

## **Feine Tradition: Sautanz bei Bierol - Genuss von Nose to Tail**

Erlebe den traditionellen Sautanz in der Brauerei Bierol, geleitet von Max Stiegl. Entdecke die Kunst der nachhaltigen Fleischverarbeitung und genieße exklusive kulinarische Highlights!

In Schwoich fand am 9. November ein bemerkenswertes Event auf dem Gelände der Brauerei Bierol statt, das die Gastronomie mit traditioneller Handwerkskunst verband. Rund 100 Gäste feierten den traditionellen Sautanz, eine Feier, die unter der Anleitung von Spitzenkoch Max Stiegl die Philosophie des „From Nose to Tail“ in den Vordergrund stellte – ein Ansatz, der die komplette Verarbeitung eines Tieres zelebriert.

Das gesamte Ereignis begann frühmorgens mit der Schlachtung eines schwarzen Alpenschweins, das nur wenige Kilometer entfernt im Großspeckhof in Kirchbichl aufgezogen wurde. Dieses Tier erhielt eine besondere Ernährung, einschließlich Treber, einem Nebenprodukt der Bierproduktion. Max Stiegl demonstrierte mit viel Leidenschaft und Können, wie aus einem ganzen Schwein schmackhafte Gerichte zubereitet werden können. Das schöne Herbstwetter unterstrich das Ambiente und ließ die Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

### **Ein kulinarisches Erlebnis**

Im Verlauf des Anwesens konnten die Gäste nicht nur zugucken, sondern auch aktiv an der Zubereitung der Speisen mitwirken und ihre Fähigkeiten im Umgang mit den verschiedenen Teilen

des Schweins erproben. Diese Hands-on-Erfahrung sorgte für jede Menge Spaß und bot gleichzeitig wertvolle Einblicke in die alte Kunst der Fleischverarbeitung.

Der Tag war gespickt mit kulinarischen Highlights. Die kulinarischen Kreationen, die aus verschiedenen Teilen eines zuvor geschlachteten Schweins hergestellt wurden, boten eine breite Palette an Geschmäckern und Texturen, die den Gaumen verwöhnten. Für den passenden Trunk sorgte eine Auswahl an erlesenen Weinen und Bierspezialitäten, die gut zu den Gerichten harmonierten. Das Hauben-Restaurant „Zur Linä“ war zudem im Außenbereich aktiv und bereitete schmackhafte Beilagen zu.

Ein weiterer Höhepunkt der Veranstaltung war eine informative Führung durch die Brauerei Bierol, bei der die Gäste interessante Einblicke in die Herstellung von Bier gewinnen konnten. Dieses Zusammenspiel von traditioneller Gastronomie, regionaler Produktion und kulinarischer Vielfalt hinterließ bei den Teilnehmenden einen bleibenden Eindruck.

Die Veranstaltung stellte nicht nur die hervorragenden Fähigkeiten von Max Stiegl und seinem Team zur Schau, sondern auch das Engagement der Brauerei Bierol für nachhaltige Genuss- und Verarbeitungskonzepte. Der Sautanz war somit eine Symbiose aus Geselligkeit, Tradition und moderner Kochkunst – ein Fest für alle Sinne.

Eine tiefere Analyse und mehr Details über dieses Event sind verfügbar **auf [www.meinbezirk.at](http://www.meinbezirk.at)**.

Details

Quellen

• [www.meinbezirk.at](http://www.meinbezirk.at)

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**