst: der für den Stickstoff im Boden wichtige Luzern-Klee sowie die Futtergetreide Triticale und Gerste. Daneben bauen sie noch Knoblauch, Zwiebel, Chili, Paradeiser und Kräuter an, die sie für die Veredelung ihrer Produkte verwenden.

Nach einer Runde auf dem Bauernhof nimmt mich Josef Göttl mit auf die Koppeln. Auf riesigen Flächen schlafen, fressen und suhlen glückliche Schweine, die, als sie uns sehen, neugierig angetrabt kommen. Josef ergänzte dazu etwas, das

mir noch lange in Erinnerung bleiben wird: „Wo sieht man heute noch einen Schweinsgalopp?“ Während wir die Tiere in ihrem natürlichen Lebensraum beobachten, bestätigt sich das, was mir die Göttls zuvor über ihre Lebenseinstellung und Arbeitsweise erzählt haben. Es zählt, die Natur zu respektieren und so gut wie möglich auf deren Kreislauf zu achten. Beide sind mit Liebe und Überzeugung Biobauern, der Respekt gegenüber dem Leben des Tieres steht an erster Stelle. Übrigens: Die Göttls verkaufen die veredelten Produkte ihrer Tiere an ein bis zwei Tagen in der Woche in ihrem Hofladen. Von Speck, Lardo, Blut-, Press-, Brat- und Leberwurst über Aufstriche, Marmeladen bis zum von Schinkenmeister Thum verarbeiteten Schinken. Nicht nur ein Genuss, sondern auch ein Erlebnis!

Biobauer & Hofladen Göttl

Elena und Josef Göttl
Kanalgasse 5
7132 Frauenkirchen
www.goejo.at

Öffnungszeiten des Hofladens

- November bis April:
Sa. 10-14 Uhr (feiertags geschlossen)
- Mai bis Oktober:
Fr. 14-18 Uhr, Sa. 10-17 Uhr
(Urlaub von 21. bis 27. Oktober 2019)

Fleisch mit Bedeutung und Wertigkeit

Die zweite Station meiner Reise zum Sautanz führt mich nach Nikitsch im Mittelburgenland, zur Biofleischerei & Wurstmanufaktur Palatin, der seit 2014

einzigsten zu 100 Prozent biozertifizierten Fleischerei im Burgenland. Andreas Palatin führt heute den seit über 50 Jahren bestehenden Betrieb in zweiter Generation und kann bereits auf 30 Jahre Erfahrung zurückblicken. Unterstützt von seiner Partnerin Claudia Krukich, die vor rund zehn Jahren ins Burgenland zog und die Pharmabranche hinter sich ließ, um mit Andreas Palatin zunächst eine Heurigenfleischerei zu betreiben. Im Jahr 2013 entschieden sie sich, den Gastronomiebetrieb zu schließen und den Focus ganz auf die Fleischerei zu richten. Das war zugleich auch der Beginn des Marktfahrens, ein Jahr später erfolgte zudem die Biozertifizierung.

Qualität vor Quantität

Die Auswahlkriterien für die Zusammenarbeit mit Züchtern und Bauern sind äußerst streng. Die Betriebe müssen biozertifiziert sein und einen ausreichenden Viehbestand für eine kontinuierliche Belieferung bieten. Derzeit arbeitet Andreas Palatin mit drei Bauern zusammen, sein Angusrind bezieht er aus Tadtten, das Schwein aus Drassmarkt und das Lamm aus der Buckligen Welt. Die Züchter werden selbstverständlich regelmäßig kontrolliert, sie halten die Tiere vorbildlich und behandeln sie mit Respekt. Nur so können Andreas und Claudia Qualität erzielen und dem Produkt Fleisch wieder den höchsten Stellenwert geben. Geschlachtet wird bei einem Kollegen in Kobersdorf. Dabei ist es für sie völlig selbstverständlich, ganze Tiere nach dem „nose-to-tail“-Prinzip zu verarbeiten und keine Einzelteile zuzukaufen. „Unsere Kunden sind durchwegs bewusste Fleisch-



Andreas Palatin zieht gemeinsam mit seiner Partnerin Claudia Krukich an einem Strang – damit der Name Palatin auch in Zukunft für gesicherte Herkunft, handgefertigte Qualitätsprodukte und geprüften Bio-Genuss aus heimischem Tierbestand steht.

konsumenten aus allen Einkommenschichten, die lieber weniger Fleisch essen, dafür viel Wert auf Qualität legen“, erzählt Claudia Krukich. „Wir arbeiten sehr produkt- und geschmacksnah, das heißt, den durch die Aufzucht bedingten guten Fleischgeschmack mit Gewürzen in Bio-

qualität zu unterstreichen – natürlich ohne Geschmacksverstärker, Glutamate oder Phosphate“, führt sie weiter aus. Montags bis mittwochs wird produziert und freitags und samstags auf drei Marktplätzen verkauft. Das Sortiment teilt sich auf in Frischfleisch sowie in Kochwürste,

Selchwaren, Schinken, Braten, Leberkäse, Aufstriche, Rohwürste und Salami – traditionell zubereitet nach gehüteten Familienrezepturen. Der direkte Kontakt zu den Kunden und das Kreieren neuer Produkte ist es, was beide so an ihrem Beruf lieben. Und natürlich die Vermittlung der Wertschätzung von Fleisch und des traditionellen Handwerks. Dazu braucht es einen transparenten Kreislauf von respektvoller Aufzucht, Schlachtung und Produktion, um die Qualität an die Endverbraucher zu transportieren. P.S.: Andreas Palatin ist auch einer der Sieger unserer Leberknödeltrophy ab Seite 54 im vorliegenden GENUSS.Magazin!

WIE DER SAUTANZ ZU SEINEM NAMEN KAM

Text: Klaus Postmann

Ein Sautanz hat, wie auf Seite 50 bereits beschrieben, nichts mit Tanz und Unterhaltung zu tun. Er war vielmehr mit harter Arbeit verbunden; galt es doch, selbst ein Schwein zu schlachten und das Fleisch rasch zu verarbeiten. So war das früher auf dem Land über Jahrhunderte üblich. Ich selbst hatte in meiner Kindheit im Südburgenland des Öfteren die Gelegenheit, als kleiner Bub bei Hausschlachtungen dabei zu sein. Ein Sautanz fand zur kühleren Jahreszeit statt, meist an kalten Dezembertagen, wo auch Bauern aus der Nachbarschaft Zeit zum Helfen hatten – denn mit dem „Sau ostecha“ (Mundart für „ein Schwein abstechen“) waren jedes Mal an die zehn Leute beschäftigt. Am Abend wurden alle Messer geschliffen und Gewürze vorbereitet. Der Sautrog wurde geholt und die „Fleischrem“, ein Gestell aus drei schrägen Kanthölzern, aufgestellt. Auf dem Küchenherd wurde in großen Töpfen Wasser aufgesetzt. Zeitig in der Früh, wir Kinder waren noch im Bett, wurde die Sau aus dem Stall gelassen. Sie war sehr unruhig, sie spürte, was ihr bevorstand. Mit einigen Mühen wurde sie zu Boden geworfen und an den Hinterbeinen gefesselt. Einige starke Männer hielten das laut schreiende und sich heftig wehrende Tier am Boden fest. Nun stach ihr der Bauer ein etwa dreißig Zentimeter langes Stichmesser in den Hals, bis direkt in das Herz. Da konnte es schon einmal passieren, dass die Sau auskam und mit dem Messer im Hals auf dem Hof „umhertanzte“ (daher auch der Name Sautanz). Oft war es eine gefährliche Jagd, bis sie wieder eingefangen war und schlussendlich verblutete. Seit den späteren 1980er-Jahren ist ein Sautanz auf dem eigenen Hof nicht mehr erlaubt.

Biofleischerei & Wurstmanufaktur Palatin

Andreas Palatin & Claudia Krukich
Mittelgasse 9
7302 Nikitsch
www.zumpalatin.at

Markttage

- Wien 3, Rochusmarkt:
Fr. 7-15 Uhr
- Wien 18, Kutschkermarkt:
Sa. 7.30-13 Uhr
- Eisenstadt,
Markthalle Burgenland Kulinarium:
Sa. 8.30-12.30 Uhr