

Altsteirer Huhn

Registernummer: 195

Offenlegungsdatum

Vorläufer des *Altsteirer Huhns* sind bereits im 13./14. Jahrhundert bekannt. Die heute übliche Bezeichnung „Altsteirer“ kam erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts auf.

Titel

Altsteirer Huhn

Kurzdarstellung oder Behauptung

Altsteirer Huhn ist das Ergebnis Traditionellen Wissens um die Zucht und extensive Haltung von Hühnern in der Steiermark.

Das *Altsteirer Huhn* ist ein Zweinutzungshuhn (Fleisch/Eier), kann jedoch als legebetont angesehen werden.

Produktbezeichnung, Produktklasse

Hühnereier

Name der Region

Steiermark, Österreich

Suchgebiet

Lebensmittel und Landwirtschaft

Name des Informationsgebers

Hugenberghof
Irene Hochrathner

Name des Antragstellers für den Titel

Inhaber des Wissens oder zugehöriger Quellen

Empfänger, Inhaber, Bevollmächtigter, Eigentümer eines Titels

Beschreibung

- 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. zeigen, war die Hühnerzucht zur Zeit der Kelten und Germanen auch in (Mittel-) Europa schon weit verbreitet.

Die Hühnerhaltung erreichte im alten Rom ihre Blütezeit. Den Römern waren bereits mehrere Hühnerrassen bekannt, unter anderem Zwerg- und Haubenhühner.

Bereits 50 n. Chr. beschrieb der römische Schriftsteller Columella in seinem Werk „*De re rustica*“ einige Hühnerrassen sowie deren Haltung, Züchtung und Pflege. Daraus kann geschlossen werden, dass das Huhn damals neben seiner Bedeutung für Kulturzwecke auch

schon der menschlichen Ernährung gedient hat.

Römische Landhühner sollen durch die Römer in das heutige Gebiet von Slowenien und Österreich gelangt sein. Im Laufe der Zeit dürften sich in den einzelnen Gebieten lokale Hühnerschläge gebildet haben.

Auch in der Unter- und Obersteiermark sind besondere Schläge hervorgegangen, die als Vorläufer der heutigen *Altsteirer* und Sulmtaler Hühner gelten.

Steirer Huhn:

Einer der berühmtesten Vertreter des mitteleuropäischen Landhuhns ist das „Steirische Landhuhn“, „Steinhendl“ oder „Steirerhuhn“, das vor allem wegen seiner Fleischqualität und seiner Legeleistung bekannt war.

Das ursprüngliche Verbreitungsgebiet des Steirer Huhns erstreckte sich über das heutige Slowenien, zwischen den Flüssen Mura und Sava (früher Untersteiermark) sowie dem damals südlichen Teil Österreichs (früher Obersteiermark).

Die Steiermark war schon frühzeitig für ihr Geflügel bekannt. Erste 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“.

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.

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

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.

Viele Jahre lang wurde das Steirer Huhn so erhalten, wie es sich seit jeher unter natürlicher Selektion in den Regionen entwickelt hatte. Ab etwa 1850 kam es zur Einführung fremder Hühnerrassen (z.B. Italiener), durch die man sich eine Erhöhung der Wirtschaftlichkeit erhoffte.

Einige Geflügelzüchter, unter anderem Emanuel Martiny und Armin Arbeiter, erkannten schon sehr früh das Potential der alten Rasse und machten es sich zum Ziel mit den noch erhaltenen reinen Blutlinien das alte ursprüngliche Steirerhuhn wieder neu herauszuzüchten und Kreuzungstiere zu verdrängen. Damals waren unter den steirischen Hühnern zwei Schläge deutlich unterscheidbar: ein leicht gebauter Legeschlag, der hauptsächlich im steirischen Gebirgsland gezüchtet wurde, und ein schwerer Schlag, der in den Tälern der Untersteiermark, im Sappau- und Sulmtal beheimatet war. Beide Schläge wurden rein weiter

gezüchtet. Den leichteren Schlag nannte man *Altsteirer Huhn*, den schweren Schlag Sulmtaler Huhn.

In der Zeit von 1850 - 1910/1920 existierten folgende Schläge des Steirerhuhns: das Stoahendl (leichterer Altsteirer Huhn Schlag in den gebirgigen Regionen der Obersteiermark, der dem wildbraunen Schlag des Altsteirer Huhns entsprechen dürfte), Cillier Huhn (heutiges weißes Altsteirer Huhn) und das Sulmtaler Huhn.

1897 wurde in Cilli (heute Celje, Slowenien) vom „Verein für Tierschutz und Tierzucht“ eine Zuchtanstalt für das Steirer Huhn gegründet, die später nach Marburg an der Drau (heute Maribor, Slowenien) übersiedelte.

1902 organisierte der Steirische Landwirtschaftsverein eine Fachtagung über das Steirische Huhn. Im Rahmen dieser wurden unter anderem die Vorzüge der Rasse betont und der Entschluss gefasst, bei der Geflügelzucht fortan auf die Einfuhr fremder Rassen zu verzichten und stattdessen wieder zur altbewährten steirischen Landeszucht zurückzukehren. Daraufhin wurde das steirische Landhuhn die Grundlage der Eier- und Fleischproduktion in der gesamten Steiermark.

Altsteirer Huhn:

Die Ahnen des *Altsteirer Huhns* sind bereits im 13./14. Jahrhundert bekannt.

Das *Altsteirer Huhn* wurde durch sorgfältige Auswahl und Zuchtwahl aus dem alten steirischen Landhuhn unter sparsamer Verwendung fremden Blutes herausgezüchtet.

Die heute übliche Bezeichnung „Altsteirer“ wurde Ende des 19. Jahrhunderts gebräuchlich.

1894 gab der „Erste Steiermärkische Geflügelzuchtverein“ eine erste Musterbeschreibung des *Altsteirer Huhns* mit bunter Abbildung heraus.

Im Rahmen der vom Steirischen Landwirtschafts Verein 1902 abgehaltenen Fachtagung zum Thema „Steirer Huhn“ wurde eine grundsätzliche Beschreibung für die Rasse *Altsteirer Huhn* formuliert.

Der Typ der *Altsteirer* hat sich seitdem bis heute nur wenig verändert. Die Körperhaltung, die einst aufrecht und stolz getragen wurde, ist heute nahezu waagrecht. Die Kehllappen damals lang, schmal, dünn und hängend sind heute kurz und gut gerundet. Der Kamm wurde bereits damals nicht zu groß mit ansteigender Fahne gefordert, die Anzahl der Zacken wurde erst vor einigen Jahren eingeführt.

Um 1935 besaß Paul Graf Scapinelli auf dem Gut Annabichl bei Klagenfurt eine Leistungszucht aus 200 *Altsteirer Hühnern*. Alljährlich im Herbst sandte Graf Scapinelli einen Stamm seiner *Altsteirer* zur Leistungsprüfung nach Klosterneuburg bei Wien, wo die Tiere regelmäßig unter den erfolgreichsten Kontrollgruppen aufschienen. Das Gut fiel allerdings dem Bau des Klagenfurter Flughafens zum Opfer, woraufhin der Bestand an den deutschen Sonderverein für Züchter des *Altsteirer Huhnes* übergeben wurde.

Ende der 1930er Jahre wurde die große Verbreitung der Steirerhühner durch den Anschluss Österreichs gestoppt. Es wurden Wirtschaftsrassen festgelegt, welche ausschließlich in landwirtschaftlichen Betrieben vermehrt werden mussten. Die *Altsteirer* zählten jedoch nicht zu den anerkannten Rassen, sodass die Bestände zu dieser Zeit drastisch zurückgingen. Die Erhaltung der Rasse erfolgte durch die Zucht von Liebhabern.

Obwohl die *Altsteirer* zu den ältesten Hühnerrassen Mitteleuropas zählen, begann ihre Verzweigung erst nach dem 2. Weltkrieg in Deutschland. Als Ausgangsmaterial dienten zarte *Altsteirer* Hennen und ein Zwerg Welsmer Hahn.

Einst war das *Altsteirer Huhn* in vielen Farbvariationen vertreten: wild- und rebhuhnfarbig, rotbraun, weizenfarbig, gelb, blaugoldfarbig, silberhalsig, weiß, gesperbert und schwarz. Es wurde nicht auf eine bestimmte Farbe hin gezüchtet. Bis nach dem 2. Weltkrieg gab es noch weizenfarbige, schwarze und wildfarbige Tiere. Heute sind nur noch der wildfarbige und der weiße Farbschlag erhalten.

2009 startete die Arche Austria mit Unterstützung der ÖNGENE das Projekt „Generhaltung der seltenen Hühnerrasse Altsteirer Huhn in kleinbäuerlicher Struktur unter natürlichen Haltungsbedingungen“. Ziel des Projektes ist die Erhaltung der Rasse in seiner ursprünglichen Funktion als Wirtschaftsrasse bäuerlicher Betriebe.

Das *Altsteirer Huhn* zählt zu den gefährdeten Nutztierassen. Förderungen zur Erhaltung gefährdeter Geflügelrassen sind im ÖPUL-Programm derzeit keine vorgesehen. Die Arche Austria leistet jedoch wichtige Hilfestellungen bei der Zuchtarbeit, Öffentlichkeitsarbeit und Rassenanerkennung.

In Österreich beläuft sich der derzeitige Bestand an weißen Altsteirern auf rund 800 Tiere, der Bestand an wildfarbigen Tieren wird auf 2.500 geschätzt. (Stand 2009, Quelle: Handbuch Seltene Nutztierassen)

- Gebiet/Region:

Das *Altsteirer Huhn* wird in ganz Österreich gezüchtet, wobei das Hauptzuchtgebiet in der Steiermark liegt.

Seit einigen Jahrzehnten wird es auch in Deutschland gehalten.

- Altsteirer Huhn:

Rassenbeschreibung:

Das *Altsteirer Huhn*, lokal auch Steinhendl genannt, ist der leichte Schlag des steirischen Landhuhns. Es ist ein sogenanntes „Zwiehuhn“ und wird sowohl aufgrund seiner Legeleistung, als auch wegen seines Fleisches gehalten.

Im derzeit gültigen Standard sind die Farbschläge weiß und wildfarben anerkannt, wobei die wildbraune Variante am häufigsten vertreten ist. Weiße Altsteirer treten nur vereinzelt auf.

Das *Altsteirer Huhn* verkörpert einen Landhuhntyp von kräftiger Figur und mittlerer Größe, wobei sich die zwei Schläge der Rasse im Körperbau unterscheiden. So sind Hühner des wildbraunen Schlages meist leichter, als weiße Altsteirer.

Die Tiere zeigen eine elegante, bewegliche, langgestreckte und walzenförmige Körperform mit kräftiger Bemuskulung und gut ausgebildeten Flügeln. Das Verhältnis von Länge, Breite und Tiefe beträgt 8:5:3. Die Brust ist gut gewölbt und breit, der Bauch füllig. Hals und Schwanz sind gut befiedert, wobei der Hahn reichlich Neben- und gebogene Hauptsicheln trägt. Der Schwanz muss seitlich gesehen schon im Ansatz breit erscheinen. Der Stand ist kaum mittelhoch.

Den Kopf ziert neben einem kleinen Einfachkamm auch ein kleiner Federschopf, der darauf hinweist, dass in der Steiermark schon sehr früh Paduaner, Haubenhühnern ähnlich, gezüchtet wurden. Bei den Hennen ist ein Wickelkamm mit Quetschfalte charakteristisch. Die Kammzacken sollten möglichst fein geschnitten und mehr als fünf sein.

Der Hahn weist ein in der Kammfront faltenloses, straffes nach hinten leicht ansteigendes, relativ hohes Kammlblatt mit kurzer Kammfahne mit mehr als fünf kurzen Griffelzacken und einen durch ein paar längliche Federn angedeuteten Schopf auf.

Die *Altsteirer* besitzen feurige, rote Augen.

Auffallend sind die weißen, unbefiederten, vierzehigen Läufe, bei denen seitlich die einzelnen Schuppen rosenrot (Admiralsstreifen) eingebettet sind. Bei alten, kranken oder in Zwangsmast befindlichen Tieren verblasst die Röte, sodass die Füße ganz weiß erscheinen.

Altsteirer erinnern an die altdeutschen Landhühner und stimmen in der Form einigermaßen mit den Rheinländern überein. Nur wurde die Haltung der *Altsteirer* damals leicht abfallend verlangt. Von den alten deutschen Landhühnern unterscheiden sich die *Altsteirer* durch weiße oder fleischfarbene Beine und der sehr vollen, zartfleischigen Brust.

Weißer Altsteirer:

Das Ursprungsgebiet der weißen *Altsteirer* liegt in der ehemaligen Untersteiermark, dem heutigen Slowenien sowie in den angrenzenden Gebieten, wo sie vermutlich aus weißen Landhuhnschlägen unter Einfluss von Paduanern und Italienern entstanden sind. Da ihre Gefiederfarbe in einer fruchtbaren Gegend mit saftig grünen Wiesen kaum Schutz vor Räubern bietet, besteht die Vermutung sie wären eher in kargen Regionen entstanden und hätten dort ihre typischen Merkmale entfaltet. Sie fanden ganzjährig genügend Nahrung vor, sodass ihr Gewicht seit jeher höher ist als das ihrer wildbraunen Verwandten.

Anders als beim wildfarbenen *Altsteirer* tragen beide Geschlechter ein glänzend weißes Federkleid, wobei Hähne im Hals- und Sattelgefieder einen leichten gelblichen Anflug zeigen. Kehllappen, Ohrscheiben und Kamm sind im Gegensatz zu den wildbraunen Tieren etwas größer.

Ihr Knochengestütze und vor allem ihre Beine sind feinknochig. Sie weisen daher auch einen zarten, höchstens mittelgroßen Kopf und einen eher kurzen weißen Schnabel auf.

Altsteirer des weißen Farbschlages sind etwas kräftiger als ihre wildfarbigen Verwandten. Hähne erreichen bis zu 3 kg, Hennen bis zu 2,25 kg.

Wildbrauner Altsteirer:

Der Ursprung der wildbraunen *Altsteirer* liegt in der Mur-Mürz-Furche sowie in den nördlich und südlich daran angrenzenden Tal- und Mittelgebirgsregionen der Obersteiermark.

Schopf und Schulter sind beim wildfärbigen Hahn kastanienbraun. Der Halsbehang mit seinen verdeckten schwarzen Schaftstrichen sowie der Sattelbehang, der Rücken und Flügeldecken sind rotbraun. Die Hand- und Armschwingen sind innen mattschwarz, außen braun, wobei die Außenfahnen der Armschwingen das braune Flügeldreieck bilden. Brust, Bauch, Schenkel, Schwanz und Flügeldecken sind schwarz mit käfergrünem Glanz ohne andersfarbige Einlagerungen.

Die wildfarbene Henne zeigt im Mantelgefieder eine braune Grundfarbe mit schwarzer Rieselung und scharfer, heller Nervenzeichnung. Die Federn dürfen keinen hellen Saum zeigen. Der Schopf ist Kastanienbraun, der Halsbehang goldbraun mit schwarzer, nicht durchstoßender Schaftstrichzeichnung. Die Brust ist dunkel lachsfarbig, Schenkel und Bauch sind heller und zum After hin ins Graue gehend.

Hähne erreichen ein Gewicht von mindestens 2,5 kg, Hennen von mindestens 2 kg.

Zwerg Altsteirer Hühner:

Die *Altsteirer* existieren auch in einer Zwergform, die jedoch in Deutschland gezüchtet wird. Sie tritt in den gleichen Farbschlägen auf wie die normalwüchsige Form. Das Gewicht der Hähne beträgt 900 g, jenes der Hennen 800 g. Die Legeleistung liegt bei 160 Eier pro Jahr.

Gesperberte Altsteirer:

Die gesperberten *Altsteirer* sind heute kein offizieller Farbschlag mehr. Es gibt allerdings Bemühungen diesen Farbschlag wieder populär zu machen.

Eigenschaften:

Altsteirer Hühner sind robust und wetterhart, weshalb sie sich besonders für die Haltung in rauen Lagen eignen.

Die Tiere sind temperamentvoll, wobei die weißen *Altsteirer* in der Regel ein etwas ruhigeres Temperament als ihre wildfärbigen Verwandten haben.

Das *Altsteirer Huhn* besitzt eine außergewöhnliche Flugkraft. Es kann oft über 100 m weit fliegen und sogar auf Hausdächer gelangen. Die Überwindung hoher Zäune ist kein Problem, vorausgesetzt es ist genügend Möglichkeit zum Aufsteigen vorhanden.

Die *Altsteirer Hühner* weisen ein erstaunliches Feindverhalten auf. Sie reagieren auf jeden (Greifvogel-) Schatten und flüchten sofort in dichte Gebüsche, Dornengestrüppe oder Hochstaudenfluren. Weshalb ein gut strukturierter Lebensraum für ihr Überleben von großer Wichtigkeit ist. Auf unbekannte Menschen oder Tiere reagiert die Hühnerschar defensiv. Die Hennen bilden einen dichten Pulk und die Hähne stellen sich schützend davor.

Erzeugungsverfahren:

Haltung:

Das *Altsteirer Huhn* eignet sich besonders für die extensive Haltung, an die sie folgende Anforderungen stellen: ein gut strukturierter Lebensraum mit extensiven Wiesenbereichen, Hecken, Gebüsch und (Obst-) Bäumen für Nahrungssuche und Deckung sowie Sand- und Schotterflächen zum Sand- und Sonnenbaden.

Generell brauchen die *Altsteirer Hühner* weite Flächen ohne Umzäunung, damit sie intensiv auf Nahrungssuche gehen können. Für kleine Gehege sind die temperamentvollen Tiere nicht geeignet. Zu eng gehaltene Tiere neigen als gute Futterverwerter zu einer plumpen Kastenform, zu einer lockeren Flügellage und zu weichen und ebenfalls lockerem Gefieder. Dadurch verlieren die Tiere an Eleganz und an Vitalität.

Die Tiere halten sich tagsüber gerne im Freien auf, selbst im Winter. Zwischen 16.00 - 18.00 Uhr, je nach Jahreszeit, suchen sie meist verlässlich den Stall auf.

In den Ställen sind Sitzstangen angebracht, die für ein ruhiges Zusammenleben der Hühner sorgen.

Aufzucht:

Altsteirer Hühner gelten als frühreif. Die Legereife setzt mit 4,5 - 5,5 Monaten ein. Ein vitaler Hahn kann die Eier von mindestens 15 Hennen problemlos befruchten.

Vom zeitigen Frühjahr bis in den Herbst hinein legen die Hennen durchschnittlich etwa alle zwei bis drei Tage ein Ei. Im Winter nimmt die Legeleistung naturgemäß ab, während der Mauser legen sie oftmals gar keine Eier. Etwa ab Februar nimmt die Legefrequenz dann wieder rasch zu.

Bei der Wahl der Nester zeigen die Hennen Individualität, was oftmals die Eiersuche erschwert. Als Eiablageplätze kommen offene Schuppen und Heuboden aber auch ein alter Kasten oder eine Gebläseröhre in Frage.

Die Rasse zeichnet sich durch eine gute Legeleistung aus, die bei etwa 160 Eiern jährlich liegt.

Die Hennen haben einen ausgezeichneten Bruttrieb mit ein bis zwei, selten bis zu drei Bruten im Jahr. Die Hennen verfügen über gute Muttereigenschaften. Die ersten Tage verbringt die Henne mit ihren Küken (durchschnittlich 5 - 15) im Stall oder in anderen geschützten Bereichen, wo sie dem Nachwuchs die selbstständige Nahrungssuche (Spinnen oder kleine Insekten) beibringt. Im Freiland lehrt das Muttertier den Küken unter anderem das überlebenswichtige Feindverhalten.

Die Küken sind frohwüchsig und lebhaft. Küken aus März-Mai Bruten befiedern rasch. Bei reinblütigen Tieren ist schon bei wenigen Tagen alten Küken das rasche Wachstum der Schwanzfedern charakteristisch. Diese Küken geben gute Winterleger ab und sorgen für Eier, wenn die erwachsenen Tiere eine Legepause einlegen.

Fütterung:

Während der ersten beiden Lebenstage bekommen die Küken weder Wasser noch Futter, da hierdurch schwere Darmentzündungen entstehen können. Danach erhalten sie kleingehackte und hartgesottene Eier im Wechsel mit Hirse oder handelsüblichem Aufzuchtfutter. Auch Fleischabfälle in gekochtem Zustand, Brot und Speisereste werden von den Tieren ebenfalls sehr gerne angenommen.

Das *Altsteirer Huhn* gilt als emsiger Futtersucher, sodass bei optimalem Auslauf über die Sommermonate nur noch mäßig zugefüttert werden muss.

Transport und Schlachtung:

Es erfolgt keine gewerbliche Schlachtung.

Fleischbeschreibung:

Das Fleisch der *Altsteirer Hühner* ist zart, feinfaserig und wohlschmeckend.

Eierbeschreibung:

Die Eier sind weiß bis elfenbeinfarben.

Ursprungsnachweis:

In der Nachzucht (Kleintiervereine) werden *Altsteirer 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.

Auf dem Ring sind das Land, das Zuchtjahr und eine fortlaufende Nummer eingraviert. Der Ring ermöglicht dem Züchter genaue Aufzeichnungen über seinen Zuchtstamm und erleichtert die Abstammungskontrolle seines Trägers. Die fortlaufenden Ringnummern werden von den Zuchtverbänden registriert und anschließend an die Züchter verteilt.

- Vermarktung:

Auch wenn die *Altsteirer* als Zwiehuhn (Fleisch/Eier) gelten, sind sie doch als legebetont zu betrachten, wodurch die Fleischvermarktung in den Hintergrund tritt. Die Eier sind saisonal von Februar bis September/Oktober erhältlich und werden ab-Hof vermarktet.

Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet und Traditionellem Wissen

- Besondere Boden- und Klimaverhältnisse in der Steiermark bedingen eine reichhaltige Flora, die eine extensive Haltung von *Altsteirer Hühnern* auf Wiesen, Weiden und Äcker ermöglicht.
- *Altsteirer Huhn* ist eine regionaltypische, bodenständige, im Bestand gefährdete, für die Steiermark typische Hühnerrasse, die optimal an die Klimaverhältnisse in der Region angepasst ist.
- Die Aufzucht der *Altsteirer 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 Hühnerproduktion, Verbesserung des Erbguts).

- Verwertung:

-

- Schutz:

-

Schlüsselworte

Lebensmittel und Landwirtschaft, Traditionelles Wissen, Österreich, Steiermark, Region, Huhn, Hahn, Henne, Hühnerfleisch, Altsteirer Huhn

Bibliographie/Referenzen

- AIGNER R. Alte Nutzierrassen, Diplomarbeit, S. 89-91
<http://www.vegh.at>
- ARBEITER, A. Steirische Hühnerzucht, Ein Handbüchlein für Landwirte und Hühnerzüchter, Verlag Ulrich Mosers Buchhandlung in Graz
- BAUMUNG et al. Seltene Nutzierrassen, Handbuch der Vielfalt, Wien 2009, S. 18f.
- HALLER, M. Seltene Haus- & Nutzierrassen, Leopold Stocker Verlag, Graz-Stuttgart, 2000, S. 138
- JONTES G. Kayserfleisch und Steirerkas: Streifzüge durch die kulinarische Vergangenheit der Steiermark, Steirische Verlagsgesellschaft m.b.H., Graz, 1998, S.69f
- PENSOLD, P. Ein steirischer Hühnerhof, Über das Steirerhuhn und die steirische Geflügelzucht aus drei Jahrhunderten. Altsteirer und Sulmtaler, Geschichte, Zucht, Haltung, Kulinarisches, Züchteradressen, Im Eigenverlag des Verfassers, Tobelbad, 2001
- PENSOLD, P. Altsteirer-, Sulmtaler- und Nackthalshühner als Verdienstchance für kleinbäuerliche Betriebe im Europa der Regionen, Fachtagung „Biodiversität in Österreich“, 28. Juni 2007, Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft Raumberg-Gumpenstein
http://www.raumberg-gumpenstein.at/c/index.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=2312&Itemid=100014
- SIEVERS, G.W. (2007). Genussland Österreich – Was Küche und Keller zu bieten haben, Leopold Stocker Verlag, Graz, S. 475

- Altsteirer
<http://de.wikipedia.org/wiki/Altsteirer>
- Altsteirer
[http://www.culinar-regional.de/infothek/nutzierrassen/detail.html?culinar\[tx_culinar_farmanimals\]\[action\]=showSingle&culinar\[tx_culinar_farmanimals\]\[uid\]=88&cHash=1b5e52f0092d4e76a0b09ab13d933e52](http://www.culinar-regional.de/infothek/nutzierrassen/detail.html?culinar[tx_culinar_farmanimals][action]=showSingle&culinar[tx_culinar_farmanimals][uid]=88&cHash=1b5e52f0092d4e76a0b09ab13d933e52)
- Altsteirer Hühner vom Vierkanthof
<http://www.altsteirer-huehner.at/>
- Alte Österreichische Hühnerrassen
<http://www.altsteirerweiss.at/>
- Altsteirer
<http://de.wikipedia.org/wiki/Altsteirer>
- Altsteirer Huhn
<http://www.g-e-h.de/geh-raku/geflueg/geflalts.htm>
- Altsteirer Hühner
http://www.altsteirer.de.tl/Willkommen--Welcome-*.htm
- Altsteirer weiß
http://www.nbwikis.at/archepedia/index.php?title=Altsteirer_wei%C3%9F

- Altsteirer weiß
<http://www.arche-austria.at/index.php?id=309>
- Altsteirer wildbraun
<http://www.arche-austria.at/index.php?id=1119>
- Altsteirer wildbraun
http://www.nbwikis.at/archepedia/index.php?title=Altsteirer_wildbraun
Das Altsteirer Huhn
<http://www.oengene.at/index.jsp?catId=74>
- Das Altsteirer Huhn
http://www.steirerhuener.at/altsteirer_geschichte.html
VEGH, Verein zur Erhaltung gefährdeter Nutztierassen, Sulmtaler, Altsteirer weiß und
Altsteirer wildbraun
http://www.arche-austria.at/uploads/media/Folder_Huehner_2006.pdf

Letzter Zugriff aller Internetreferenzen erfolgte am 1. Dezember 2011.

Sprachcode

Deutsch

Produkt von www.genuss-region.at

Nein

Regionaler Ansprechpartner

Hugenberghof

Irene Hochrathner

Höhenweg 5

4592 Leonstein

Tel.: 0660/9999902

Email: hubenberghof@indode.at

Autorin: Mag. Doris Reinthaler