

Das Kaiserhuhn

Noblesse oblige...

...oder Adel verpflichtet. Das Sulmtaler Huhn, die kulinarische Wiederentdeckung des Jahrzehnts ist ein Genuss für sich und rangiert in der Liga der Besten. Gleichzusetzen mit dem Rolls Royce unter den Autos, dem Beluga unter den Kaviarsorten.

„Ursprünglich, stolz und fein“. Nichts könnte die Königsklasse unter allen Hühner treffender beschreiben. Ein einzigartiges Gourmeterlebnis für besondere Anlässe; kostbar, edel und verführerisch. Geschmacklich eine Offenbarung; ein Fest für jeden Feinschmecker.

Mit seiner kulinarischen Wiederentdeckung eröffnet das edle Geflügel Gourmets ab Mitte September neue Genussphären. Schon von jeher genoss das in der ehemaligen Unter- und Mittelsteiermark beheimatet „Sulmtaler Huhn“ dank seiner Größe, besonderen Güte und seines ausgezeichneten Geschmacks einen wahrhaft köstlichen Ruf. Durch die Wirren der beiden Weltkriege und durch Einkreuzungen beinahe in Vergessenheit geraten, besannen sich Ende der 80er Jahre einige Züchter wieder der besonderen Qualität dieser Naturrasse. Gemeinsam mit den Universitäten in Laibach und Marburg begann man erfolgreich mit der Neuzüchtung und Wieder-Ansiedelung im Südsteirischen Weinland. Getreu dem Motto: „Erfolge der Vergangenheit als Potential für die Zukunft“.

Optisch zeichnen sich die Sulmtaler Hühner durch ihre kräftige Statur und ihr Markenzeichen; einen kleinen Schopf und einen Wickelkamm bei den Hennen aus. Hahn, Henne und Kapaun genießen ihr feines Leben am Hof beinahe vier Mal so lang wie andere Hühner. Ein Garant für die ausgezeichnete Qualität, die sich in Geschmack wie Nährwert beweist. Das besondere Genusserlebnis ist im wahrsten Sinne des Wortes eine Klasse für sich. Saftig, kräftig und von einzigartigem Geschmack. Das Ergebnis der täglichen Bewegung an frischer Luft, der jahreszeitenbedingten, gesunden Ernährung und des natürlichen Wachstums. Reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und ungesättigten Fettsäuren, ist es ein hochwertiges Nahrungsprodukt; fern von Gentechnik, Hormonen und Antibiotika. Nicht mehr wegzudenken aus der leichten Küche, beflügelt das Sulmtaler Huhn die Fantasie und spornt Hauben- und Spitzenköchen zu kulinarischen Höchstleistungen an. Das typische und ursprüngliche Sulmtaler Rezept ist die „aufg’setzte Henn“, die mit einer Füllung aus Semmeln, Kräutern und Innereien auf mitgebratenen Kartoffeln serviert wird. Innovative Rezeptideen vereinen dagegen das Sulmtaler Huhn mit Fisch und Flusskrebsen oder verarbeiten es zu feinen Köstlichkeiten wie Confit, Aufstrichen und dergleichen mehr.

Mit Stolz tritt das Sulmtaler als Botschafter der südsteirischen Genussphilosophie in die Welt und fordert selbstbewusst das französische Bresse Huhn zum kulinarischen Wettstreit: Die Gunst der Feinschmecker möge entscheiden!