



Foto: Sulmtaler Vermarkt...

## Sulmtaler Huhn

### Offenlegungsdatum

Erste urkundliche Erwähnung von Hühnern mit besonderer Fleischqualität und Legeleistung in der Region im 14. Jahrhundert.

**Registernummer: 99**



Foto: Kulinari...

### Titel

***Sulmtaler Huhn***

### Kurzdarstellung oder Behauptung

*Sulmtaler Hendl*, *Sulmtaler Kaiserhahn* und *Sulmtaler Kapaun* ist das Ergebnis Traditionellen Wissens um die Zucht und extensive Haltung des Landhuhnschlags *Sulmtaler Huhn* in der Südsteiermark.

Das *Sulmtaler Huhn* ist ein Zweinutzungshuhn (Fleisch und Eier), das sich über Jahrhunderte optimal an die Umgebung in der Region angepasst hat.

Das Fleisch von Huhn und Kapaun ist besonders zart und zeichnet sich durch einen kräftigen Geschmack aus.

Das Ei des *Sulmtalers* ist durch besonderen Geschmack und intensives Safrangelb des Dotters gekennzeichnet.

### Produktbezeichnung, Produktklasse

Hühnerfleisch, Frischfleisch

### Name der Region

Sulmtal, Südsteiermark, Steiermark, Österreich

### Suchgebiet

Lebensmittel und Landwirtschaft

**Name des Informationsgebers**

Georg Zöhrer sen.  
Obmann Sulmtaler Vermarktungs GmbH

**Name des Antragstellers für den Titel**

---

**Inhaber des Wissens oder zugehöriger Quellen**

Sulmtaler Vermarktungs GmbH mit 15 Mitgliedern

**Empfänger, Inhaber, Bevollmächtigter, Eigentümer eines Titels**

---

**Beschreibung****- Geschichte:*****Geschichte Landhuhn:***

Das *mitteleuropäische Landhuhn* stammt höchstwahrscheinlich vom asiatischen *Bankivahuhn* ab.

Aus historischen chinesischen und japanischen Schriften ist ersichtlich, dass in Asien schon 4000-5000 v. Chr. Hausgeflügel gehalten wurde.

Der phönizische Welthandel brachte das Haushuhn an die Küsten des Mittelmeeres, wo es seit nunmehr 3000 Jahren heimisch ist. Wie Münzfunde aus 500 v. Chr. bekunden, war die Hühnerzucht zur Zeit der Kelten und Germanen auch in (Mittel-) Europa schon weit verbreitet.

Unter Karl dem Großen (742 - 814) wurden in Verordnungen „Capitulare de villis“ auch Vorschriften für die Hühnerzucht erlassen.

Die heute als *Sulmtaler Huhn* bekannte Hühnerrasse stammt vom *Steirischen Landhuhn* ab.

***Geschichte Sulmtaler Huhn:***

Foto: Sulmtaler Vermarktungs GmbH

Schon Jahrhunderte bevor fremde Hühnerrassen in die Steiermark eingeführt wurden, war das „Steierhuhn“ aufgrund seiner Fleischqualität und seiner Legeleistung bekannt.

Erste diesbezügliche Erwähnungen gehen bis auf das 14. Jahrhundert zurück. Weitere urkundliche Erwähnungen stammen aus dem 17. und 18. Jahrhundert.

Zwischen dem 17. und 19. Jahrhundert galt Geflügel aus der Steiermark als besondere Spezialität.

Der steirische Kapaun war wegen seiner Größe und der besonderen Zartheit seines wohlschmeckenden Fleisches weit über die Grenzen der Steiermark hinaus bekannt. So

wurden mehrere 100.000 Stück nach ganz Europa geliefert, wo sie an den großen Fürsten-, Königs- und Kaiserhäusern verspeist wurden. Das führte zum Namen „Kaiserhuhn“.

Zwischen 1840-1860 bildete die Hühnerzucht in der Steiermark einen wichtigen Zweig der Landwirtschaft. Sie wurde vor allem in den Maisanbaugebieten betrieben, da Mais zur Geflügelmast verwendet wurde. Der züchterische Schwerpunkt lag im Umkreis von Graz, insbesondere in den Bezirken Graz-Umgebung, Wildon, Leibnitz, Mureck, Arnfels, Eibiswald, Deutschlandsberg, Stainz und Voitsberg. Die Vermehrung, Pflege und Mast der Hühner lagen meist in den Händen der Bäuerinnen. Pro Haushalt wurden durchschnittlich zehn Hühner gehalten.

In dieser Zeit gelangten jährlich etwa 20.000 Exemplare nach Wien und damit an die Höfe der Österreichisch-Ungarischen Monarchie.

Angeblich wurden am Wiener Kaiserhof ausschließlich Hühner aus dem Sulmtal verarbeitet. Das steirische Sulmtal galt, neben der französischen Bresse, als das namhafteste Hühnerzentrum der damaligen Zeit.

Sogar zur Feier der Krönung von Kaiser Napoleon im Jahr 1804 wurden neben anderem Geflügel 150 Kapaune und 50 Hühner vom steirischen Landesamt geordert.

Im 19. Jahrhundert bildeten die Geflügelhändler eine eigene Gilde, die "Kapaun-Fratschler". Daran erinnert noch heute der „Kapaunplatz“, ein Seitenarm des Franziskanerplatzes in Graz, an dem sie ihre Geschäfte betrieben.

Die besondere Qualität des Huhns aus dem Sulmtal sorgte auf den Märkten für einen dreimal höheren Preis als für andere Hühner.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhundert war das „Steirerhuhn“ durch massive Einkreuzungen mit Rassen wie *Cochin*, *Dorking*, *Houdan*, *Brahma* und *Langschan* in seinem ursprünglichen Typus bedroht. Die Legeleistung nahm ab, das bisher feine Knochengerüst wurde durch ein grobes ersetzt, die Brustbeinlänge wurde verkürzt und der Fleischansatz verringert.

Um 1900 gelang es Armin Arbeiter, Vizepräsident des ersten steiermärkischen Geflügelzuchtvereins (gegründet 1879), in ca. 7 Jahren der Rückzüchtung das schwere, steirische Landhuhn wieder zu etablieren, dem er den Namen „Sulmtaler“ gab.

Auf den großen Geflügelausstellungen in Wien, Budapest und Berlin fand die Geflügelrasse aufgrund ihrer prächtigen Kondition, Schönheit und Leistungsfähigkeit höchste Anerkennung.

Die *Sulmtaler* verbreiteten sich rasch. Um 1914 waren *Sulmtaler Hühner* bereits auf tausenden steirischen Geflügelhöfen zu finden.

Als Zweinutzungshuhn für Eier und Fleisch wurde das *Sulmtaler* sowohl zu einer wichtige Einnahme- als auch Versorgungsquelle.

Nach drastischen Rückgängen des Bestandes während des 1. Weltkrieges fand sich erst wieder in Franz Koschar um 1925 ein Förderer des *Sulmtaler Huhnes*. Den 2. Weltkrieg überstanden die *Sulmtaler* in der Zuchtanstalt Dornegg (Bezirk Graz Umgebung), mussten aber auf behördlichen Auftrag auf Legeleistung gezüchtet werden. Als Folge gingen Körpergewicht und Mastfähigkeit stark zurück. In den bäuerlichen Zuchten jedoch blieben die Hühner mit einem höheren Gewicht erhalten, so dass man in der Gegend von Stainz, Oisnitz, Preding und Wieselsdorf auf fast allen Bauernhöfen prächtige und schwere *Sulmtaler* finden konnte.

Nach dem 2. Weltkrieg versuchte man das Körpergewicht auch in der Zuchtanstalt wieder zu erhöhen.

1957 musste aufgrund des Aufkommens der industriellen Hühnerzucht die Zuchtanstalt in Dornegg geschlossen werden.

Damit wurde nicht nur das *Sulmtaler* selbst, sondern auch das landwirtschaftliche Potential dieser Hühnerrasse stark gefährdet.

Ende der 1980er besannen sich einige Züchter wieder der besonderen Qualität dieser Naturrasse. Seit 2004 ist eine kleine Züchtergruppe (heutige Sulmtaler Vermarktungs GmbH) in der Südsteiermark gemeinsam mit den Universitäten Laibach und Marburg (Slowenien) bestrebt, die Rasse vor dem Aussterben zu bewahren. Im Zuge dessen wurden Elterntierherden aufgebaut, Zucht- und Mastrichtlinien definiert und die ersten Mastpartner eingebunden.

2006 wurde das *Sulmtaler Huhn* zum Leitprojekt im Naturpark Steirisches Weinland erklärt.

2007 wurde die Sulmtaler Vermarktungs GmbH offiziell gegründet und ging mit ihrem Projekt an die Öffentlichkeit. Zur Zeit sind 15 Landwirte, die in der Vermarktungsgemeinschaft organisiert sind, mit der Mast und Zucht des *Sulmtaler Huhns* beschäftigt.

Die Rasse ist in der Roten Liste der gefährdeten Haustierrasse in Österreich enthalten. Der aktuelle Bestand am *Sulmtaler Hühnern* in Österreich beträgt ca. 5.000 Tiere.

2007 wurde das *Sulmtaler Huhn* von Slow Food Österreich in die Arche des Geschmacks aufgenommen.

2007 erfolgte die Registrierung der Bezeichnung „Sulmtaler“ als Wortbildmarke.

#### **- Gebiet/ Region:**

Das Sulmtal ist ein 50 km langes Tal zwischen Koralpe und Mur und 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.

Die Gemeinden Heimschuh, Seckauberg, Großklein, St. Johann im Sauggautal, St. Andrä-Höch, Arnfels, Sulmeck-Greith, Eichberg-Trautenberg und Schwanberg in den politischen Bezirken Deutschlandsberg und Leibnitz bilden Schwerpunkte in der Zucht von Sulmtaler Hühnern.

#### *Klima:*

Das Hauptzuchtgebiet befindet sich in der illyrischen Klimazone.

Das illyrische Klima zeichnet sich durch eine hohe Luftfeuchtigkeit, relativ hohe Niederschlagsmengen und hohe Temperaturen in der Vegetationsperiode aus. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt 9,5 °C, die durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge beträgt 880 mm.

Dies schafft günstige Bedingungen für Haltung und Futtererwerb im Freiland.

#### **- Sulmtaler Huhn:**

##### *Rassenbeschreibung:*

Der steirische Landhuhnschlag „Sulmtaler“ ist ein schweres Zweinutzungshuhn (Fleisch- und Eierertrag).

Es sind Landhühner mit kräftiger Statur, aber trotzdem feinem Knochenbau, mittelhohem Stand und weißem Untergefieder.

Rassenmerkmale sind ein kleiner Schopf (der bei Hennen deutlich stärker ausgeprägt als bei Hähnen) sowie ein nur bei den steirischen Rassen gestatteter Wickelkamm (von oben gesehen S-förmige Kammlinie). Hähne besitzen typische weiße Ohrscheiben.

Das etwas lockerere Gefieder verstärkt den Eindruck eines Masthuhnstyps.



Foto: Sulmtaler Vermarktungs GmbH

*Sulmtaler Hennen* werden überwiegend in der Weizenfarbe gezüchtet. Die Legeleistung beträgt ca. 150 Eier pro Jahr.

*Sulmtaler Hähne* besitzen kastanienbraune Rücken und Schulterdeckfeder. Flügelbinden, Brust, Bauch, Schwanz und Schenkel glänzen dunkelgrün. Der Schopf ist kastanienbraun, Hals- und Sattelbehang rotbraun, nach unten hin aufhellend.

Hähne und Kapaune sind im westlichen größer als Hennen.

#### *Eigenschaften:*

Das Huhn wird als rasch wüchsig, temperamentvoll, legefrohdig, robust, wetterhart und widerstandsfähig beschrieben.

Es liebt Trockenheit, Licht, Luft, Reinlichkeit und Bewegungsfreiheit.

Das *Sulmtaler Huhn* besitzt gute Brut- und Führungseigenschaft und ist leicht mästbar.

#### **Erzeugungsverfahren:**

*Sulmtaler Hühner* werden ausschließlich in Freilandhaltung nach den Richtlinien der Sulmtaler Vermarktungs GmbH gehalten.

Drei Elterntierherden in der Region bilden die Basis für die Zucht.

Nach 20 Bruttagen schlüpfen die Küken und werden von einem Partnerbetrieb der Sulmtaler Vermarktungs GmbH in der Region aufgezogen.

Die Hühner bekommen bereits im Kükenalter (mit 2-2 1/2 Wochen) Auslauf, werden aber ab der 5./7. Lebenswoche ausschließlich im Freiland gehalten und mit einem Alter von 5 (weibliche Tiere) - 7 (männliche Tiere) Wochen bei den jeweiligen Mästern eingestellt.

Für die Nachzucht werden nur jene Tiere eingestellt, die bestimmten Parametern u.a. Gewicht (Hähne über 3kg und Hennen über 2,5kg), Brustwinkel, Farbe, Zehenstand etc. entsprechen.

*Sulmtaler Hühner* leben zwischen 24 und 28 Wochen und werden damit rund fünfmal älter als herkömmliche Masthühner.

*Sulmtaler Hühner* wachsen natürlich mit viel Bewegung an frischer Luft und ohne den Einsatz von Hormonen, Wachstumsbeschleunigern und Antibiotika auf.  
*Sulmtaler* leben in kleinen Gruppen von 200 bis 600 Tieren.  
Ein Hahn lebt in der Regel mit zehn Hennen zusammen.  
Der natürliche Auslauf wird mit mindestens 8 bis 10 Quadratmetern je Huhn bemessen.

Tagsüber werden die Tiere im Freien auf Wiesen, Weiden und Äckern, Mischwäldern und Obstanlagen gehalten. In der Nacht sind sie zum Schutz vor Raubtieren in wetterfesten Stallungen untergebracht. Bei Schlechtwetter bevorzugen die Hühner einen eigenen Scharraum, einen überdachten Außenbereich, der dem Auslauf der Tiere dient und meist über 50% der Stallfläche einnimmt.  
Die Ställe müssen genauen Richtlinien entsprechen, das heißt die Wände müssen weiß getüncht und die Ställe wetterfest und vor Zugluft geschützt sein.

In den Ställen sind Sitzstangen angebracht, die für ein ruhiges Zusammenleben der Hühner sorgen und ein gegenseitiges Federpicken unterbinden. Der Platz pro Huhn auf Sitzstangen ist genau festgelegt.

In Österreich ist zwar die Haltung von Kapaunen erlaubt, jedoch nicht deren Kastrierung. Deshalb werden die männlichen Tiere im Alter von 7 Wochen im benachbarten Slowenien beschnitten und anschließend wieder zurück in die Südsteiermark gebracht. Durch die Kastrierung können die Hähne in größeren Gruppen gehalten werden und die Gewichtszunahme wird gefördert.

#### *Fütterung:*

Das *Sulmtaler Huhn* sucht sich generell seine Nahrung auf Wiesen, Weiden und Äckern selbst (Kräuter, Klee, Kleingetier wie Insekten und Schnecken).  
Der restliche Bedarf wird durch Zusatzfutter wie Mais (getrocknet und geschrotet), Bohnen, Erbsen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskernkuchen, Graspellets einschließlich Kalk und Spurenelemente, das fast ausschließlich von ausgewählten und zertifizierten Betrieben aus dem südsteirischen Raum bezogen wird, gedeckt.

#### *Transport und Schlachtung:*

Die Schlachtung erfolgt so stressfrei wie möglich in einem kleinen EU- Schlachthof in Studenzen bei Feldbach, der nicht mehr als eine Stunde Fahrzeit von den Höfen entfernt ist.  
Das optimale Schlachtalter liegt zwischen 24-32 (durchschnittlich 26 Wochen) Wochen.

Ein Zuchthahn sollte zwischen 2,6 bis 4,5 kg, Zuchthennen 2,0-3,0 kg wiegen.  
Das Schlachtgewicht bei Hennen liegt bei 1,2-1,8 kg.  
Gemästete Kapaune erreichen ein Lebendgewicht (=bratfertiges Gewicht) von 5,25 kg, vor der Geschlechtsreife geschlachtete Poularden mit 6-7 Monaten bis 3,50 kg.

#### *Verarbeitung und Verpackung:*

Zerlegung, Verarbeitung und Verpackung erfolgen am EU zugelassenen Schlachthof in Studenzen.

Nach der Schlachtung reift das Fleisch 24 Stunden bei 0-2°C in Kühlräumen.

Anschließend wird es entweder vakuumiert oder in Tassen, die mit Hygienefolie bedeckt werden, verpackt.

#### *Fleischbeschreibung:*

Das Fleisch des *Sulmtaler Huhns* ist besonders zart und zeichnet sich durch einen kräftigen und einzigartigen Geschmack aus, der sich von vielen anderen Hühnerrassen unterscheidet. Fleisch vom *Sulmtaler Huhn* ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und ungesättigten Fettsäuren.

Das Fleisch der Kapaune gilt als noch zarter und im Aroma noch feiner als jenes der Hühner.

#### *Eierbeschreibung:*

Das Eigewicht beträgt etwa 60g. Die Eier sind rahmfarben oder hellbraun gefärbt.

Das Ei des *Sulmtalers* zeichnet sich durch einen besonderen Geschmack und ein intensives Safrangelb des Dotters aus.

#### *Ursprungsnachweis:*

Sämtliche Daten der Hühner sind elektronisch dokumentiert, sodass jederzeit Echtheit und Entwicklung der Tiere überprüfbar bzw. nachvollziehbar sind.

In der Nachzucht werden *Sulmtaler Hühner* im Alter von 6 bis 8 Wochen zum Zweck der Ursprungskennzeichnung beringt. Jede Elterntierherde ist durch einen eigenen Farbcode gekennzeichnet, wodurch eine eindeutige Zuordnung der Tiere möglich ist.

*Sulmtaler Hühner* sind im Handel als „Sulmtaler das Original“ gekennzeichnet. Die Marke besagt, dass es sich bei dem Produkt um ein reinrassiges *Sulmtaler Huhn* handelt, welches allen verpflichtenden Haltungs- und Futterstandards entspricht und dessen Herkunftsgebiet in der Südsteiermark liegt.

#### **Qualitätssicherung:**

*Sulmtaler Huhn* wird unter Auflagen der *Sulmtaler Vermarktungs GmbH* gezüchtet. Sämtliche Partnerbetriebe, ob Bauernhof oder Futtermittellieferant, müssen sich genau an die Vorgaben für Zucht, Auslauf, Fütterung und Hygiene für das *Sulmtaler Huhn* halten. Die Vertragsbauern verpflichten sich zu hohen Standards bei der Aufzucht und zu artgerechter Tierhaltung, Freilandhaltung und Verwendung von gentechnisch-freiem Futter.

Damit diese strengen Qualitätsrichtlinien gewahrt bleiben, liefert die *Sulmtaler Vermarktungs GmbH* den Vertragsbauern neben einem angemessenen Fixbetrag für die Aufzucht auch das Zusatzfutter und trägt die Kosten für tierärztliche Leistungen.

Durch eine enge Zusammenarbeit mit tierärztlichen Hochschulen in Marburg und Laibach in Slowenien wird eine artgerechte Tierhaltung sichergestellt.

Die Einhaltung der Zuchtrichtlinien wird regelmäßig von der *Sulmtaler Vermarktungs GmbH* kontrolliert.

#### **- Vermarktung:**

*Sulmtaler Huhn* wird als *Sulmtaler Hendl*, *Sulmtaler Kaiserhahn* und *Sulmtaler Kapaun* frisch bratfertig angeboten. *Sulmtaler Hühner* sind nur von September bis Februar erhältlich.

Ab Mitte 2010 werden *Sulmtaler Hühner* auch tiefgekühlt erhältlich sein.

*Sulmtaler Huhn* wird durch die *Sulmtaler Vermarktungs GmbH* über Feinkostläden, Gastronomie, Internet und Bauernläden vermarktet.

### ***Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet und Traditionellem Wissen***

- Besondere Boden- und Klimaverhältnisse in der Region Sulmtal bedingen eine reichhaltige lokale Flora, die eine extensive Haltung von *Sulmtaler Hühnern* auf Wiesen, Weiden und Äcker ermöglicht.
- *Sulmtaler Huhn* ist eine regionaltypische, bodenständige, im Bestand gefährdete, für die Südsteiermark typische, Hühnerrasse, die optimal an die Klimaverhältnisse in der Region angepasst ist.
- Ausgeprägte Bodenständigkeit: Ernährung der Hühner durch Kräuter und Klee in Freilandhaltung sowie zusätzliche Futtermittel, die vorwiegend aus der Region stammen.
- Dank dieser Haltungsweise kann Hühnerfleisch mit charakteristischen Merkmalen bezüglich Zusammensetzung erzeugt werden. Das Fleisch des *Sulmtaler Huhns* ist besonders zart und zeichnet sich durch einen kräftigen und einzigartigen Geschmack aus, der sich von vielen anderen Hühnerrassen unterscheidet.
- Die Aufzucht der *Sulmtaler Hühner* ist das Ergebnis Traditionellen Wissens, das an die in diesem Bereich Tätigen weitergegeben wurde: Traditionelles Wissen und Erfahrung der Tierhaltung (Anpassung der Haltung an die Gegebenheiten der Umwelt, Know-how der Landwirte, Art der Hühnerfleischproduktion, Verbesserung des Erbguts), Know-how der Schlachter (Tiertransport, Erfahrung bei Schlachtung, Zerlegung, Fleischreifung) und die Erfahrung der Sulmtaler Vermarktungs GmbH.

### **- Verwertung:**



*Foto: Sulmtaler Vermarktungs GmbH*

Das *Sulmtaler Huhn* ist ein typisches Brathuhn und ist als Backhuhn wegen seiner Größe nicht geeignet. In der Gastronomie angebotene „Sulmtaler Backhendl“ stammen daher vermutlich von anderen Hühnerrassen.

Eine besonders typische und ursprüngliche Spezialität ist die „aufg’setzte Henn“, ein mit Semmeln, Kräutern und Innereien gefülltes *Sulmtaler Huhn*, das auf mitgebratenen Kartoffeln serviert wird.





Foto: Sulmtaler Vermarktungs GmbH

Die Eier des *Sulmtaler Huhn* werden unter anderem für die Herstellung von speziellen regionalen Backwaren und Mehlspeisen wie z.B. der „untersteirischen Poganze“ verwendet. Im Sulmtal wird darunter ein Gebäck aus Strudelteig verstanden, das mit Topfen, Eiern, Schlagobers und verschiedenen Kräutern wie beispielweise Kerbel und Estragon gefüllt ist.

#### **- Schutz:**

Wortbildmarke „Sulmtaler“ (Österreichisches Patentamt Register Nr. 239744, 20.07. 2007)

#### **Schlüsselworte**

Lebensmittel und Landwirtschaft, Traditionelles Wissen, Österreich, Steiermark, Region, Sulmtal, Huhn, Hahn, Henne, Kapaun, Hühnerfleisch, Sulmtaler Huhn

#### **Bibliographie/ Referenzen**

- BICHLER, G und HERAUT, B. Gerichte mit Geschichte, Österreichische Staatsdruckerei, Wien, 1994, S. 165
- JONTES G. Kayserfleisch und Steirerkas: Streifzüge durch die kulinarische Vergangenheit der Steiermark, Steirische Verlagsgesellschaft m.b.H., Graz, 1998, S.69f
- WAGNER C. Prato- Die gute alte Küche. Pichler Verlag, Wien, 2006, S. 249f
- HALLER M. Seltene Haus- & Nutztierassen. Leopold Stocker Verlag, Graz, 2000. S. 154.
- AIGNER R. Alte Nutztierassen, Diplomarbeit, S. 92f  
<http://www.vegh.at>
- HAUNSTEIN-SCHNURRER K. Hendl von Welt. In: Alpe Adria Magazin, Heft Nr. 6 2008, S. 88-90  
<http://www.alpe-adria-magazin.at/magazine/2008-nr06/88-90.pdf>
- HEFTBERGER A. und GLOOR W. Das Steirerhuhn, Züchter und Obmännertagung 3. Mai 2003, Wallierhof Riedholz, 10 Jahre Schweiz. Altsteierer- und Sulmtaler Klub  
<http://www.kleintiere-schweiz.ch/resources/3/uploads/Altsteierer%20Sulmtaler.pdf>
- PENSOLD, P. Ein steirischer Hühnerhof. Altsteierer und Sulmtaler, Eigenverlag, 2001, S. 11-79
- o.V. Das Sulmtaler Huhn und seine südsteirische Heimat. In: ZAG Journal, Nummer 4-2008  
<http://www.sulmtaler.at/cms/de/homepage/presse/pressberichte>
- o.V. Sulmtaler Huhn - Die Delikatesse der Fürsten- und Kaiserhäuser. In: 80 Kulturzeitung, Ausgabe Dezember 2008  
<http://www.sulmtaler.at/cms/de/homepage/presse/pressberichte>
- Das Original

- <http://www.sulmtaler.at/cms/index.php?id=16>
- Das Sulmtaler Huhn  
<http://www.vieh-ev.de/Rassen/Gefluegel/sulmtaler.html>
  - Die Geschichte  
<http://www.sulmtal-sausal.at/Sulmtaler.700.0.html>
  - Gemeinden im Sulmtal-Sausal  
<http://www.sulmtal-sausal.at/Gemeinden-Sulmtal-Sausal.439.0.html>
  - NUTS-3 Region West- und Südsteiermark (Österreich)  
<http://tirolatlas.uibk.ac.at/places/show.py/index?id=165;lang=de>
  - Weitere Informationen über das Sulmtaler Huhn  
<http://www.artnerhof.at/Das-Sulmtaler-Huhn.900.0.html>
  - ARCHE PROJEKT. Für Vielfalt mit Zukunft!  
[http://www.arche-noah.at/etomite/assets/downloads/Kulturpflanzenvielfalt/artikel\\_archeprojekt.pdf](http://www.arche-noah.at/etomite/assets/downloads/Kulturpflanzenvielfalt/artikel_archeprojekt.pdf)
  - SELTENE, HEIMISCHE NUTZTIERRASSEN UND KULTURPFLANZEN: HEIMISCHE HÜHNERRASSEN  
<http://home.tele2.at/wsnaweb/dewiskentale/04/01.htm>
  - Hendl von Welt  
<http://www.alpe-adria-magazin.at/magazine/2008-nr06/88-90.pdf>
  - Sulm  
<http://www.aeiou.at/aeiou.encyclop.s/s973787.htm>
  - Wohin in der Südsteiermark  
<http://www.suedsteiermark.org/region.htm>
  - Klima  
[http://www.salzburg-portal.com/salzburg\\_info/highlights\\_detail.asp?ID=295&SP=de&KID=4](http://www.salzburg-portal.com/salzburg_info/highlights_detail.asp?ID=295&SP=de&KID=4)
  - „STEIRISCHER KREN“ g.g.A.  
[http://www.lmsvg.net/filebase/noindex/GGA\\_Steirischer-Kren.pdf](http://www.lmsvg.net/filebase/noindex/GGA_Steirischer-Kren.pdf)

Letzter Zugriff aller Internetreferenzen erfolgte am 16. März 2010.

### **Sprachcode**

Deutsch

### **Produkt von [www.genuss-region.at](http://www.genuss-region.at)**

Nein

### **Regionaler Ansprechpartner**

Georg Zöhrer sen.

Sprecher der Sulmtaler Vermarktungs-GmbH

Nestelbach 52, A.8452 Großklein

Tel.: 0043 (0) 3456 2454

Mobil: 0664 4226022

Fax: 0043 (0) 3456 50054

E-Mail: [office@sulmtaler.at](mailto:office@sulmtaler.at)

[www.sulmtaler.at](http://www.sulmtaler.at)

*Autoren: Mag. Doris Reinthaler, Mag. Eva Sommer*