



Baron von Twickel porträtierte die Superhühner und nannte sie „Kinder des Südens.“

Hendl von Welt

Ich wollt ich wär' ein Huhn - aber nur ein Sulmtaler Huhn. Denn diese alte steirische Landrasse genießt in der schönen Südsteiermark (wieder) ein Luxusleben. Und lässt sich schmecken!

KARIN HAUENSTEIN-SCHNURRER TEXT HAUENSTEIN-SCHNURRER, SULMTALER GMBH, ZÖHRER FOTOS

Seine berühmte Vergangenheit eilte dem Sulmtaler-Huhn voraus. Gerade erst vor dem Aussterben gerettet, orderte sich Prinz Albert von Monaco ein Exemplar und eine Gruppe Scheichs aus Dubai reiste eigens in die Steiermark um das wieder belebte Original zu verkosten. Christoph Wagner ist es sehr wichtig, dass er die ehrenamtliche Patenschaft übernommen hat.

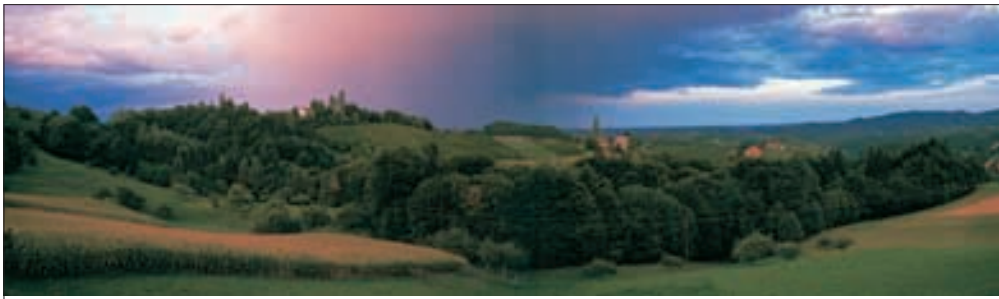
„Zu Monarchiezeiten gab es zwei namhafte Hühnerzentren: die französische Bresse und das steirische Sulmtal“, erklärt Christoph Wagner in seiner Funktion als Wirtshausarchäologe. Als der Kochbuchautor von den Rettungsversuchen

der Sulmtaler hörte, übernahm er mit Freude die Patenschaft des Projekts. Der Sulmtaler Kapaun interessierte ihn dabei ganz besonders, denn dieser kastrierte Masthahn galt durch sein saftigzartes, aromatisches Fleisch Jahrhunderte lang als das Gustostückerl der Festtafeln von Fürsten, Königen und Kaisern. „Nach ihm wurde sogar eine eigene Bahnlinie benannt“, weiß Wagner: „der Gelbfüßler-Express, der Kapaune und Poularden vom Sulmtal über Graz nach Wien transportierte.“ Hätte sich das steirische Gourmetgeflügel nicht in den Wirren der Nachkriegszeit verloren, wäre

„Nach dem Hendl wurde sogar eine eigene Bahnlinie benannt – der Gelbfüßler-Express“

die blaufüßige Verwandtschaft aus Frankreich mit Sicherheit nicht allein an der kulinarischen Weltspitze geflattert.

Eine Blindverkostung unter Fachleuten hat der Sulmtaler Kapaun bereits gewonnen: von zwölf Verkostern fanden zwölf sein Fleisch einen Hauch pikanter, als das des französischen Gastes. Etwa 60 Euro zahlt man pro Kilogramm Bresse-Kapaun, 35 Euro für das steirische Pendant (drei, vier Kilo sollte so ein Festtagsbraten schon haben). Aufzucht, Pflege, Fütterung und die lange Lebensdauer machen das Tier so wertvoll, keine Frage. Zusätzlich profitiert von ihm eine ganze Regi-



on, klein strukturierte Landschaftsbilder dürfen ihr Gesicht bewahren und über Gesundheit und Nährwert müssen wir gar nicht erst reden. Ob der „Sulmtalerretter“ Anton Koschak alle diese Vorteile vor Augen hatte, als er die Lippen zum Prinzenkuss spitzte? In jedem Fall hatte der Wirt aus dem steirischen Heimschuh sich irgendwann in den Kopf gesetzt, die Rasse vor dem Aussterben zu bewahren und die Landwirtschaft des Sulmtales damit zu beleben. Nach siebzehn Jahren hartnäckiger Vorarbeit ist dies jetzt gelungen. Bis dahin galt es etliche Hindernisse zu überwinden.

Glück im Unglück

Gemeinsam mit den veterinärmedizinischen Universitäten in Marburg und Ljubljana (früher war die Rasse in der gesamten Untersteiermark beheimatet) sowie privaten Züchtern wurden originale Genreserven aufgespürt und reproduziert, man gründete ein länderübergreifendes Projekt, erkämpfte Förderungen. Einmal wurden aufgrund eines Missverständnisses wesentlich mehr Hähne kapaunisiert (= kastriert) als geplant und man hätte mühsam von vorn beginnen müssen, wäre da nicht der Bauer mit einer letzten Zuchtherde gewesen. Dann ließ die Verordnung einer achtmonatigen Stallpflicht während der Vogelgrippe die Schlupfquote der Zuchttiere gegen Null schrumpfen. 2006 allerdings startete das Feinschmeckerhendel voll durch und wurde zum Leitprojekt im Naturpark Steirisches Weinland erklärt. 2007 hielt die Sulmtaler Geflügelrasse als „bestes Hendl der Welt“ Einzug in die Slow-Food-Arche des Geschmacks

Das südsteirische Sulmtal steckt wie seine Hühnerrasse voller Mythen und Geschichten

Dank beflügelter Erfolge hat Geburtshelfer und Ziehvater Georg Zöhrer gut lachen

Anton Koschak hält ein lustig beschopftes Stück Lebenswerk in seinen Händen

Hermine Koschak pflegt Traditionen, Schwiegertochter Sylvia den kulinarischen Zeitgeist

Kulinarikautor Christoph Wagner ist von der Wiedergeburt des Sulmtaler Kapauns begeistert

Der Sulmtaler Kapaun als „aufgesetzte Henn“: außen knusprig, innen saftig, bissfest & pikant

Von Kindesbeinen an genießen Sulmtaler Wohnkomfort und viel steirische Sonne

(Bildtexte im Uhrzeigersinn, oben links beginnend)

und schnappte sich auch noch den „Teller des Kuratoriums Kulinarisches Erbe Österreich“. Zeitgleich rissen sich Österreichs Spitzenköche um die noch raren Sulmtaler Kapaune - allen voran der mit drei Gault-Millau-Hauben gekrönte Gerhard Fuchs vom nahen Kreuzbergwirt. 2008 ließ sich das Original Sulmtaler Geflügel schließlich mit der Trophée Gourmet von „À la Carte“ feiern. Was aber ist das Besondere an diesem Huhn?

Paradiesisches Hühnerleben

Hahn, Henne und Kapaun genießen ihr Leben auf den Streuobstwiesen des südsteirischen Weinlandes zwischen 24 und 28 Wochen und leben damit rund fünfmal länger als herkömmliche Masthühner. Helle, wetterfeste und temperaturgeregelte Stallungen bieten Schutz und der natürliche Auslauf beträgt bis zehn Quadratmeter pro Huhn.

Den Konsumenten belohnt dieses Plus an Lebenszeit und -qualität mit einem gut entwickelten Geschmack, bissfester Fleischstruktur und gesteigertem Nährwert. Sulmtaler leben bei sorgsam ausgewählten Landwirten in kleinen Gruppen von 200 bis 600 Tieren (zum Vergleich: Mastkapazitäten in Österreich 20.000, in Deutschland 40.000). Die Schlachtung erfolgt stressfrei - nie weiter als eine Stunde vom Hof entfernt.

Damit die strengen Qualitätsrichtlinien gewahrt bleiben, liefert die Sulmtaler Vermarktungs GmbH den Vertragsbauern neben einem angemessenen Fixbetrag für die Aufzucht auch die komplette Zu-

satzfütterung: biologisch, hochwertig und frei von Wachstumsbeschleunigern, Hormonen und Antibiotika. Bei Bedarf wird auch der Tierarzt übernommen. Letzterer dürfte an dem glücklichen Federvieh aber nicht reich werden...

Peter Pensold, ehemaliger Züchter für Geflügel, erzählt, dass sich tierische Lebensqualität durchaus auch auf den Menschen überträgt: „Als Kind betrieb meine Großmutter mit viel Freude eine Geflügelzucht. Später hat sie sich für Legehybriden entschieden, um die Wirtschaftlichkeit zu steigern und damit jeden Spaß an der Geflügelhaltung verloren.“

Auch Georg Zöhrer schlägt als Sprecher der Sulmtaler Vermarktungsgesellschaft in diese Kerbe: „Wenn wir die Tiere bei den Landwirten anliefern ist das jedes Mal ein erhabenes Gefühl. Die Nachbarn laufen zusammen und nicht selten diskutieren die Familienmitglieder heftig darüber, wer nun die Aufzucht übernehmen darf.“ Als ‚Sulmtalervater der zweiten Stunde‘ ist Zöhrer mit Leidenschaft und Engagement bei der Sache und davon überzeugt, dass „Fair Trade“ auch in Westeuropa zum Thema werden muss.

Das große Geld ist mit einem so aufwändigen Projekt freilich (noch?) nicht zu machen und Sulmtalergeflügel wird zum eigenen Schutz auch in Zukunft limitiert sein. „Trotzdem ist die Wirtschaftlichkeit natürlich eines unserer Ziele“, so Zöhrer zuversichtlich. Die Vision, dass Sulmtaler Hendl in einem Atemzug mit dem Geflügel aus der Bresse genannt werden, ist beim steirischen Hendl von Welt schon in greifbare Nähe gerückt.



Info

Sulmtalers Heimat

Das fünfzig Kilometer lange Sulmtal zwischen Koralpe und Mur gilt als eines der fruchtbarsten steirischen Täler und erhält seinen besonderen Reiz durch die Vielfalt der bäuerlichen Struktur: Wein, Obst, Getreide, Wiesen, Wald und Hopfen gedeihen üppig. Früher – in seinem „ersten Leben“ – war die Sulmtaler Hühnerrasse in der gesamten Untersteiermark zwischen Mur und Drau verbreitet und damit auch in einer Region des heutigen Slowenien, wo es auch künftig wieder zu Hause sein soll.

Sulmtalers best friends

Die Sulmtaler Vermarktungs GmbH umfasst eine Hand voll begeisterte Projektförderer mit enger Bindung ans südsteirische Weinland. Als Beitrag zur Regionalentwicklung trat die Gruppe mit ihren Investitionen in Vorlauf, arbeitet eng mit tierärztlichen Hochschulen in Marburg und Ljubljana zusammen sowie mit Behörden und Tierschützern, um eine artgerechte Haltung sicherzustellen und das Genmaterial für kommende Generationen zu erhalten.

Sulmtaler Vermarktungs-GmbH, Nestelbach 52, Großklein, (0 34 56) 24 54 Ansprechpartner: Georg Zöhrer

ID-Card des Originals

Um 1850 erstmals aus steirischen Landrassen gezüchtet, ist das Sulmtaler ein Zwienutzhuhn, sprich Eier- und Fleischlieferant. Erkennbar ist es auf freiem Feld an seiner kräftigen Statur und einem lustigen kleinen Schopf mit Wickelkamm bei den Hennen. Im Handel trägt nur ein Original das Sulmtaler Gütesiegel. Als kulinarisches Premiumprodukt tritt der steirische Genussbotschafter in drei Klassifizierungen auf: Sulmtaler Hendl (18,50 pro kg), Sulmtaler Kaiserhahn (27,40 pro kg) und Sulmtaler Kapaun (34,55 pro kg).

Kapaun und Tierschutz

Der Kapaun lagert als kastrierter Hahn, befreit von sexuellen Gelüsten und zehrenden Hahnenkämpfen, so genannte Gutfette im Muskelgewebe ein und wird dadurch besonders saftig und pikant. Um 1790 beschrieb ihn nahezu jeder „Gourmetschriftsteller“ als kulinarischen Hochgenuss. Steirische Kapaune waren weit über die Grenzen berühmt und reisten „in Kisten ver-

packt bis nach Italien, an die Donau, die Moldau und den Rhein.“ Zwischen 1840 und 1860 wanderten jährlich allein 20.000 Exemplare nach Wien und die Sulmtaler erlebte an den Höfen der Österreichisch-Ungarischen Monarchie ihre Blütezeit. Heute wäre Kastrieren von Hähnen in Österreich nur unter Narokose erlaubt, wodurch viele Tiere sterben. Die Sulmtaler Züchter arbeiten deshalb mit slowenischen Partnern zusammen.

Essen was man retten will

Die „Arche des Geschmacks“ ist ein Projekt der internationalen Slow-Food-Vereinigung und bewahrt selten gewordene kulinarische Schätze mit einzigartigen geschmacklichen Eigenschaften, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen wenige Überlebenschancen haben. Im Vergleich zu anderen Ländern (Italien 180) ist in Österreichs Arche derzeit noch viel Platz: Bekannte Spezialitäten wie die Wachauer Marille oder das Kürbiskernöl könnten als prominente Passagiere den Boden für fast vergessene Lebensmittel, wie etwa die Steinfelder Tellerlinse, den Weingartenpfirsich oder die Kritzen-dorfer Ribisel aufbereiten. Sulmtaler Geflügel, Weingartenknoblauch und Gailtaler Speck sind bereits fix im Boot. Elsbeere, Krainer Steinschaf, Tauernroggen und der Wiener Gemischte Satz warten derzeit auf ihren Passagierschein.

www.slowfoodfoundation.com

Adressen

Sulmtalergenuss und mit den Hühnern ins Bett

Diese südsteirischen Adressen bieten original Sulmtaler Geflügelspezialitäten an. Zur Sicherheit (auch die Sulmtalergelüste) reservieren!

Kreuzwirt am Pössnitzberg

3 Hauben mit Gerhard Fuchs und ein zeitgeistig gestyltes Minihotel von Erich & Walter Polz
Pössnitz 168 a, Leutschach, (0 34 54) 20 56 00, www.gasthaus-kreuzwirt.at

Gasthaus Koschak

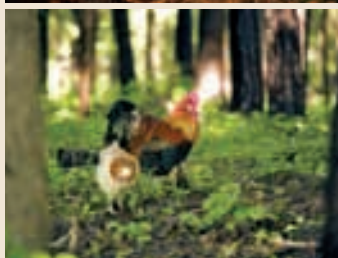
Sulmtalers „Heimathaus“ mit traditioneller und innovativer Küchenlinie. Gästezimmer.
Nestelberg 43, Heimschuh, (0 34 56) 24 01, www.koschak.at, Rt. Mi + Do

Hotel & Restaurant Moserhof

Einladendes Hotel mit beliebtem Ausflugsrestaurant, Zimmern, Suiten und Außenpool.
Großwalz 80, Leutschach, (0 34 54) 66 61-0, www.moserhof.at

Landgasthof Wratschko

Gasthof der Winzerfamilie mit ange-



*Lebensfreude auf Sulmtalerisch
3-Hauben-Koch Gerhard Fuchs
veredelt Sulmtaler Hendln zu
Köstlichkeiten*

*Heute im Paradies: Weinseliges
Sulmtal*

*Glückliches Federvieh in
Waldesruh'*

schlossenem Hotel am Marktplatz von Gamlitz
*Marktplatz 9, Gamlitz,
(0 34 53) 26 47, www.wratschko.at*

Hasenwirt

Gemütlicher Gasthof im Landhotel mit Hallenbad, Wellness und Komfortzimmern.
*Seggauberg 27, Seggauberg,
(0 34 52) 82 570, www.hasenwirt.at*

Kellerstöckl

Bodenständige Schmankerln. Unbedingt probieren: die „aufgesetzte“ Henn.
*Demmerkogel, Höch 66,
(0 34 56) 2 73 24,
www.kellerstoekl.com,
Rt. Mi + Do*

Sulmtal erfahren

Das regionale Angebot an Ausflugszielen und Freizeitmöglichkeiten ist riesengroß. Hier drei bewegende Tipps. Die WEBlinks (unten) verraten mehr.

Drahtesel im Hühnerland

Der familienfreundliche Sulmtal-Radweg (Beschilderung R1 / 44 km) ist eine gemütliche, großteils flache Radtour und führt fast immer auf Nebenstraßen von Kaindorf über Heimschuh, Gleinstätten und St. Martin nach Deutschlandsberg. Naturbadeteiche bieten Abkühlung.

Attraktiver Weinwanderweg

Der abwechslungsreiche Rundweg um Europas höchst gelegenes Weinbaugebiet Kitzzeck (564 m Seehöhe) entpuppt sich als ordentliche Wanderung (600 Höhenmeter auf 10 km!) durch Weingärten, Wiesen und Wälder, mit sensationellem Panorama und Einkehrstationen. Markierung: Weg Nr. 8.

Hallstattmuseum und Sulmtalnekropole

Das Museum ermöglicht einen anschaulichen Einblick in das Leben und die Bedeutung der hallstattzeitlichen Siedlung auf dem Burgstallkogel, wo sich neben einer prähistorischen Siedlung auch die Sulmtalnekropole fand. Von ehemals etwa 2000 Grabhügeln sind noch mehr als 700 Tumuli erhalten und bilden das größte hallstattzeitliche Hügelgräberfeld des Ostalpenraums. www.archaeo-grossklein.com

Sulmtal im Netz

www.sulmtaler.at: Umfangreiche Infos rund um die Geflügelrasse, Onlineshop

www.sulmtal-sausal.at: Infos, Veranstaltungen, Ausflugsziele

www.naturparkweinland.at: ein Beweis für die verdiente Auszeichnung „Naturpark“

www.mythenreich.at: Kultur- und Traditionspflege von acht Gemeinden im Naturpark

