Georg Zöhrer – Sprecher der Sulmtaler Vermarktungsorganisation

Das Sulmtaler Huhn und seine südsteirische Heimat

© *Foto / G. Zöhrer*

"Erfolge aus der Vergangenheit als Potenzial für die Zukunft nützen!" Das Erfolgskonzept der "Sulmtaler Vermarktungs GmbH".

Gruppe junger Sulmtaler

Beinahe ausgestorben, verdrängt von der industriellen Massenproduktion, erfährt seit Kurzem das Sulmtaler Huhn eine Renaissance und erobert seinen Platz als begehrtes Geflügel in der guten Küche zurück.

Ein Huhn mit großer kulinarischer Vergangenheit – galt es doch im ausgehenden 19. Jahrhundert an Kaiser- und Königshöfen ob seines wohlschmeckenden Fleisches als besonders wertvoll und durfte auf keiner festlichen Tafel fehlen. Auf den Märkten brachten die Sulmtaler den Bauern gute Erlöse.

Seit mehreren Jahren arbeiten wir, eine kleine Züchtergruppe in der Südsteiermark, mit Unterstützung der Universitäten Marburg und Laibach am Aufbau einer stabilen Herde.
Nun sind es bereits 15 Landwirte, die sich wieder mit Aufzucht und Mast des Sulmtalers beschäftigen und in einer Vermarktungsgemeinschaft organisiert sind. 24 bis 28 Wochen – also rund 6 Mal so lange wie andere Masthühner – braucht das langsam wachsende steirische Edelhuhn, bis es seine unvergleichliche Qualität erreicht. Neben dem Plus an Lebenszeit bekommt es gentechnikfreies regionales Futter, artgerechte Haltungsbedingungen, viel Platz im Stall und weiten Auslauf, optimierte Hygienestandards und ein probiotisches Gesundheitsprogramm. Immer mehr KonsumentInnen wollen Lebensmittel „im Wortsinn" erkennen und wertschätzen auch die Leistungen der Bauern und Bäuerinnen dahinter.

So sehen viele Landwirte im südsteirischen Hügelland im Sulmtaler Huhn eine gute Möglichkeit, mit einem hochwertigen „Nischenprodukt" – ein Massenprodukt kann und soll es wegen des Haltungsaufwandes nie werden – aus ihren kleinen Landwirtschaften ein faires Zusatzeinkommen zu erzielen. In den nächsten Jahren werden an

Koschak Anton – Sulmtaler Ziehvater der ersten Stunde

Das Sulmtaler muss gegessen werden, damit es nicht ausstirbt!

Sulmtaler Hahn und Henne

die 100 Bauern und Bäuerinnen für den Erhalt des von Slow Food International in die „Arche des Geschmacks" aufgenommenen Geflügels sorgen.

„Nicht immer ist Sulmtaler drinnen, wo Sulmtaler drauf steht."

Leider gibt es Gastronomen, die Ihren Gästen Sulmtaler anbieten, obwohl es keine sind. So werden KonsumentInnen um ihr Geschmackserlebnis betrogen und eine Marke wettbewerbsverzerrend missbraucht.

Info und Verkauf

Sulmtaler Vermarktungs-GmbH
Nestelbach 52
8452 Großklein
Tel: 03456 2454
Fax: 03456 50054
Mobil: 0664 4226022
Email: office@sulmtaler.at
Web: www.sulmtaler.at

SULMTALER®