



# Das Grafengut

EVENTS • SEMINARE • URLAUB

## EIN BRAUCH LEBT AUF

### Sautanz on Tour am Attersee

Am **12. Oktober 2024** zerlegen, verkochen und essen wir gemeinsam eine Bio-Sau mit **Starkoch Max Stiegl** – vom Ringlschwanzlerl bis zum Stecker

RESERVIERUNGEN  
[office@grafengut.com](mailto:office@grafengut.com)

DAS GRAFENGUT  
Dorfstraße 65, 4865 Nußdorf

# EIN BRAUCH LEBT AUF

## Sautanz on Tour am Attersee

Wenn der Winter vor der Türe steht, war früher die traditionelle Zeit des „Sautanz“. 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. Schließlich kann man aus einem Schwein 40 Gerichte zaubern.

Da es ein Fest war und ist, das gefeiert gehört, heißt das nicht einfach nur Schlachttag, sondern „Sautanz“. **Starkoch Max Stiegl vom Gut Purbach** ([www.gutpurbach.at](http://www.gutpurbach.at)) hat diese Tradition wiederbelebt und kommt zu uns an den Attersee, um dieses Fest mit uns gemeinsam zu feiern!

## 12. Oktober 2024 von 9 bis 17 Uhr

Wer pünktlich kommt, hat mehr davon  
Preis pro Person € 150,- inkl. Essen und aller Getränke  
Keine Haustiere erlaubt