

# Sulmtaler Huhn

## Die Delikatesse der Fürsten- und Kaiserhäuser



Die in überschaubaren Mengen gehaltenen Hühner erhalten ausschließlich gentechnikfreies Futter

*Im Südsteirischen Sulmtal erlebt eine alte Hühnerrasse, die beinahe ausgestorben wäre, seine Renaissance. Das Sulmtaler Huhn, von Slow Food Italien zum „besten Hendl der Welt“ gekürt, war einst die begehrteste Festtags-Delikatesse an den Fürsten- und Kaiserhöfen Europas. Die unabhängige Kulturzeitung folgte der Einladung Georg Zöhrers, dem Sprecher der Sulmtaler Vermarktungs GmbH, um für seine Leser Wissenswertes über das „Kaiserhuhn“ in Erfahrung zu bringen.*

### Ist Huhn gleich Huhn?

Huhn ist nicht gleich Huhn, und so lebt das gewöhnliche und meist preiswerte Federvieh vom Schlüpfen bis hin zur Schlachtbank gerade einmal 4-5 Wochen. Kein Wunder, dass ernährungsbewusste Genießer Hühnerfleisch, dem man keine Zeit zum Heranwachsen gibt, längst von ihrem Speiseplan gestrichen haben. Heutzutage gilt Hühnerfleisch als preiswert, vor über fünfzig Jahren jedoch, war ein halbes Brathähnchen doppelt so teuer als ein Rinder-Steak. Erst durch die Massentierhaltung wurde aus einer Delikatesse ein wenig aufregendes Geschmackserlebnis. Der Sulmtaler Vermarktungs GmbH zum Dank verpflichtet dürfen sich Genießer nun wieder auf die einzigartige Festtagsspeise freuen.

500 herausragende aber gefährdete Produkte Eingang gefunden haben. Bedenkt man, dass das Edel-Huhn der erste steirische Eintrag in die „Arche“ ist, bleibt wohl nur noch zu sagen: Gratulation!

### Was kennzeichnet das Sulmtaler?

Optisch zeichnet sich das Sulmtaler Huhn durch seine kräftige Statur aus, die Hennen verfügen über einen kleinen Schopf und einem Wickelkamm, die Hähne besitzen weiße Ohrklappen – gemeinsam haben beide fleischfarbene Füße. Die Hähne und Kapaune sind um ein Wesentliches größer als normale Hühner.

Öffnet man Speisekarten in Gasthäusern und Restaurants liest man oft vom „Sulmtaler Backhuhn“, einer Bezeichnung, die Zöhrer eher sauer aufstoßt. Nicht jedes Huhn aus dem Sulmtal ist ein original Sulmtaler Huhn, ausschlaggebend sind die Rasse und natürlich deren Haltung. Und um aufs Backhuhn zurück zukommen, das originale Sulmtaler ist für diese Zubereitungsmethode wenig geeignet, eigentlich zu schade dafür. Durch seine Größe würde die Panier verkohlen, und das Fleisch nicht durch sein, „erklärt uns Zöhrer, der in diesem Bereich noch viel Aufklärungsarbeit auf sich zukommen sieht.

Zurzeit züchten und mästen 15 Partnerbetriebe die edle Rasse unter strengsten Auflagen der Sulmtaler Vermarktungs GmbH. Neben, wie bereits erwähnt, Freilandhaltung und regionalem, gentechnikfreiem Futter werden die Hühner in überschaubaren Mengen (max. 600 Stück in einer Herde) gehalten. Der natürliche Auslauf ist pro Sulmtaler mit mindestens 8 Quadratmeter bemessen. „Diesen Unterschied in der Haltung der Tiere schmeckt man einfach!“ so Zöhrer. „Denn es handelt sich dabei um ein Lebensmittel, das wirklich gelebt hat! Das Geheimnis ihres Geschmacks sind feinste Fetteinlagerung, die ein nur kurz lebendes Huhn niemals entwickeln könnte.“ Geschmacklich ist das Resultat der Züchtung ebenfalls bemerkenswert:

### Die Renaissance des Edel-Huhnes

„Im Gegensatz zu Hühnern aus der konventionellen Mast, leben Sulmtaler Hühner zwischen 26 und 28 Wochen“ so Georg Zöhrer. Somit verbringen die Edelhühner ihr Leben auf dem Hof fast sechsmal so lange, als gewöhnliche. Für das Züchten des „Kaiserhuhnes“ ist Freilandhaltung ebenso verpflichtend wie gentechnisch freies Futter. Bevor Zöhrer, der ehemalige Bürgermeister des südsteirischen Großklein, gemeinsam mit Koschak Anton aus Heimschuh, sich der Erhaltung der Edelrasse verpflichtete, gab es das außergewöhnliche Federvieh vereinzelt bei Kleintierzüchtern und einer handvoll südsteirischen Bauern. „Als wir auf der Suche nach neuen Impulsen für die örtliche Landwirtschaft war, eröffnete sich uns die Perspektive, dieser alten Rasse eine Zukunft zu geben!“ so der engagierte Steirer. Eine Perspektive, die an Erfolg nicht zu viel versprochen haben sollte, denn im „Kulinarikvergleich“ durch eine Jury, bestehend aus namhaften Gourmets, mit dem weltberühmten Bresse-Kapaun sollte das Sulmtaler um Nasenlängen voraus sein. Von der Slow Food – Bewegung wurde das Sulmtaler in „die Arche des Geschmacks“ aufgenommen, einem Projekt bei dem





Der natürliche Auslauf  
ist pro Sulmtaler mit mindestens  
8 Quadratmeter bemessen



Festes, saftiges Fleisch von außergewöhnlich sauberem Aroma. Die Haut ist besonders knusprig, am ehesten vergleichbar mit jener von Gans oder Ente. Dr. Heinz Strahl, Veterinärarzt und Berater der Sulmtaler Gruppe, gerät ob des Geschmackserlebnisses ins Schwärmen: „Oft geschieht es bei normalen Hühnergerichten, dass das Aroma, von den Knochen ausstrahlend, einen zu intensiven, teils unappetitlichen Geschmack abgibt. Beim Sulmtaler lohnt sich der Test, die Knochen sind komplett geruchlos! Eine Delikatesse, die jeder Genießer einmal probiert haben sollte!“

Sulmtaler ist eben etwas Besonderes!“ (Partnerbetriebe auf [www.sulmtaler.at](http://www.sulmtaler.at))

Neben der Gastronomie, kann man das Edelhuhn direkt über die Internetseite der Sulmtaler Vermarktungs GmbH bestellen. In Graz führt seit neuestem die Fleischerei Papst das „beste Huhn der Welt“. Die Zeit an dem der obligatorische Truthahn oder Karpfen das Weihnachtsfest kulinarisch begleiten mussten, dürften gezählt sein. Die Redaktion der unabhängigen Kulturzeitung hat bereits seine Bestellung abgegeben.

[www.sulmtaler.at](http://www.sulmtaler.at)  
office@sulmtaler.at  
Tel: 03456 2454

#### Spezialität Kapaun

Was den Unterschied zwischen Henne und Hahn ausmacht, dürfte bekannt sein, beim Kapaun hingegen herrscht oft Unklarheit. Es handelt sich dabei um den gemästeten sowie beschnittenen Hahn, erklärt Dr. Strahl der unabhängigen Kulturzeitung. „In Österreich jedoch ist zwar die Haltung der Kapaune erlaubt, die Kastrierung jedoch verboten. Aus diesem Grund werden die Hähne im Alter von 7 Wochen im benachbarten Slowenien beschnitten und dann wieder in die Südsteiermark zur Haltung zurückgebracht.“ Der Eingriff macht die Tiere umgänglicher (Hähne können wegen ihres natürlichen Impongehabes nicht in größeren Gruppen gehalten werden, ohne dass es zu Kannibalismus kommt) und fördert ihre Gewichtszunahme, für Genießer gilt der Kapaun als der höchste Huhngenuss. Das Fleisch ist noch zarter, und im Aroma noch feiner als bei den herkömmlichen, bereits ausgezeichnet schmeckenden, Sulmtaler Hühnern.

#### Wo bekommt man das Sulmtaler Huhn?

Die Spitzengastronomie hat die Delikatesse längst für sich entdeckt. Auch in der Südsteiermark selbst führen einige kleine Betriebe die Spezialität, ohne Vorbestellung jedoch, wird kaum eines dieser außergewöhnlichen Gerichte auf den Tisch des Genießers kommen. „Das



„Schutzpatron“ des Sulmtalers,  
Georg Zöhrer



...für Genießer  
gilt der Kapaun  
als der höchste  
Huhngenuss