



# Ein Highlight für Genießer – Das Original Sulmtaler hat wieder Saison

Beinahe ausgestorben, erfährt ein Huhn mit großer kulinarischer Vergangenheit seine Renaissance. Schon im ausgehenden 19. Jahrhundert galt es, heute bekannt als „Original Sulmtaler“, an Kaiser- und Königshöfen auf Grund seines wohlschmeckenden Fleisches als besonders begehrt, und durfte auf keiner Festtafel fehlen.

## Die „Wiederentdeckung“

Seit dem Jahre 2004 arbeitet eine kleine Züchtergruppe in der Südsteiermark an der „Wiederentdeckung“ der edlen Hühnerrasse. Unter der Leitung von Georg Zöhler bot die Sulmtaler Vermarktungs GmbH die Delikatesse im Jahre 2007 erstmals am österreichischen Markt an. „Mittlerweile sind es bereits 15 ausgewählte Landwirte, die sich wieder mit der Aufzucht und Mast des Sulmtalers beschäftigen“, erklärt Zöhler der unabhängigen Kulturzeitung. Was aber macht das „Original Sulmtaler“ so besonders? 24 bis 28 Wochen, also rund 6mal solange wie andere Masthühner, braucht das langsam wachsende steirische Edelhuhn, bis es seine unvergleichliche Qualität erreicht. Neben dem Plus an Lebenszeit bekommt es gentechnikfreies Futter, artgerechte Haltungsbedingungen, viel Platz im Stall und weiten Auslauf, optimierte Hygienestandards und ein probiotisches Gesundheitsprogramm. Ebenso wird dem Züchter vorgeschrieben das Edelhuhn ausschließlich in einer Menge von maximal 500 Tieren am Hof zu halten. Das „Original Sulmtaler“ ist ein hochwertiges „Nischenprodukt“, auf Grund seiner aufwendigen Haltung kann und soll es nie ein Masseprodukt werden.

## Im Geschmack eine Klasse für sich... Henne, Hahn und Kapaun

Das besondere Genusserlebnis ist im wahrsten Sinne des Wortes eine Klasse für sich: Saftig, kräftig und von einzigartigem Geschmack - Ein Ergebnis der täglichen Bewegung an frischer Luft, der jahreszeitenbedingten, gesunden Ernährung und des natürlichen Wachstums, bei dem nichts dem Zufall überlassen bleibt. Das Sulmtaler Huhn verspricht somit schon von Natur aus einen durch und durch gesunden Genuss. Im Vergleich zu üblichen Hühnern erfreut den Genießer beim „Original Sulmtaler“



ein absolut sauberes Aroma, die Knochen erscheinen nahezu weiß und präsentieren sich geruchslos. „Das Geheimnis des einzigartigen Geschmacks findet sich in feinsten Fetteinlagerungen, die ein nur kurz lebendes Huhn niemals entwickeln könnte“, berichtet Zöhler im Gespräch.

Für den Genießer stellt sich schlussendlich die Frage welche „Sorte“ des „Original Sulmtalers“ für den kulinarischen Höhenflug gewählt werden sollte: Henne, Hahn oder Kapaun? Was den Unterschied zwischen Henne und Hahn ausmacht dürfte bekannt sein, beim Kapaun herrscht oft Unklarheit. Es handelt sich dabei um den gemästeten sowie beschnittenen Hahn, erklärt Zöhler. Der Eingriff macht die Tiere umgänglicher (Hähne langsamwachsender Hühnerrassen können wegen ihres natürlichen Imponiergehabs nicht in größeren Gruppen gehalten werden, ohne dass es zu Rankämpfen und Kanibalismus 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, „Original Sulmtaler“ Hennen und Hähnen.

## Ein Huhn erobert die Welt

In der Vermarktung des Sulmtaler Huhns und Kapauns gibt es Erfolge bei lokaler und Österreich weiter Spitzengastronomie, sowie erste Exportansätze nach Deutschland und ab Herbst 2009 in die Vereinigten Arabischen Emirate. Es zeigt sich immer mehr, dass lokale Produktion und internationale Vermarktung zusammen gedacht werden müssen.

Die Herausforderung, die sich für die unmittelbare Zukunft stellt, ist die Frage nach dem Konsumenten: Welchen Wert kann der Konsument für sich darin erkennen, bestimmte festliche Anlässe seines Lebens mit einem Lebensmittel zu erleben, das gut, sauber und fair hergestellt wird? Insofern ist hier das Thema der Verbindung von Ethik und Ökonomie tief mit dem Empfinden von Genuss, Lebensfreude und dem „guten Leben“ verbunden.

## Wo bekommt man das „Original Sulmtaler“?

Die Spitzengastronomie Österreichs hat die kulinarische Ausnahmeerscheinung längst für sich entdeckt. Im Herkunftsgebiet Südsteiermark gibt es ebenso kleine gastronomische Betriebe, die die Spezialität auf der Speisekarte führen, ohne Vorbestellung jedoch wird kaum eines der möglichen Gerichte auf den Tisch des Genießers kommen. „Das Sulmtaler ist eben etwas Besonderes!“ (Partnerbetriebe auf [www.sulmtaler.at](http://www.sulmtaler.at)) Für den privaten Bedarf kann man das Edelhuhn direkt über die Internetseite der Sulmtaler Vermarktungs GmbH bestellen. In Graz führt unter anderem die Fleischerei Papst „das beste Huhn der Welt“.



## Die aufgesetzte Henne

Kreation Hermine Koschak

1 Sulmtaler Henne oder Kapaun  
ca. 2,5 kg  
Salz  
Pfeffer  
Rosmarin  
Hühnerfett oder Schweineschmalz  
Spagat

Fülle:  
4 alte Semmeln oder Knödelbrot  
1 kleine Zwiebel  
Hühnerleber  
2 Eier  
ca. 1/8l Milch  
Majoran  
Thymian  
gehackte Petersilie  
al  
Kümmel-Blattlerdäpfel  
8-10 mittlere Kartoffeln  
1 gestrichener Löffel Salz  
ebensoviel ganze oder geschnittene  
Kümmel  
Schweinefett



Das Sulmtaler Huhn waschen und innen salzen. Das Eigenfett aus der Bauchhöhle herausnehmen (wird für den Bräter gebraucht). Für die Füllung 3-4 kleinstwürfelig geschnittene Semmeln in 1/8 l Milch und 2 geschlagenen Eiern einweichen, Salz und Pfeffer hinzugeben. 1 Zwiebel hacken, in Butter anschwitzen, mit der gehackten Leber des Hähnchens, Majoran, Thymian und gehackter Petersilie vermengen und mit den Semmeln mischen. Huhn füllen, salzen, pfeffern, mit Rosmarin würzen und mit Bindfaden dressieren. Mit dem Eigenfett oder falls notwendig zusätzlich mit gut vier Esslöffeln Schweine- oder Gänsefett in einen Bräter geben.

Bei 130°C ca. 30 Min. braten, dann auf 160°C steigern und 90-120 Min. braten (je nach Größe), mehrmals begießen. Am Schluss zum Bräunen des Brathendls für 15 Min. die Brattemperatur auf 190-

200°C steigern.

8 bis 10 mittelgroße Kartoffeln schälen und blättrig schneiden, mit je einem Teelöffel Salz und Kümmel würzen und in einen eigenen, mit viel Schmalz ausgestrichenen Bräter geben. Für die letzte Stunde mit in den Ofen schieben. Immer wieder wenden, bis sie gleichmäßig braun sind.

Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen, mit der Brust nach unten zugedeckt etwa 15 Min. ruhen lassen. Derweilen die Temperatur im Ofen halten, damit die Kartoffeln braun und knusprig werden. Für haushaltsübliche „Backrohre“ wird eine längere Bratzeit empfohlen! Kapaun und Kaiserhahn ca. 160 bis 180 Minuten (je nach Gewicht)! Beim leichteren Hendl (weibliches Tier) entsprechend weniger Zeit - ca. 120 bis 140 Minuten (je nach Gewicht)!