

Sachsenhuhn

Robuste und anpassungsfähige Rasse aus dem Erzgebirge

Arche Passagier seit 2025

Unterstützt von Slow Food Leipzig-Halle

Beschreibung des Passagiers

Das Sachsenhuhn ist eine mittelgroße, wetterharte Zweinutzungsrasse, die um 1880 im Erzgebirge aus Minorka-, Langschan- und Sumatrahühnern gezüchtet wurde. Ihr kleiner Stehkamm schützt die Tiere in den Wintermonaten zuverlässig vor Erfrierungen. Charakteristisch für das Geflügel sind der kräftige, langgestreckte Rumpf mit einer ansteigenden Rückenlinie vom Nacken bis zur Schwanzspitze, sehr kurze Kehllappen und kleine weiße Ohrscheiben. Die Rasse kommt in den Farbschlägen schwarz, weiß, gelb und gesperbert vor. Während der Hahn ein Gewicht von 2,5 bis 3 kg erreicht, wiegt die Henne etwa 2 bis 2,5 kg. Im ersten Jahr legt sie bis zu 180 hellgelbe Eier mit einem Bruteigewicht von 55 Gramm. Ein besonderer Vorteil der Rasse ist die kontinuierliche Legeleistung, die auch im fortgeschrittenen Alter kaum nachlässt. Die Lebenserwartung liegt bei 5 bis 6 Jahren, bei Hähnen sogar bei bis zu 7 Jahren.

Sachsenhühner zeichnen sich durch ein ruhiges, friedliches Temperament aus, werden sehr schnell zahm und sind ideal für Einsteiger. In der Haltung und Fütterung sind sie ausgesprochen anspruchslos, robust und wetterhart. Als fleißige Futtersucher eignen sie sich perfekt für die freie Auslaufhaltung in der kleinbäuerlichen Landwirtschaft. Auch die Küken sind unkompliziert in der Aufzucht.

Gefährdung des Passagiers

Bis zum Zweiten Weltkrieg war das Sachsenhuhn auf sächsischen Bauernhöfen weit verbreitet. Mit dem Aufkommen spezialisierter Hybridrassen, die auf Legeleistung oder schnellen Fleischansatz optimiert wurden, verlor das klassische Zweinutzungshuhn jedoch rapide an Bedeutung. Dank gezielter Erhaltungsinitiativen erholen sich die Bestände in den letzten Jahren wieder leicht. Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung stuft das Sachsenhuhn mit Stand Oktober 2024 als gefährdet ein. Auf der Roten Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen wird es weiterhin in der Kategorie stark gefährdet geführt.

Vermarktung des Passagiers

Um die Rasse vor dem Aussterben zu bewahren, startete das Biosphärenreservat Oberlausitz 2019 gemeinsam mit dem Sonderverein der Sachsenhühner und Zwerg-Sachsenhühner das erfolgreiche Projekt „Rettet das Sachsenhuhn!“. Heute sind Bruteier, Zuchttiere und Produkte wieder über spezialisierte Züchter und landwirtschaftliche Betriebe in der Region erhältlich.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die Rasse wurde um 1880 im Auftrag der sächsischen Regierung speziell für das raue Klima des Erzgebirges gezüchtet. Das Ziel war, die lokale Bevölkerung in den Mittelgebirgen zuverlässig und autark mit Geflügelfleisch und Eiern zu versorgen. Im Jahr 1914 einigten sich die Züchter offiziell auf den Namen Sachsenhuhn, und die Hühnerrasse verbreitete sich auf erzgebirgischen Höfen.

Geschmack des Passagiers

Das Fleisch des Sachsenhuhns besitzt im Vergleich zu konventionellen Masthühnern einen deutlich intensiveren Geschmack und Geruch. Es hat ein festeres, charakteristisches Mundgefühl und eignet sich hervorragend für traditionelle, langsame Zubereitungsarten. Auch die Eier bieten einen kulinarischen Vorteil: Ihr Dotteranteil liegt bei rund 34 % und damit etwa 8 % höher als bei Hochleistungs-Hybridhennen. Das macht die Eier der Sachsenhühner besonders gehaltvoll und geschmacksintensiv.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/sachsenhuhn

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

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

info@slowfood.de