



Sautanz in Grossmaanok

An einem kalten Dezembertag begaben wir uns auf die Reise, um der Einladung zu folgen, die wir von der Familie Tóth aus *Grossmaanok/Nagymanyok* zum Sautanz erhielten. Die Kälte schnitt in die Haut, ein seit langer Zeit nicht dagewesener Schneesturm tobte, als wir bei ihnen endlich ankamen. „Vielleicht wird der Sautanz gar ausbleiben? Bei der Kälte?“ bangten wir, die als Großstadt-Bewohner so etwas noch nie miterlebten.

Doch der freudige Empfang, die Hurraschreie der Kinder und das Befehlswort des Schlachters: „Holt die Sau raus! Die Gäste sind da!“ beruhigten uns sogleich. Zunächst bestaunten wir die schneeweiße Sau, die etwa 150 Kilogramm wog, dann den sauberen Schweinestall. „Was meint ihr?“ lachte Piroska, die ältere Tochter des Hausherrn. „Die Schweine werden vom Vater sorgsam gepflegt. Sie mußten auf die Stunde genau gefüttert werden,



ihr Stall wurde oft zweimal täglich gesäubert.“

Indes wurde die Sau vorgeführt. Ich drehte mich erschrocken um und hielt auch die Ohren fest zu: Jetzt! Jetzt gleich wird sie in Todesangst schreien! Doch nichts dergleiche passierte! Außer den Befehlen des Schlachters: Heißes Wasser her! Topf für Blut her! Kinder, verschwindet aus dem Wege! — vernahm ich keinen Laut. Erstaunt wandte ich mich langsam um — und sah nichts weiter als lachende Gesichter. „Bei uns schreien die Schweine beim Schlachten nicht“, klärte mich der

Schlachter lachend auf. „Sie werden vorher betäubt, um den Schmerz nicht zu spüren, uns die Arbeit zu erleichtern und schließlich die anderen im Stall nicht zu beunruhigen.“

„Und wozu das heiße Wasser?“ fragte ich unwissend. „Wir Schwaben brühen die geschlachteten Schweine immer mit kochendem Wasser ab“, erklärte die Hausfrau, Treska-Bas. „Selbst die Sekler und Ungarn, die nach dem zweiten Weltkrieg in unser Dorf zogen, haben diesen Brauch von uns übernommen.“



„Aber hier wird das Schwein doch auch abgeschabt?“

„Ja, des besseren Geschmacks wegen.“

Wie in einer Hexenküche ging das Auftranschieren der Sau flink von der Hand des Schlachters und seiner beiden Gehilfen. Binnen zwei Stunden war vom Schwein nichts mehr zu erkennen, dafür bot der mit Fleisch, Schinken, Rippchen usw. vollbepackte riesige Tisch auf dem Hof einen herrlicheren Anblick.

Interessant wurde es, als Wurst und Salami an die Reihe kamen. Großzügig ließ man auch mich ran,

bis die erste Stiffulder zwischen meinen Fingern geplatzt war!

Indes hatte Treska-Bas den großen Kessel bereit gestellt, in dem die traditionelle Großmaanoker „Wurstsupp“ gekocht wird. „Sie ist nicht einmal in unserem nur drei Kilometer entfernten Nachbardorf, in Kleinmaanok bekannt“, sagte Treska-Bas. „Sie wird wie die Fleischsuppe zubereitet, den eigenartigen Geschmack erhält sie durch die darin gekochte Wurst und Schwarte, die erst nach dem Kochen aufgeräuchert werden.“

Als alles beendet war, schaute ich erstaunt auf meine Uhr: Es war



nicht einmal 2 Uhr am Nachmittag. „Dabei haben wir diesmal gar nicht so schnell gearbeitet und durch das Warten auf Euch mit dem Schlachten auch etwas später wie gewohnt begonnen“, meinten die Gastgeber. „Der Nachmittag wird dem Ausruhen gewidmet, doch am Abend geht es mit dem Festschmaus weiter.“

Tja, der Festschmaus! Herrlich schmeckte die „Wurstsupp“, noch besser die traditionellen gefüllten Kohlrouladen mit Sauerkraut, die gebratene Wurst, das Schnitzelfleisch und das Gehackte.

Die gehobene Stimmung wurde plötzlich von Akkordeonmusik unterbrochen. Der Hausherr horchte auf: „Was? Es sind doch wohl nicht die Maskeraden? Mein Gott, Kinderchen! Paßt bloß auf die Schwarten auf!“ Fragend schaute ich die Hausfrau an, die erklärte, früher sei es Sitte gewesen, daß die jungen Menschen im Dorf die Familien aufsuchten, die geschlachtet haben: „Sie warfen einen Schlachtbrief in die Küche, kamen dann verkleidet hinein, tanzten ein wenig mit den Anwesenden und gingen beschenkt wieder fort. Ein, zwei Kerle waren immer unter ihnen, die inzwischen die Schwarte ausfindig machten und mitgehen ließen. Mit der Beute zogen sie dann in einen Weinkeller und hielten einen fröhlichen Schmaus.“

Während sie erzählte, flog der Schlachtbrief in die Stube. Aus dem Inhalt ging hervor, daß die Maskeraden alles wußten, was an dem Tag im Hause vor sich ging. Woher bloß? Doch zum Fragen blieb keine Zeit, denn schon traten sie ein, holten alle zum Tanz und — ganz wie früher — bestrafte die Neugierigen, die hinter die Masken gucken wollten. Nach dem kurzen fröhlichen Reigen gaben sie sich dann bekannt: Es waren die Mitglieder der örtlichen Kulturgruppe. „Keine Angst, Imre-Vetter“, lachten sie beim Platznehmen am Festtisch. „Wir werden ihre Schwarte nicht mitnehmen. Diese Tradition soll Vergangenheit bleiben.“

I. Patyi
Foto L. Papp