

# Der Sautod in unserer Heimat

„Wie ist nicht im Winter a lustige Zeit,  
wenn's Blunzen regnet und Bratwürste schneit.

Viel Mühe und Sorge bereiten mancher Bäuerin die Schweindln, bis sie so weit sind, dass sie abgestochen werden können. Heute hilft rasch und erfolgreich der Tierarzt, während früher der Kurschmied oder ein erfahrener Dorfbewohner zu Rate gezogen wurde, wenn das eine oder das andere Tier erkrankte. Gemästet werden die Schweine mit Mais, Schrot und Erdäpfeln, denen man ein Kraftfutter aus dem Lagerhaus beigibt. Der Austrieb der Schweine auf die Weide ist schon längst vergessen, doch erinnern noch Flurnamen an die ehemalige Sauweide.

Fressen die Schweindln gut, dann ist die Bäuerin stolz und freut sich über das kugelrunde Aussehen der Tiere, an denen sie sich oft nicht genug sattsehen kann; mit ihr freut sich die ganze Familie und berechnet schon den Tag, an dem ein Schwein abgestochen werden kann. Es ist besonders im Herbst und Winter ein rechtes Familienfest, zu dem auch einige Verwandte und Bekannte eingeladen werden.

Die Bäuerin bäckt schon einige Tage vorher für die Blunzen Striezeln oder „Totschn“ aus Weizenmehl und schneidet sie am Vortage in kleine Stücke; hat sie sich in der Menge verrechnet, so holt sie noch vom Bäcker Semmeln. Knoblauch muss geputzt und hergerichtet werden, Gewürz darf ebensowenig fehlen wie Salz und Majoran. Darum kümmert sich die Frau, während der Bauer die „Saurehm“ aufstellt, den großen Trog herbeischafft, das Saupech zerstößt, vom Fleischhauer noch einige Meter „Darm“ holt und beim Kaufmann die „Speile“ besorgt. Alle Geräte werden am Vorabend gewaschen und gründlich gereinigt.

Am nächsten Tage erscheint schon beim Morgengrauen der Sautöter, der in seinem Zöger sein Handwerkszeug mitbringt: Messer, Hacke, Strick, Kette, Löffel u. dgl. Früher als sonst steht die Bäurin auf, heizt den Kessel, bereitet ein gutes Frühstück und richtet alles Notwendige her. Sie muss überall sein, muss anschaffen, befehlen und für alle sorgen, die heute auf Besuch kommen. Das Wasser im Kessel kocht und der „Dunst“ zieht gleich einer Nebelwolke durch das ganze Haus.

Die Familie betrachtet noch einmal den fetten „Luker“, der in einer Ecke des Stalles liegt und gar nichts weiß von dem ihm bevorstehenden Schicksal. Die Bäuerin ist stolz auf das Lob, das ihr der Sautöter spendet, weil in ihrem Stall die schönsten Schweine vom ganzen Dorf sind; schier leid tut es ihm, so einen Prachtkerl abzustechen. Der Bauer schmunzelt und schätzt das Gewicht des Luker. Da irrt er sich selten, weil er eine langjährige Erfahrung darin besitzt.

Der Sautöter fängt rasch das Tier, das sich aber sträubt und wehrt, sodass einige Hände zugreifen müssen, um den Widerstand zu brechen. Manchmal hilft da eine Zange und das Tier wird mit Gewalt in den Hof befördert, wo es durch einen festen Stich getötet wird. Sein jämmerliches Schreien verrät den Nachbarn, dass der Bauer „schlacht“.

Das Blut, das aus der Wunde fließt, fängt die Magd auf, rührt es eine Zeitlang fest, damit es nicht gerinnt, und schüttet es dann auf die geschnittenen „Totschn“, die in einem Schaff oder Weitling bereit stehen. Dazu kommt noch das Gewürz, damit die Blunzen einen guten Geschmack erhalten.

Das tote Tier kommt in den großen Sautrog, wo es mit Wasser abgeschüttet und mit Pech fest eingerieben wird. Zum Abbrühen nimmt man heißes Wasser. Um den Körper nach allen Seiten hin leicht zu bewegen, hat man unter ihn eine Eisenkette gelegt. Mit Löffeln kratzt man die Borsten ab, sodass der Körper rein und sauber ist. Nachdem ihn der Sautöter noch etlichemal mit Wasser begossen hat, wird er abgewogen und auf die Saurehm gehängt, wo er mittels Messern nochmals

geputzt wird. Immer wieder wird Wasser über das tote Tier geschüttet, damit kein Schmutz an dem zarten Fleisch bleibt. Die Hufe zwickt der Sautöter mit einer Zange ab, d. h. „er zieht dem Schwein die Schuhe aus“. Kunstgerecht macht er den Bauchschnitt und nimmt die Innereien heraus, die noch ganz warm sind.

Das Ganze zerteilt er in zwei Hälften und zerhackt die Teile nach dem Wunsch der Bäuerin. Lunge, Nieren, Schädel wandern in den Kessel, wo das „Stockfleisch“ gekocht wird.

Die Magd wäscht beim Brunnen die Gedärme gründlich aus und nimmt dazu Salzwasser, das den Schmutz wegfrisst. Die kleinen Därme schürft der Sautöter mit einem steifen Holz ab, damit sie fein und dünn bleiben. Die Kälte „beißt in die Hände“, sodass man ab und zu schnell in ein bereitstehendes warmes Wasser greift.

Die Bäuerin lässt auf dem großen Küchenherd die „Darmfetten“ (Greßl genannt) aus und verwendet sie für die Blunzen. Der Sautöter zieht den Speck ab und wirft die Schwarteln, die er mit Spagat zusammenbindet, in den kochenden Kessel; sie kommen auch zu den Blunzen.

Nun erscheinen die Gäste, besichtigen den toten Luker, loben das schöne und zarte Fleisch, den dicken Speck und gehen in die Küche, wo das Stockfleisch schon auf dem Bratstock ausgebreitet liegt. Jeder bringt zum Sautod eine saubere Portion Hunger und Durst mit und greift sofort nach dem Stück, das seinem Gusto entspricht. Denn da gibt es alles, was auch den verwöhnten Feinschmecker befriedigt: „Boanfleisch“, Nieren, Krenfleisch, die Weißleber, die Göderln und „Zahnderln“ vom Kopf, das Rüsselfleisch usw. Dazu schneidet sich jeder ein Mugi Brot ab, mancher begnügt sich mit einem „Wittiber“ (halbes Ranftl). Das Fleisch wird mit Salz und Kren gewürzt und mit dem Heurigen ordentlich begossen. Mancher entwickelt einen staunenswerten Appetit, der einen Drescher in den Schatten stellt. Der Wein löst die Zunge, Scherz und Witz bringen Stimmung in den Kreis, sodass niemand an das Fortgehen denkt. Da sind alle von „Sitzendorf“ und bleiben schön beisammen; denn die Sau ist tot und rennt nicht mehr davon.

Der Sautöter selbst isst nicht viel von diesen Schätzen, die ihm nichts Seltenes sind. Er reißt sich nicht drum, weil er genug Arbeit hat, die er allein besorgen muss. Das Stockfleisch, das die Gäste übrig ließen, dreht er auf der Faschiermaschine herunter. Früher einmal hatte man zu diesem Zwecke eine „Wiege“, die aus scharfen Messern bestand. Hat er die Masse gut gewürzt, so gibt er sie mit der Hand in die Wurstspritze und füllt die Därme; so entstehen die Leberwürste. Daneben macht er Bratwürste und eine Presswurst, die in den Saumagen kommt, weil der einen starken Druck aushält. In die Schweinsblase gibt der Bauer einige Erbsen und bläst sie auf. Daneben findet sie als Tabaksbeutel für den Pfeifenraucher oder als Eisbeutel für Kranke noch Verwendung. Die Würste werden im Kessel zuvor gekocht, ehe sie an einen kühlen Orte aufbewahrt werden. Da bleibt die schmackhafte Blunzensuppe zurück, die dann in den nächsten Tagen auf den Tisch des Hauses kommt. So eine Suppe mit einem Stück Hausbrot oder einigen Erdäpfeln ist „ein Gedicht“.

Die Kinder, die an dem Sautod regen Anteil nehmen, machen sich diesen Tag schulfrei und bereiten der Mutter oft mehr Aufregung und Galle, weil sie überall den Erwachsenen im Wege stehen und von den gutem Sachen zuviel naschen und kosten, sodass sie dann ein bis zwei Tage wegen Magenverstimmung das Bett hüten müssen.

Den Bekannten und Verwandten schickt der Bauer „etwas“ vom Sautod (ein Bratl oder eine Wurst), damit das Band der alten Freundschaft nicht abreißt.

Der Sautöter bekommt zum Abschied eine ordentliche Mahlzeit, die ihm nach getaner Arbeit wohl schmeckt. Unterdessen werden seine Geräte und das Werkzeug gewaschen und gereinigt. Er gibt alles in den Zöger und verrechnet genau mit dem Bauern. Als Lohn erhält er von jeder Wurstsorte ein Stück und noch ein Geld.

Nun greifen alle Hände zu, um Ordnung in Haus und Hof zu machen. Nach kurzer Zeit sind die Spuren des Sautodes verschwunden und alles geht wieder den alten Gang. Bauer und Bäuerin sind zufrieden mit den „Sachen“, die sie an einem sicheren Orte verwahren und noch einmal in stiller

Selbstzufriedenheit mustern und betrachten. Nun setzt sich die ganze Familie zu Tisch, um ein wenig zu ruhen und vielleicht noch etwas zu essen. Doch an einem solchen Tage ist der Hunger schon von dem vielen Kosten und Naschen befriedigt.

Am nächsten Tage zerschneiden die Hausleute das Fett und lassen es aus, damit die leere Schmalzdösen wieder voll wird. War die Sau „bäret“, so bleibt das Fleisch rot und das Schmalz sowie das Geselchte halten sich nicht so gut. Solches Schmalz schäumt, wenn es auf die heiße Herdplatte kommt.

Die Grammeln isst man zum Brot und zu den Kartoffeln. Mancher Hauer steckt sich ein Papiersackl voll Grammeln in den Zöger, wenn er in den Keller auf eine Jause geht.

Das Zerschneiden des Fleisches und das Einsalzen ist die Arbeit des Mannes, der darin schon eine Übung hat.

Ist im Hause das letzte Schwein geschlachtet und steht der Stall leer, so ist dies ein „Judenhaus“. Doch schon nach wenigen Tagen schreien einige junge Ferkeln und der Kreislauf beginnt von neuem. Der Weinhauer schlachtet im Jahre sehr oft (fünf- bis sechsmal), weil er im Sommer viel Geselchtes benötigt.

Das Schaffleisch, das vor hundert Jahren in der bäuerlichen Küche eine wichtige Rolle spielte, ist heute ohne Bedeutung und wird gar nicht mehr verwendet.

Veröffentlicht in: „Der Winzer“, Februar 1948, S. 23 + 24