

De Sulmtaler: van Keizershoen naar Gourmetkapoen

Als jongetje had ik een karamelkleurig krielkipje met wit kuifje waarvan ik pas veel later de naam zou weten: de Sulmtaler, het beroemde Backhendl van de Habsburgers en andere Oostenrijkse elite. Daar wilde ik wel eens wat meer over weten, dus zocht ik in de atlas waar dat Sulmtal lag. Dat was dus aan de Oostenrijk-Sloveense grens, in het mooie Stiermarken, land van bergen, bossen en wijngaarden.

Afgelopen zomer nam ik de trein naar Klagenfurt, huurde een fietsje in het Lavanttal en trapte naar het Sulmtal toe, op zoek naar informatie over de Sulmtaler. Dat viel tegen, tjongejonge, dan merk je dat de jaren gaan tellen. Maar na de pas van de Weinebene was de afdaling door dat Sulmtal een fluitje van een cent. Helaas, op geen enkel boerenerf was het hoen te bekennen. Ook was het geen grote verrassing dat zelfs aan Stiermarken de bio-industrie niet ongemerkt voorbij is gegaan. Wel zag ik er twee met haan tussen wat

loopeenden en een hangbuikzwijntje in een ren voor een buitenhuis; dat is nu eenmaal het lot van de boerenkip van eens!

Sulmtaler Vermarktung

Tevoren had ik de grote man achter de Sulmtaler Hoen club gebeld en met hem afgesproken in Gasthof Brand te Gleinstätten. Na een welverdiend glas bier in de schaduw van een kastanjeboom op het terras, stapte Herr Zöhler het terras op. Bezoek helemaal uit Holland. Georg

Zoehrer, ooit burgemeester van gemeente Grossklein, is nu de drijvende kracht achter de Sulmtaler Vermarktung's B.V., want de Sulmtaler is toch ook nutshoen gebleven. Na zijn lange leven verschijnen ze op de tafels van de gourmets en de echte liefhebbers. De geschiedenis van dit Sulmtaler hoen vertoont tot in onderdelen veel gelijkenis met dat van ons Chaamse hoen: ook eind vorige eeuw bijna uitgestorven, maar door gericht fokken en terugkruisen gered door liefhebbers en sinds enkele jaren ook weer op kleine schaal gekweekt voor de lekkerbek, het pure en eerlijke kippetje uit de eigen regio. Als waardig alternatief voor de plofkip uit de bio-industrie. Voor de Sulmtaler moet je trouwens wel het dubbele neertellen van het toch al hoge bedrag dat ons Chaamse hoen kost: 15 tot 34 euro per kilo, al naar gelang het om kip, haan of kapoen gaat, en om restaurant of privé-aankoop.

Voor deze hele reddingscampagne heeft de BV van Georg Zöhler een flinke duid subsidie ontvangen van zowel Brussel (in het kader van de zogenoemde Leader projecten voor de regionale rurale ontwikkeling), maar ook van Wenen en de Provincie. Ze produceren daarvan dan ook aardige foldertjes en heel artistiek geïllustreerde boekjes. Bij dit alles, het recente fokprogramma, de diervriendelijke houderijsystemen die zo 'Artgerecht' mogelijk zijn en het castreringsprogramma van de kapoenen, krijgt de BV assistentie van de Animal Science leerstoelen van de univer-



Rastypische Sulmtaler haan

siteiten van Maribor en Ljubljana in het buurland Slovenië.

Castratie in Slovenië

Over dat kapoen: bij de halfjaar lange mestperiode nodig voor dit langzaam groeiende ras is het castreren een conditio sine qua non, anders vliegen de hanen elkaar constant aan.

Het euvel is dat het castreren in Oostenrijk verboden is. Wat doet men dus? De jonge haantjes een uitje naar het buurland Slovenië gunnen, waar het nog wel mag. Daar vindt dan de ingreep door de dierenarts plaats, vervolgens mogen ze weer terug naar het baasje in Oostenrijk. Een kapoen levert ook meer op dan de hennen en hanen, tot wel honderd euro per dier, dat is dan nog net iets minder dan de wereldberoemde Bresse kapoen, ja, je moet er wel iets voor over hebben! Momenteel loopt er een onderzoeksproject samen met de universiteit van Wenen (stoel Toegepaste Botanie en Pharma) om het castreren toch gewoon in eigen land te houden door behandeling met speciale plantenextracten.



Riviertje de Sulm

Natuurlijk en regionaal voedsel

Het voer, legt Herr Zöhler uit, is ook uit de regio, want het bestaat uit lokale mais en de perskoek van de pompoen, een gewas dat in deze grensstreek overal geteeld wordt voor de beroemde pompoenzaadolie, absoluut onvergelijkbaar met onze slaolie, en ook alweer niet erg goedkoop. Dit voer wordt door de mengvoederindustrie apart bereid voor de vijfduizend dieren die per jaar afgeleverd worden. Het kost 30 cent de kilo, maar behalve dit voer scharrelt het hoen in de ruime uitloop (8 m²/dier) ook druk naar allerlei andere lekkernijen, wormpjes, insecten, slakjes, een enkel kikkertje en wat niet al meer. Het vermogen om voor het eigen kostje op het erf te zorgen was voor de boeren door de eeuwen heen een belangrijk selectiecriteria. Al dit natuurlijke en regionale voedsel leidt dan mede tot de onvergelijkelijke beet, malsheid en smaak van het hoen, dat onlangs door Slow Food is opgenomen in hun Ark van de Smaak. Dat is ze geraden ook! De vijftien boeren die zo'n twee- tot vierhonderd dieren houden krijgen dit voer gratis van de BV. Ook de veterinaire

begeleiding en de piepkuikens (van zes weken oud) zijn gratis, voor de verdere verzorging verdienen ze dan vijf euro per dier. De prijsrisico's bij de verkoop aan restaurants, internetklanten en boerenwinkels zijn dan ook helemaal voor de BV.

Dikke beurs mee

Omdat ik al even op het terras zat en de menukaart ingezien had, wees ik Herr Zöhler op het halve Sulmtaler Huhn in die spijskaart voor 7,50 euro. Dit schoot hem duidelijk in het verkeerde keelgat. De eigenaar werd erbij geroepen en kreeg op zijn donder dat hij zijn kip Sulmtaler Huhn durfde noemen, terwijl het eigenlijk gewoon een bio-industrie kip was, maar ze gingen gelukkig niet op de vuist. Als je ergens in Stiermarken echte originele Sulmtaler wilt eten, moet je dat van tevoren bestellen en een dikke beurs meebrengen, maar dan heb je ook wat! Ik krijg van Herr Zöhler het adres van een van de boeren in de buurt, en zou daar de volgende dag op bezoek gaan. Helaas had die zijn driehonderd dieren juist afgeleverd. Wel bleek, zoals te voorspellen, dat het niet iemand was die echt van die kippen moest leven. Het was meer een neveninkomst en dat is het ook voor het dozijn andere boeren die de Sulmtaler houden. Trouwens, dat is het gewone plaatje, ook bij andere boeren in Oostenrijk, zonder bijbaan of subsidies zou het platteland al snel leeglopen en zouden de majestueuze boerenhoeven en rustieke hooischuurtjes verkommeren. We besluiten dat vermaledijde nep Sulmtaler hoentje niet te nemen, en houden het bij een glas Zweigelt wijn, ook uit de regio. Mensen, mensen kom toch ook naar het groene Stiermarken, op een enkel nephoentje na is het hier allemaal Puur en Eerlijk! ●

Dank aan Peter Stel van de speciaalclub van Sumtalers en Alsteirers

