

## Sundheimer Huhn

### Eine alte deutsche Zweinutzungsrasse aus Baden

Arche Passagier seit 2014

Unterstützt von Slow Food Freiburg

### Beschreibung des Passagiers

Das Sundheimer Huhn ist eine alte deutsche Zweinutzungsrasse, die in Sundheim im Kreis Kehl am Rhein aus bodenständigen Landhühnern herausgezüchtet worden ist. Ursprünglich hatten die Einkreuzungen zum Ziel, ein schweres Fleischhuhn zu erzeugen. Nach dem ersten Weltkrieg wurde auch die Legeleistung in den Fokus genommen, so dass ein Zweinutzungshuhn entstand. Der Verein zur Erhaltung des Sundheimer Huhnes hatte sich bereits im Jahr 1886 gegründet.

Tiere dieser Rasse sind überwiegend weiß befiedert, mit schwarzen Federn vom Nacken bis zu den Schultern und am Schwanz. Ihr waagrecht getragener Rumpf ist im Sinne der Legeleistung voll, breit und tief. Die breite, vorgewölbte Brust und die kräftigen Schenkel verraten zudem Potenzial für guten Fleischansatz. Die breitstehenden Läufe zeigen an den Außenseiten bis über die Außenzehen leichte Befiederung. Die Sundheimer Hühner sind frühreif, schnellwüchsig und leicht mästbar. Sie besitzen ein zutrauliches, ruhiges Wesen. So eignen sie sich beispielweise für Schulbauernhöfe.

### Gefährdung des Passagiers

Laut der Liste der einheimischen Geflügelrassen Deutschlands gelten die Sundheimer Hühner als stark gefährdet: Nach Bestandsrecherchen des Bundes Deutscher Rassegeflügelzüchter e. V. (BDRG) und der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e. V. (GEH) wurden im Jahr 2009 nur noch 206 Sundheimer Hähne und 817 Hennen gehalten.

### Vermarktung des Passagiers

Gegenwärtig gibt es keine Slow Food bekannte Vermarktung von Fleisch und Eiern des Sundheimer Huhns, nachdem der Fuchs den Bestand bei Familie Mager komplett getötet hat.

### **Regionale Bedeutung des Passagiers**

Die ursprüngliche Region des Arche-Passagiers lag um das Dorf Sundheim im Kreis Kehl am Rhein (heute Ortsteil von Kehl) im historischen Hanauerland. Auf Grund der hohen Gefährdung und der geringen Verfügbarkeit ist es weiterhin wünschenswert und sogar notwendig, die Zucht über den ursprünglichen regionalen Raum hinaus auszudehnen.

### **Geschmack des Passagiers**

Wissenschaftlich belastbare Daten zur Fleischqualität sind wünschenswert, stehen aber derzeit nicht zur Verfügung. Um den Einfluss der Rasse auf den Geschmack gewichten zu können, sind vergleichende Versuche notwendig. Die geringe Tierzahl und der hohe Einfluss der Haltungs- und vor allem der Fütterungsbedingungen schränken deren Durchführung ein bzw. machen diese sehr teuer.

### **Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen**

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

[www.slowfood.de/sundheimer\\_huhn](http://www.slowfood.de/sundheimer_huhn)

### **Weitere Informationen**

Verein zur Erhaltung des Sundheimer- und des Zwerg-Sundheimer-Huhnes (gegr. 1886)

[www.sundheimerhuhn.de](http://www.sundheimerhuhn.de)



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



**Slow Food**<sup>®</sup>  
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](http://www.slowfood.de)

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

[www.slowfood.de/service/kontakt/](http://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](mailto:info@slowfood.de)