



## LebensMITTEL

barbara van melle

**KAISERLICHER FESTTAGSBRATEN** „Essen, was wir retten wollen“, lautet die Devise der „Arche des Geschmacks“, dem internationalen Projekt der Slow-Food-Stiftung für biologische Vielfalt, das weltweit bewahrt, was für immer zu verschwinden droht. Pflanzenarten, Nutztierassen und lokale Produkte, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen auf dem Markt nicht bestehen können. So wie das Sulmtaler Huhn aus der Steiermark, das seit 2007 Passagier der Arche ist und in Österreich Tradition hat. Schon Kaiser Franz Josef ließ sich das Huhn wegen seines Geschmacks an den Wiener Hof liefern, in einer Zeit, als Hühner noch echte Festtagsbraten waren. Lange bevor die Lebensmittelproduktion industrialisiert wurde und österreichische Nutztiere auf der Strecke blieben. Mit der Devise schnell und immer billiger konnten sie nicht mithalten. Internationale Großkonzerne eroberten den Markt, mit Hybridhühnern, die nach fünf Wochen schlachtreif sind. Bis sich engagierte Züchter und Bauern in der Südsteiermark zusammaten, um die Naturrasse Sulmtaler Huhn zu retten. Slow ist dieses Huhn im wahrsten Sinne des Wortes – Sulmtaler leben sechs Monate als Freilandhühner, werden nur mit Naturprodukten aufgezogen, auf Gentechnik, Hormone und Antibiotika wird verzichtet. Das Ergebnis ist ein Festtagsbraten wie anno dazumal, der noch dazu mit jedem Bissen ein kleines Bisschen diese Welt rettet.

[www.sulmtaler.at](http://www.sulmtaler.at) oder ☎ 03456/24 54 – Abholung in ausgewählten Zielpunkt-Filialen

Zum Gockelhahn, Schneider Andreas, Wild- und Geflügelhandel, Karmelitermarkt 5, Wien 2, ☎ 01/214 66 75

Naschmarkt Stand 176, Wien 4, ☎ 01/587 51 64

[barbara.van-melle@kurier.at](mailto:barbara.van-melle@kurier.at) [www.slowfoodwien.at](http://www.slowfoodwien.at)

