



Slow Food Foundation  
for Biodiversity

Arche des Geschmacks  
Ark of Taste



Fotos: © Georg Zöhler

KONTAKT:

Georg Zöhler  
Großklein 9, A-8452 Großklein  
E-Mail: [office@sulmtaler.at](mailto:office@sulmtaler.at)  
[www.sulmtaler.at](http://www.sulmtaler.at)

## SULMTALER HUHN

Schon seit dem 14. Jahrhundert genießt das Sulmtaler Huhn einen ausgezeichneten Ruf. Im ausgehenden 19. Jhd. galt es an den Königs- und Kaiserhäusern in Wien und Frankreich als besondere Spezialität. In den beiden Weltkriegen und durch der damit verbundenen Lebensmittelknappheit wurden die (genetischen) Bestände des Sulmtaler Huhns beinahe ausgerottet und sein Geschmack geriet fast in Vergessenheit. Heute wird es wieder vermehrt gezüchtet.

Die Sulmtaler Hühner ähneln dem Altsteirer Huhn, sie sind jedoch im Körperbau massiger, bedeutend größer und etwas schwerfälliger. Das markante Erkennungszeichen der Hennen sind der Wickelkamm und ein kleiner Schopf. Die Küken schlüpfen meist schon nach 20 Bruttagen. Die Legeleistung beträgt ca. 150 Eier pro Jahr, das Eigewicht beträgt etwa 60 g.

Ein Zuchthahn sollte zwischen 3,5 bis 4 kg, Zuchthennen 2,5-3,5 kg wiegen. Gemästete Kapaune erreichen ein Lebendgewicht von 5,25 kg, Poularden mit 6-7 Monaten bis 3,50 kg. Das optimale Schlachalter liegt zwischen 24 und 32 Wochen bei extensiver Freilandhaltung.

Historisch belegte Region der Produktion: Südsteiermark (Sulmtal und Saggautal), Slowenien (Kranj, Krsko, Murska Sobotka)