



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Sundheimer Huhn

Eine alte deutsche Zweinutzungsrasse aus Baden

Arche Passagier seit 2014

Unterstützt von Slowo 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.

Weitere Informationen

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

www.sv-sundheimer-huhn.de

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/sundheimer_huhn

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