

Augsburger Huhn

Robuste Hühner der schwäbisch-bayerischen Hochebene

Arche Passagier seit 2011

Unterstützt von Slow Food Augsburg

Beschreibung des Passagiers

Das Augsburger Huhn entstand durch die Kreuzung der französischen Hühnerasse „La Flèche“ mit der italienischen Rasse „Lamotta“, als der Züchter Julius Meyer um das Jahr 1870 die Fleischqualität der ersten Rasse mit der guten Eierproduktion der zweiten zu vereinen versuchte. Von Augsburg und dessen Umgebung verbreitete es sich schnell in ganz Bayerisch-Schwaben und darüber hinaus, zeitweise bis in den Schwarzwald. Die Rasse gilt als robust und hat sich bestens an die klimatischen Bedingungen der schwäbisch-bayerischen Hochebene angepasst.

Das Merkmal des Tieres ist der sogenannte Becher- oder Kronenkamm. Beim Augsburger Huhn beginnt der Kamm nämlich vorne am Schnabel einfach, teilt sich jedoch nach dem ersten oder zweiten Zacken, um sich hinten in einer „Krone“ zu vollenden. Der rubinrote Becherkamm, die mittelgroßen, roten Kehllappen sowie die ovalen, weißen Ohrscheiben wirken sehr auffällig bei dem rein schwarzen, grün glänzenden Gefieder. Bei einer jährlichen Legeleistung von 150 bis 180 Eiern bringen es die Hennen auf ein Gewicht von 2,5 kg und die Hähne wiegen bis zu 3 kg.

Gefährdung des Passagiers

Bis in die 1960er Jahre war das Augsburger Huhn beliebt und weit über sein Ursprungsgebiet hinaus verbreitet. Mit dem Aufkommen der Hochleistungsrassen veränderte sich seine Situation jedoch rasant, bis die Rasse fast vollkommen verschwand. Weder bei der Legeleistung noch bei der Futtermittelverwertung kann das Augsburger mit konventionellen Masthühnern konkurrieren. Das Schlachtgewicht bei extensiver Haltung wird erst nach mehreren Monaten erreicht. Die Hennen der Legehybriden legen jährlich fast doppelt so viele Eier wie die Augsburger. Auf der roten Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter Nutztierassen e. V. (GEH) wird das Augsburger Huhn als „extrem gefährdet“ eingestuft. Für 2013 wurde ein Bestand von 287 Hennen und 43 Hähnen dokumentiert.

Vermarktung des Passagiers

Gegenwärtig stehen Eier, Masthähne und Hühner nur sehr begrenzt zur Verfügung. Lebende Hühner und Hähne werden gezielt an Züchter zur Wiedervermehrung der Rasse abgegeben. Saisonal im Herbst können geschlachtete Hühner und Hähne bei Familie Zimmermann auf dem Holler-Hof in Augsburg in begrenzter Menge gekauft werden. Frau Zimmermann weist darauf hin, dass längere Lebensdauer und viel Bewegung der Augsburger Hühner festeres Fleisch und Bindegewebe bewirken. In der Küche müssen sie deutlich anders verarbeitet werden als schnell gemästetes Geflügel.

Im Zuge der Diskussion um ein Ende des Kükenschredderns und einer nachhaltigen, tiergerechten Hühnerhaltung geraten die verdrängten Zweinutzungsrasen wie das Augsburger Huhn wieder in den Blickpunkt der Hühnerzucht.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Das Augsburger Huhn ist die einzige in Bayern gezüchtete Hühnerrasse. Als Zweinutzungshuhn mit guten Mast- und Legeerträgen hat sich zunächst im Schwäbischen um Augsburg verbreitet und später auch im Stuttgarter Raum sowie im Schwarzwald.

Geschmack des Passagiers

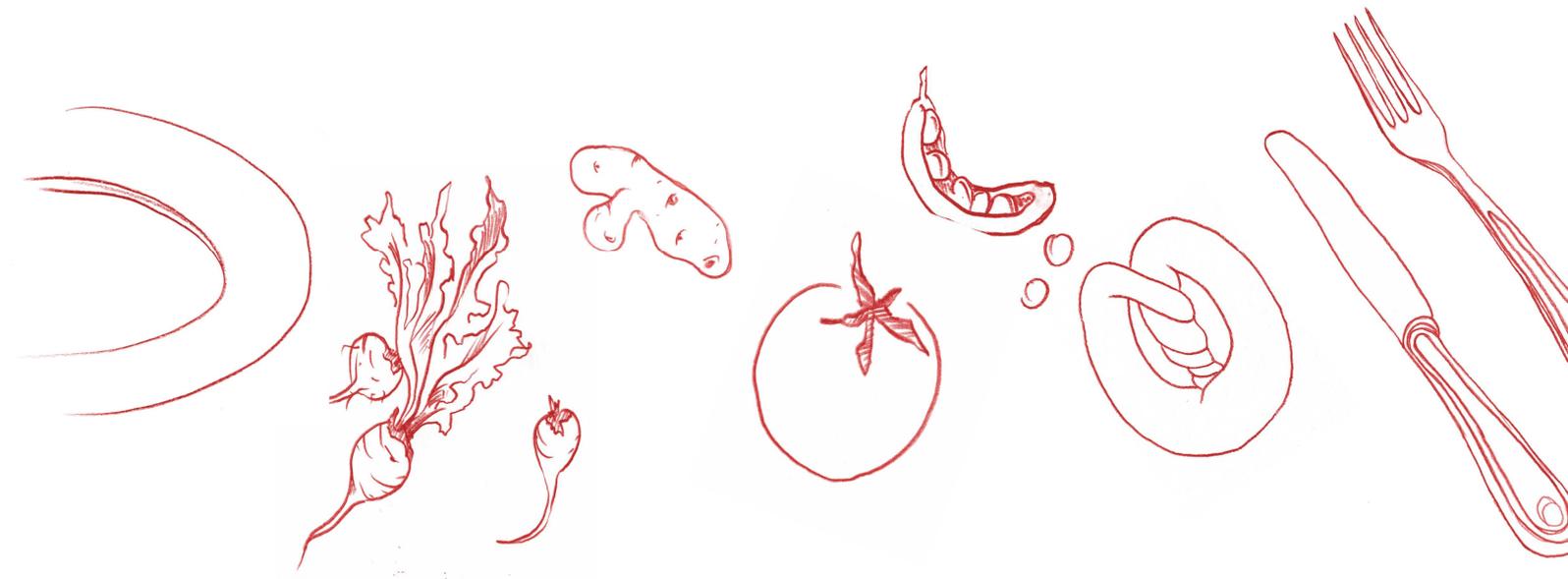
Bei der Rasse handelt es sich um ein Freilandhuhn, dessen Eier und Fleisch besondere Geschmackserlebnisse bieten. Die extensive Haltung mit viel Bewegung und gutem, abwechslungsreichem Futter sorgt beim Augsburger Huhn für etwas dunkleres Fleisch, das im Geschmack an Wildgeflügel erinnert.

Ende des 19. Jahrhunderts schrieb Jean Bungartz in seinem Buch zu Hühnerrassen: „Die Vorzüge, welche man diesem Kreuzungsprodukt nachrühmt, sind: im Eierlegen gleichwertig mit dem Italienerhuhn, in Fleischproduktion den französischen Rassen nicht nachstehend und das Fleisch selbst von gutem, saftigem Geschmack“.

Züchter und Bezugsquellen

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/augsburger_huhn



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



Slow Food[®]
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

www.slowfood.de

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food
Deutschland e. V.:**

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Luisenstr. 45
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de