

Kalender 2024

mit lesenswerten Berichten
und leckeren Rezeptideen



Leipziger Rassegeflügelzüchterverein 1869 e. V.

Chabo

Die Herkunft der Chabo ist Japan. Die heimatliche Bezeichnung „Chabo“ ein Zwerghuhn. Mit Recht werden diese Tiere von Dürigen als lebender Beweis höchster japanischer Züchtere Kunst bezeichnet. Sie sind eine Zwerghuhnform, die im ganzen Hühnerreich keinen wiederkehrenden Typ gleicht. Erste Chabos sollen um 1860 in Deutschland eingeführt worden sein. Sie wurden wie der Autor weiter schreibt mit offenen Armen in Deutschland aufgenommen. Wie Doll in der „Geschichte der deutschen Zwerghuhnzucht „ schreibt waren sie aber anfangs und lange Zeit für viele Züchter zu teuer. So waren unter den ersten Züchtern, der Kaufmann Albrecht aus Dresden, Dr. Bodinus Berlin, Frau Baronin von Ulm-Erbach, Freiherr Washington Berlin u.a immer wieder wurden sie als die Bizarren und Grotesken bezeichnet. Im Gegensatz der einzelnen Körperfiguren liegt ihre besondere Eigenart. Da sind die sehr kurzen Läufe im Gegensatz zum großen Kamm, der hoch getragenen reich entwickelten Schwanz besonders der Hähne, der kurze Rücken. Alles wird durch die Erscheinung des kleinen tiefgestellten Huhn, zusammengesetzten Körper und mit doch aufrechter Erscheinung unterstrichen.

In der „Geflügel Welt“ Nr. 29/1921 schrieb Paul Rüst den Beitrag „Der Rote Faden“-Idee der Rasse als „Roter Faden“ die sich durch die gesamte Musterbeschreibung zieht.

Als ich diesen Beitrag gelesen, ja verinnerlicht habe, vielen mir sofort die Chabo und die Zwerg Wyandotten ein, danach auch weitere Rassen. Je besser es einen „Roten Faden“ gibt der sich durch eine Musterbeschreibung und durch alle Merkmale zieht, dann ist das ein ideale Ergebnis. Es führt zur Verbreitung dieser Rasse und zum sicheren Erhalt, weil damit diese Rasse absolut identisch und charakterisiert ist.

Chabo sind Urzwerghühner, sie haben keine Größenprobleme. Wenn sie sich manchmal etwas in unterschiedlicher Größe in dem Schaukäfig präsentieren sind es Unterschiede in der Entwicklung. Sie sind sehr anhänglich ruhig und sehr bewegliche Hühner die alle Eigenschaften ausüben. Sie lassen sich leicht aufziehen und befiedern sich schnell. Wer einmal Chabo gezüchtet kommt schlecht von ihnen wieder weg, oder findet früher oder später in irgend einer Form zu ihnen zurück.

Anerkannt sind heute 24 Farbenschläge. In den letzten Jahren kamen immer wieder neue Farbenschläge, oft aus dem Ausland hinzu. Ob weitere folgen? Alle können in den drei Gefiederstrukturen , in Glatt, Gelockt, oder Seidenfiedrig gezüchtet werden. Das Bruteimindestgewicht soll 30 g betragen und die Schalenfarbe weiß sein. Das Gewicht des Hahnes wird mit 850 g und das Gewicht der Henne bei 700 g angegeben.

Dr. Manfred F. Golze

Hähnchenschenkel mit Senfkruste

Zutaten:

6-8 Hähnchenschenkel
Salz
schwarzer Pfeffer
1 Ei
2 EL scharfer Senf
40 g Mehl
20 g Semmelbrösel
1 Bund gemischte Kräuter
300 g kleine Zwiebeln oder Schalotten
600 g kleine runde Kartoffeln
4 EL Öl
1/8 l Hühnerbrühe

Zubereitung:

Hähnchenschenkel unter kaltem Wasser abbrausen, dann gut abtropfen. Rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Ei mit Salz, Pfeffer, Senf, Mehl, Semmelbrösel glattrühren, eventuell 2-3 EL Wasser zugeben, es soll ein dickflüssiger Teig entstehen.

Kräuter fein hacken und untermischen, den Teig quellen lassen. Zwiebeln u. Kartoffeln schälen, waschen. Auf ein mit Öl bestrichenes Backblech geben und salzen. Im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad C, auf mittlerer Schiene etwa 15 Min. backen. Anschließend Kartoffeln und Zwiebeln umrühren, Hähnchenschenkel auf das Blech legen, mit den Senf-Kräuter-Teig bestreichen. Brühe auf das Blech gießen, alles noch etwa 30 Minuten im Ofen garen.

Beilage Tomatensalat.

Fachvortrag
09. Januar 2024

Thema:
Chabo

Referenten:
Konrad Müller
Dr. Manfred Golze

„Fortuna-Klause“
Leipzig,
um 19:00 Uhr



- Januar -

01 Mo Neujahr	09 Di Mitgliederversammlung	17 Mi	25 Do
02 Di	10 Mi	18 Do	26 Fr
03 Mi	11 Do	19 Fr	27 Sa
04 Do	12 Fr	20 Sa	28 So
05 Fr	13 Sa	21 So	29 Mo
06 Sa Heilige Drei Könige*	14 So	22 Mo	30 Di
07 So	15 Mo	23 Di	31 Mi
08 Mo	16 Di	24 Mi	

*nicht in allen Bundesländern

Italiener

Nach Dürigen wurden die Italiener fast gleichzeitig aus 2 Richtungen nach Deutschland eingeführt. Einmal 1870 über die Schweiz von A. Rumpf als Italiener und 1872/73 von H. Marten, Lehrte als Leghorn über England. Bewiesen ist, dass der 1. Geflügelzüchterverein in Görlitz auch bald nach seiner Gründung 1852 mit dem Import der Italiener begann.

Es ist aber nicht auszuschließen, dass die Römer bereits bei der Besiedlung und Eroberung ihres großen Reiches selbst diese Hühner mitbrachten und verbreiteten.

Bereits um die Zeitenwende wurden von den Ackerbau-schriftstellern, so auch Columella verschiedene Hühner Beschrieben. Dabei kamen Hühner oder Hähne mit roten Hals und schwarzen Schwanz, die Vorgänger der Italiener besonders gut weg. Baldamus schreibt, dass man mit Sicherheit annehmen kann, dass das Italienerhuhn im Unterschied zu den Hühnern der Griechen und Römer allgemein, von den „heiligen Hühnern“ der alten Roma in gerader Linie abstammt. Es unterscheidet sich von den allgemeinen Hühnern der Griechen und Römer durch Frühreife, Fruchtbarkeit und wenig Neigung zur Brut. Es war das Lieblingshuhn der Römer und durfte nach Plinius nicht als Opfer genutzt werden.

In einigen Filmen über die Zeit vor und kurz nach der Zeitenwende im alten Rom wurde die Beliebtheit der Hühner durch die Römer, Hähne mit roten-rotgoldene Hals und tief schwarzen Schwanz und der rebhuhnfarbigen Hennen, dazu gelbe Schnäbel und Läufe beachtet und gut übergebracht. Allerdings gibt es auch Filme gleicher Zeit mit Hühnern, wo nicht so gut recherchiert und Tiere von „Lohman-braun“ zu sehen sind. Dabei werden die oft selbst ernannten Tierschützer es auch nicht festgestellt haben, dass die Schnäbel mit Laser behandelt waren.

Als Urfarbenschlag in der Wildfarbe gelten die „rebhuhnfarbigen Italieber“ Aus ihnen wurde durch Zuchtwahl die meisten der anderen Farbenschläge herausgezüchtet. Für mich war der Farbenschlag des rebhuhnfarbigen Italiener immer wie ein „eingetragenes Wahrenzeichen“. Vielleicht weil rebhuhnfarbige Italiener über 2000 Jahre alt sind. Sie von meinem Großvater, Vater, zwei Onkels, der eine war dazu Sonderrichter, gezüchtet. Auch ich habe sie von 1960 bis 1972 erfolgreich gezüchtet. Im Hühnerbestand des „Anerkannten Vermehrungsbetrieb“ meiner Eltern war es der Kernbestand und dies alleinig zumindest bis die Amerikanischen Leghorn Fuß gefasst hatten. Sie waren das Bauernhuhn und der bunte Hahn gehörte auf jeden Hof. Nun wurde die Bezeichnung des Farbenschlages 2007 richtiggestellt und es handelt sich um den rebhuhnhalssigen Italiener. Weil richtig, muss ich mich auch daran halten. Wenn es auch schwer fällt.

Zur Zucht in Deutschland muss man geschichtlich feststellen. Das das Zuchtziel zu erst der rein schwarzbrüstige Hahn war. Die Hennen hatten wenig Bedeutung. Da es aber mehr Hennen gibt nahm man sich auch dieser an. Um schwarzbrüstige Hähne und Hennen mit Goldflieder zu zeigen brauchte man eine Zweistammzucht. Dies ist immer ein Nachteil auf die Dauer für jede Rasse. Durch Zugeständnisse in Brust- und Schenkelfarbe wurde diese Begrenzung überwunden und noch einmal 1940 die Bezeichnung „Rebhuhnfarbige Italiener“ zugesprochen.

Zur Zeit sind 21 Farbenschläge anerkannt. Dabei sind alle Farbenschläge mit Einfachkamm oder auch Rosenkamm zugelassen. Hähne haben ein Gewicht von 2,25-3 kg, Gold und kennfarbig 2,5 bis 3 kg. Die Hennen 1,75-2,5 kg, die Gold und kennfarbigen Hennen 2-2,5 kg. Die Schalenfarbe der Eier ist weiß. Das Bruteimindestgewicht beträgt 55 g, bei gold- und kennfarbig 56 g.

Dr. Manfred F. Golze

Gefülltes Hähnchen mit Möhren

Zutaten (für 4 Personen):

1 Hähnchen/Poularde (etwa 1,3-1,4 kg)
Salz
schwarzer Pfeffer
275 g Möhren,
1 altbackene Brötchen
50 ml lauwarme Milch
1 Ei
1 kleine Dose Pfifferlinge (150-200 g)
1 Stengel Dill
1/2 Bund Petersilie
2-3 EL Öl

Zubereitung:

Hähnchen unter kaltem Wasser abwaschen und gut mit Küchenpapier abtrocknen, dann mit Salz und Pfeffer einreiben. Möhren waschen putzen in 1/2-1 cm Würfel schneiden. In wenig Salzwasser etwa 10 Min. knapp garkochen. Brötchen klein würfeln, in der Milch einweichen, dann mit dem Ei verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Pfifferlinge und Möhren sehr gut abtropfen lassen, Kräuter fein hacken. Alles gründlich vermengen und in das Hähnchen füllen. Diese verschließen (Küchengarn, Spießchen) in einen mit Öl ausgestrichenen Bräter legen und auch mit Öl einpinseln. Auf 2. Schiene von unten bei 200 Grad C etwa 65 Minuten knusprig braun braten. Zwischendurch mehrfach mit Bratenfond bepinseln. Als Beilage Semmelknödel oder Böhmisches Knödel.

Fachvortrag
06. Februar 2024

Thema:
Italiener

Referent:
Andre Klein

„Fortuna-Klause“
Leipzig,
um 19:00 Uhr



- Februar -

01 Do	09 Fr	17 Sa	25 So
02 Fr	10 Sa	18 So	26 Mo
03 Sa	11 So	19 Mo	27 Di
04 So	12 Mo	20 Di	28 Mi
05 Mo	13 Di	21 Mi	29 Do
06 Di Mitgliederversammlung	14 Mi	22 Do	
07 Mi	15 Do	23 Fr	
08 Do	16 Fr	24 Sa	

Zur Geschichte des Haushuhns - die Entdeckung der Osterinseln

Um die Verbreitung des Huhnes nach seiner Domestikation ranken sich viele interessante Geschichten. Eine davon hängt mit der Entdeckung der Osterinseln im Jahre 1722 durch den niederländischen Admiral Jacob Roggeveen zusammen, der mit seinem Schiffsgeschwader nach Umseglung von Kap Horn in einen starken Sturm geriet und von seinem Kurs abdriftete. Nach Abflauen des Sturms segelte das Schiffsgeschwader orientierungslos in wattedickem Nebel, als plötzlich ein Matrose rief, er habe einen Hahn krähen gehört. Der Admiral ließ sofort ankern. Am anderen Morgen hörte man von drei Seiten ein Krähkonzert. Als der Nebelschleier zerriss, sah man dicht vor sich eine Insel mit einem hochragenden Berg. Das ganze Schiffsgeschwader befand sich in einer Bucht und wäre ohne den Krähruf des Hahnes an den Felsen zerschellt. Da sich dies am Oster-sonntag zutrug, bekamen die Inseln den Namen „Osterinseln“. Von den Bewohnern der Insel wurden die Seeleute mit Hühnern beschenkt.

Bei den Osterinseln handelt es sich um Vulkaninseln, die fernab vom südamerikanischen Festland und auch von den anderen polynesischen Inseln isoliert sind. Mit der polynesischen Besiedlung sind offensichtlich auch Hühner aus dem ostasiatischen und polynesischen Raum auf die Osterinseln gelangt, lange bevor Spanier und Portugiesen von Mittel- und Südamerika Besitz ergriffen.

Es stellt sich nun die Frage, sind in präkolumbischer Zeit auch schon Hühner aus dem ostasiatischen und polynesischen Raum über den Pazifik nach Südamerika gelangt, nämlich die Vorgänger des Araukaner-Huhnes, das vor allem in Chile verbreitet ist und von den Mapuche-Indianern (von den Spaniern als Araukaner bezeichnet) gezüchtet wurde. Das Araukaner-Huhn wurde um 1890 bei den Araukaner-Indianern entdeckt.

CRAWFORD, der Herausgeber des Standardwerkes „Poultry Breeding and Genetics“ (1990) befasst sich ausführlich mit der Frage, ob schon in vorkolumbischer Zeit Hühner über den Pazifik nach Amerika gelangten. Es gibt zahlreiche Hinweise, die auf frühzeitige Kontakte zwischen Ostasien und Süd- und Mittelamerika hindeuten. Die Schifffahrt in Ostasien war vor Beginn unserer Zeitrechnung weiter entwickelt als in Europa, so dass es möglich war, mit chinesischen Dschunken oder polynesischen Kanus mit Segeln lange Seereisen zu unternehmen, so auch nach Amerika und zurück. Dass man dabei Hühner als lebenden Schiffsproviant mit sich führte, dürfte selbstverständlich sein. Nach einer Veröffentlichung in dem Journal „Nature“ soll die DNA der Araukaner große Ähnlichkeit mit Hühnern von den polynesischen Inseln aufweisen.

Bemerkenswert sind die nur bei Araukanern auftretenden Merkmale, wie die Ohrquasten (befiederte Hautwarzen an den Kopfseiten) sowie die blaugrüne Farbe der Eischale. Daraus kann abgeleitet werden, dass das Araukaner Huhn über einen längeren Zeitraum isoliert war.

Die typischen Bommeln oder Tufts basieren auf einem dominanten Erbgang, der bei Reinerbigkeit letal wirkt. Auch bei Heterozygoten tritt schon eine erhöhte Embryonalsterblichkeit auf (SOMES Jr.). Das Ohr der Araukaner ist verändert, der äußere Gehörgang ist verkürzt oder fehlt ganz.

Die blaugrüne Farbe der Eischale beruht ebenfalls auf einem dominanten Gen mit dem Symbol O. Im Unterschied zu den braunen Farbpigmenten, die nur auf der äußeren Schalenoberfläche abgelagert sind, durchdringen die blauen Pigmente die ganze Eischale.

Ein weiteres charakteristisches Merkmal der Araukaner, wie Schwanzlosigkeit, Fehlen der Schwanzwirbel und der Bürzeldrüse ist auch bei einigen europäischen Rassen bekannt, z. B. beim Kaulhuhn und wurde schon um 1600 von ALDROVANI in seiner Ornithologia beschrieben.

Dr. Manfred F. Golze, Prof. Dr. Heinz Pingel

Hühnersuppe

Zutaten:

1 Suppenhuhn
1 1/2 L Wasser
Salz
1 Bd. Suppengrün
2 Stangen Lauch,
1 Zwiebel
20 g Butter
1 EL Speisestärke,
1/2 Tasse Sahne
1 L Hühnerbrühe,
2 Eigelb
1/2 Bd. Schnittlauch + etwas Kresse

Zubereitung:

Suppenhuhn mit Suppengrün in Salzwasser ca. 1 Stunde garen. Gehackte Zwiebeln in Butter glasig werden lassen. Lauch in Ringe schneiden und zugeben. Mit 1 L der Hühnerbrühe ablöschen. 10-15 Min. garen. Mit Speisestärke und Sahne binden und mit Eigelb legieren. Suppenhuhn in kleine Stücke schneiden und zugeben. Mit Kräutern bestreuen.

Jahreshaupt-
versammlung
02. März 2024

Kulturhaus
„Sonne“

Schulstr.,
Schkeuditz

um 14:00 Uhr



- März -

01 Fr	09 Sa	17 So	25 Mo
02 Sa Jahreshauptversammlung	10 So	18 Mo	26 Di
03 So	11 Mo	19 Di	27 Mi
04 Mo	12 Di	20 Mi	28 Do
05 Di	13 Mi	21 Do	29 Fr Karfreitag
06 Mi	14 Do	22 Fr	30 Sa
07 Do	15 Fr	23 Sa	31 So Ostersonntag
08 Fr Internationaler Frauentag*	16 Sa	24 So	

*nicht in allen Bundesländern

Geschichtliches zu Japanische Wachteln

In den 1970ern wurde den Wachteleiern eine übernatürliche Heilwirkung nachgesagt. So sollte ein Cocktail aus Obstsaft mit 5 geschlagenen Wachteleiern über einen Zeitraum von 3-4 Wochen eine Besserung bei verschiedenen Krankheiten bringen, u. a. den Blutdruck bleibend senken sowie Rheumatismus heilen. In der Nähe von Sotschi wurde damals eine große Wachtelfarm errichtet, um die Kurgäste ausreichend mit Wachteleiern versorgen zu können. Auch in der DDR nahm man diese Information auf und es entstanden eine größere Wachtelfarm in der Nähe von Schwerin sowie kleinere Farmen.

Einordnung und Geschichte

Die domestizierte Japanische Wachtel gehört zur Ordnung der Hühnervögel (Galliformes) und der Familie der Fasanenartigen (Phasianidae). Innerhalb der Gattung (Coturnix) mit fünf Arten ist die Japanische Wachtel (*C. japonica*) eine eigenständige Art (CRAWFORD, 1990). Die gemeine Wachtel (*C. coturnix*) soll in der Antike schon von Griechen und Römern gehalten worden sein, aber nicht als Nahrungsquelle, sondern für Kampfspiele. Die Domestikation der Japanischen Wachteln (*C. japonica*) begann im 11. Jahrhundert in Japan. Die erste schriftliche Aufzeichnung liegt nach WAKASUGI (1984) aus dem 12. Jahrhundert vor. Sie wurden zuerst als Singvogel gehalten und gezüchtet und waren wegen des rhythmischen Gesangs besonders populär bei den Samurai Krieger. Sehr verbreitet waren Wettbewerbe um den schönsten Wachtelgesang. Im Winter wurden die Wachteln über Lichtstimulation zum Singen angeregt. Im II. Weltkrieg sind die Singwachteln allerdings ausgestorben, weil man sie in der Not als zusätzliche Nahrungsmittelquelle genutzt hat.

Zucht der Legewachtel

Ab 1910 begann in Japan die Züchtung auf hohe Legeleistung. Wachteln dienten immer mehr als Nahrung und fanden Eingang in den japanischen Speiseplan. Der jährliche Bestand belief sich auf etwa 2 Millionen Tiere. Während des II. Weltkrieges sind Zuchtpopulationen der Japanischen Wachtel auch in die von Japanern besetzten Gebiete gelangt. Nach Kriegsende wurde die Wachtelproduktion in Japan wieder sehr schnell aufgebaut, es entstanden Betriebe mit mehreren tausend Legewachteln. Neben der Legerichtung begann auch die Züchtung spezieller Masttypen. Ab 1950 fanden Japanische Wachteln auch in Nordamerika, Europa sowie im Nahen und Mittleren Osten Verbreitung und wurden sowohl für die Produktion als auch als Labortier in der Forschung genutzt. In der Züchtungsforschung spielt sie auf Grund der schnellen Generationsfolge (drei Generationen im Jahr) eine große Rolle. In den USA gab es zeitweise sogar eine wissenschaftliche Zeitschrift zur Wachtel, „Quail Quarterly“.

Merkmale wie das schnelle Wachstum, die frühe Geschlechtsreife, die hohe Legerate, das kurze Generationsintervall sowie der geringe Futter- und Platzbedarf sind der Grund für die Popularität der Wachtel. Während in Asien

die Wachteln überwiegend zur Eierproduktion gehalten werden, gehören innerhalb der EU Frankreich und Italien zu den wichtigsten Erzeugerländern von Wachtelfleisch. (Für China wird in der Poultry World von 2008 ein Bestand von 300 Millionen Legewachteln angegeben. Die jährliche Produktion an Wachteleiern wird auf 70 Milliarden geschätzt.)

In China und den südostasiatischen Ländern zeichnet sich seit Jahren ein Wachteleierboom ab. In China werden Wachteleier wie Enteneier in der Art der 1000-Jahreier verarbeitet. Dabei werden sie mit intakter Schale in eine Lösung aus Natronlauge und Kochsalz (pH-Wert 13-14) etwa 14 Tage lang eingelegt. Dabei geliert der Ei-Inhalt und kann nach Entfernen der Schale als mundgerechter Bissen im Ganzen oder halbiert serviert werden. Nach eigener Erfahrung handelt es sich hierbei um ein sehr schmackhaftes Produkt, das nach Verzehr ein wohliges Gefühl im Magen-Darm-Trakt hinterlässt. Diese 8-10 g schweren Produkte lassen sich ohne Schwierigkeiten mit den Stäbchen erfassen. Notfalls kann man sie mit dem Stäbchen aufspießen.

Mit Sicherheit trägt der steigende Verbrauch an Wachteleiern zur gesunden Ernährung bei. Neben dem hochwertigen Eiweiß (lebensnotwendige Aminosäuren) sind es die Omega-3-Fettsäuren, verschiedene Vitamine und Spurenelemente. Der Gehalt an diesen Inhaltsstoffen unterscheidet sich aber nicht wesentlich vom Hühnerei. Die gesundheitsfördernde Wirkung, die man den Wachteleiern nachsagt, trifft deshalb wohl auch für die Eier der Hühner und der anderen Hausgeflügelarten zu.

Aber auch in Deutschland spielt die Wachtel neben der Haltung in Ziergeflügelvolieren seit einigen Jahrzehnten zunehmend als Legehuhn von wohlschmeckenden Eiern und als Lieferant feinsten Braten eine Rolle.

Dr. Manfred F. Golze, Prof. Dr. Heinz Pingel

Wachteln mit Kirschen

Zutaten (für 3 Portionen):

6 Wachteln, 50 g Butter, 2 EL Cognac, 150 ml trocknen Weißwein, 300 g Süßkirschen, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Wachteln in heißer Butter von allen Seiten bräunen. Mit erwärmten Cognac begießen und anzünden. Flammen mit dem Weißwein löschen. Salzen, Pfeffer und zugedeckt 15 Min. schmoren. Die entkernten Kirschen zugeben und 10 Min. garen. Wachteln mit Kirschen umgeben und mit Bratensaft begossen servieren.

Beilage: Toast, knuspriges Baguett oder Reis

Fachvortrag
02. April 2024

Faszination
Ziergeflügel,
dazu Reisebericht
Thailand

Referent:
Jürgen Weber

„Fortuna-Klausen“
Leipzig,
um 19:00 Uhr



- April -

01

Mo Ostermontag

09

Di

17

Mi

25

Do

02

Di Mitgliederversammlung

10

Mi

18

Do

26

Fr

03

Mi

11

Do

19

Fr

27

Sa

04

Do

12

Fr

20

Sa

28

So

05

Fr

13

Sa

21

So

29

Mo

06

Sa

14

So

22

Mo

30

Di

07

So

15

Mo

23

Di

08

Mo

16

Di

24

Mi

Deutsche Modeneser

Die Deutschen Modeneser sind wohl heute im BDRG die am häufigsten gezüchtete Taubenrasse. Sehr wahrscheinlich liegt es an der allgemeinen guten Zuchtfreudigkeit, bestimmt auch an den vielen Farbschlägen, sicher auch am zutraulichen, kecken eleganten Wesen.

Über die Herkunft gibt es keinerlei Zweifel. Sie tragen den Namen der Stadt Modena aus Oberitalien auch im Namen. Es ist im Ursprung eine sehr alte Rasse die man seit über Zweitausend Jahre in der Heimat zum Flugtaubensport nutzt. Baldamus zitierte Plinius der diese Rasse und Flugspiele mit den Tauben beschrieb. Bezüglich der Besitzer schrieb Plinius, dass sie wie närrisch seien, Türme für ihre Tauben auf das Haus setzen und über die Tauben Stammbäume erstellen. Es gab ein Gesetz 1327 in Modena, wonach das Fangen und Töten fremder Tauben verboten war. Man muss Dürigen 1905 zustimmen, dass diese Flugtauben nichts mit der Figur der kleinsten Huhntaube unseren Modenesern gemein haben. Baldamus 1878 hat eine Modeneser Flugtaube veröffentlicht. Nun in Kopf, Halslänge und Stadhöhe zielte sie schon auf die Modeneser ab. Ansonsten war sie viel schlanker, länger mit langen Schwanz. Aber auch die abgebildeten Modeneser bei Dürigen vor 120 Jahren haben zwar schon Formanlagen der Huhntauben, zu den heutigen rassigen Formen von je 1/3 von Hals mit Kopf, Körper und Ständer zur Gesamthöhe war es aber ein weiter Weg. Die kleinste der Huhntauben hat eine abgerundete Körperform. Die Körperhaltung ist waagrecht. Die Körperlänge beträgt 2/3 der Gesamthöhe. Der Schwanz wird etwas hoch getragen, nicht so

hoch wie bei anderen Huhntauben. Bezüglich dieser gerundeten eleganten Taube fällt mir der Beitrag von Paul Rüst ein über den „Roten Faden“ der sich durch alle Merkmale der Musterbeschreibung zieht. Vielleicht geht es vielen Taubenfreunden so und das ist wahrscheinlich ein weiterer Punkt für die Beliebtheit dieser Rasse.

Der Zeitpunkt der ersten Modeneser in Deutschland ist nicht ganz so sicher. In unserer Musterbeschreibung hat man diese Frage umgangen und Ende des 18.Jh. angegeben. Nach Marks 1980 bezog Prütz die ersten Modeneser von Bonizzi aus Italien 1864. Aber auch andere Quellen gibt es die bereits Ende des 18. Jh. die ersten Modeneser in Deutschland aus Italien beschreiben.

In einem Buch über Modeneser erschienen 1876 von Professor Bonizzi werden die Hauptfarbschläge und bereits 152 Spielarten beschrieben. Dabei sollen 76 auf Gazzi und 76 auf Schietti entfallen gewesen sein. Das ist vor 150 Jahren gewesen. Also hatte man hier schon viele Farbvarianten. Oft ist es ja bei anderen Geflügelrassen so, dass erst in den letzten Jahren und Jahrzehnten die Zahl der Farbschläge zunimmt obwohl die Zahl der Züchter abnimmt.

Die Modeneser werden als Gazzi in der Grundfarbe weiß, als Schietti mit farbiger Grundfarbe und als Magnani vielfarbig oder almondfarbig gezüchtet. Die vielen Varianten sind geblieben.

Dr. Manfred F. Golze

Pigeons a la Minute (Tauben auf schnelle Art)

Zutaten:

2 küchenfertige Tauben
40 g Butter
Salz
Pfeffer
1 EL Weinbrand
125 ml Wasser
1 Zwiebel
1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Tauben unter fließenden Wasser abspülen, trocken tupfen und halbieren. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Butter zerlassen, die Taube darin anbraten, mit Weinbrand beträufeln und mit der Hälfte des Wassers begießen. Die Tauben 15-20 Min braten lassen. Die Zwiebel abziehen, würfeln und etwa 5 Minuten vor Beendigung der Bratzeit mit Petersilie zu dem Fleisch geben. Die Zutaten mit braten lassen und das restliche Wasser zugießen. Dazu passen Rosenkohl und Röstkartoffeln.

Fachvortrag
07. Mai 2024

Thema:
Modeneser

Referent:
Achim Fugmann

„Fortuna-Klausur“
Leipzig,
um 19:00 Uhr



- Mai -

01

Mi Tag der Arbeit

09

Do Christi Himmelfahrt

17

Fr

25

Sa

02

Do

10

Fr

18

Sa

26

So

03

Fr

11

Sa

19

So Pfingstsonntag

27

Mo

04

Sa

12

So

20

Mo Pfingstmontag

28

Di

05

So

13

Mo

21

Di

29

Mi

06

Mo

14

Di

22

Mi

30

Do Fronleichnam*

07

Di Mitgliederversammlung

15

Mi

23

Do

31

Fr

08

Mi

16

Do

24

Fr

*nicht in allen Bundesländern

Trommeltauben

Die Gruppe der Trommeltauben in einer Monatsversammlung abzuhandeln ermöglicht sicher nur zu jeder einen Überblick zu geben.

Die Trommeltauben verdanken die Eigenständigkeit ihrer Gruppe ihrer Stimme den „Trommeln“. Kritisch setzt sich Dürigen bereits vor 120 Jahren und auch andere mit den Sachstand auseinander, dass dieses prägende Rassemerkmal aber bei vielen der Trommeltaubenrassen durch fortlaufende Bewertung von Form und Farbmerkmale, z.T. fast völlig verloren gegangen ist. Der Preisrichter kann dieses Merkmal nicht bewerten. Die SV sollten dafür aber Sonderveranstaltungen durchführen. Die einzelnen Rassen der Trommeltauben unterscheiden sich z.T. stark voneinander.

Das in der erstenmal die **glattköpfigen** anerkannten **Rassen** zu nennen. Hier haben wir die **Altenburger Trommeltaube**. Sie wurde Anfang des 18. Jh. im sächsisch-thüringischen Raum um Altenburg gezüchtet. Im Gesamteindruck stellt sich eine Taube in sehr kräftiger Feldtaubengestalt vor. Der Kopf ist sehr hochstirnig ausgebildet, meist mit besten Perlauge. Sie sind glattfüßig. Aus meiner Sicht erscheinen sie mit der besten Trommelstimme aller Trommeltauben. Gefolgt vielleicht noch von den Schmöllnern. Es steht die Frage, ob diese Veranlagung genetisch so stark manifestiert oder auch die Förderung durch die „Trommelwettbewerbe“ durch den SV oder beides dazu beiträgt. Anerkannt sind 50 Farbenschläge und Variationen.

Die **Schmöllner Trommeltauben** haben mit Sachsen und Thüringen das gleiche Zuchtgebiet wie die Altenburger. Sie wurden in älterer Literatur auch zusammen mit den Altenburgern abgehandelt. Sind gleichfalls glattköpfig mit Perlauge und guter Trommelstimme. Wirken Idee schlanker und länger. Haben aber einen Gabelschwanz und sind behost. Es sind 27 Farbenschläge anerkannt. Die **Arabische Trommeltaube** hat ihre Heimat in Saudi-Arabien (Mekka). Sie hat die Größe und Form einer kleinen Feldtaube. Trotz lebhaften Temperament sind sie sehr zahm und zutraulich. Ihre lachende Trommelstimme kommt bei keiner anderen Taubenart vor. Es sind 13 Farbenschläge zugelassen.

Die **Deutsche Gabelschwanz-Trommeltaube** wurde ebenfalls vor langer Zeit in Sachsen und Thüringen er züchtet. Die ebenfalls glattköpfige, kräftige, lange, tiefgestellte Taube mit fast waagerechter Haltung hat den Namen gebend einen Gabelschwanz. Sie ist belatscht und breitfedrig. Es sind 9 Farbenschläge.

Die 2. Gruppe sind die **schnabelkuppigen Trommeltaubenrassen**.

Die **Deutschen Schnabelkuppigen Trommeltauben** sind in Sachsen und Thüringen aus Doppelkuppigen Trommeltauben und Farbentauben entstanden. Die kräftige Taube mit fast waagerechter Haltung, ausgeprägter Schnabelnelke, starker Belatschung, Geierfedern die durch freien Stand gut sichtbar werden. Der Hals ist schnittig. 30 Farbenschläge sind anerkannt.

Aus schnabelkuppigen Trommeltauben und gemönchten Farbentauben wurde im Südwesten Sachsens, dem Vogtland, die **Vogtländer Weißkopf-Trommeltauben** gezüchtet. Ebenfalls eine kräftige Taube mit fast waagerechter Haltung, ausgeprägter Schnabelnelke, starker Belatschung und so freien Stand, dass das Fußwerk gut sichtbar sind. Im Hals ebenfalls schnittig. Es sind 13 Farbenschläge anerkannt.

Die **Harzburger Trommeltaube** wurde erst um 1970 in Bad Harzburg aus Deutschen Schnabelkuppigen Trommeltauben und Dresdner Trommeltauben mit Weißschildzeichnung erzüchtet. Eine gedrunge wirkende Taube. Sie ist schnabelkuppig. Sie hat eine starke Belatschung. Steht nicht ganz so frei. Sie ist nur in den Farbenschlägen rot und gelb mit Weißschildzeichnung anerkannt.

Die dritte Gruppe sind die **doppelkuppigen Rassen der Trommeltauben**.

Die **Deutsche Doppelkuppige Trommeltaube** wurde in Deutschland aus der Russischen Trommeltaube erzüchtet. Oft haben Russische Groß-Taubenhändler vor 150 und mehr Jahren größere Stückzahlen auf die Taubenmärkte meist nach Berlin mitgebracht. Es ist eine sehr große Taube mit fast waagerechter Haltung. Die Kopfstruktur ist ausgeprägt. Der Stand soll frei sein, so dass die ausgeprägte Latschenbildung und Geierfedern gut sichtbar werden. Sie ist in 28 Farbenschlägen anerkannt.

Die **Bucharische Trommeltaube** wurde um 1872 aus Persien oder der Bucharei wahrscheinlich nach Deutschland eingeführt. In einigen älteren Literaturquellen wird sie als Urahne aller doppelkuppigen Trommeltauben angesehen. Es ist eine sehr kompakte Taube. Dies wird durch den kräftigen, dicken Hals und die tiefe Stellung noch unterstrichen. Eine sehr stark befiederte Taube mit waagerechter Haltung. Sie verfügt über eine sehr üppige Schnabelrosette und eine sehr breite federreiche und lockere Rundhaube, die auf dem Hinterhals zu einer Doppelkuppigen Trommeltauben und gemönchten Farbentauben entstand die **Bernburger Trommeltaube**. In Sachsen-Anhalt wurde sie schon Ende des 18. Jh. registriert. Später besonders um Bernburg gezüchtet und nach dieser Stadt 1885 benannt. Eine große und starke, tief gestellte Taube mit fast waagerechter Körperhaltung. Eine reich befiederte Taube mit starker Belatschung. Sie ähnelt sehr der Deutschen Doppelkuppigen Trommeltaube, unterscheidet sich von dieser und allen Trommeltauben durch die Mönchzeichnung. Es sind 5 Farbenschläge anerkannt.

Die **Dresdner Trommeltaube** wurde in und um die Stadt Dresden erzüchtet. Auch sie entsprechen in der Körperform der Deutschen Doppelkuppigen Trommeltaube. Als besonderes Merkmal ist das weiße Flügelschild vorhanden. Die Erzüchtung ging von enfarbigen Tieren mit Flügelrose aus. Nach fortlaufender Verpaarung von Tieren mit Flügelrose und immer größerer weißer Stellen entstanden die weißen Schilder. Um dies heute wieder einzugrenzen müssen auch mal rein farbige Tiere in die Zucht genommen werden. Die Jungtiere sind im Nestgefieder rein farbige. Das weiße Schild entsteht später. Es sind nur die Farben rot, gelb und schwarz anerkannt.

Die **Fränkische Trommeltaube** ist die einzige doppelkuppige Trommeltaube die glattfüßig ist. Sie wurde in Oberfranken und dem angrenzenden Thüringen erzüchtet. Der kräftige Körper wird durch den starken Hals und die tiefe Stellung unterstützt. Sie ist mit federreicher Haube und Nelke ausgestattet. Sie wird in 35 Farbenschlägen gezüchtet.

Laut Standard sind heute bei uns 12 Rassen der Trommeltauben anerkannt und werden auch gezüchtet.

Dr. Manfred F. Golze

Fachvortrag
04. Juni 2024

Thema:
Trommeltauben

Referent:
Matthias Beutel

„Fortuna-Klause“
Leipzig, um 19:00 Uhr



- Juni -

01 Sa	09 So	17 Mo	25 Di
02 So	10 Mo	18 Di	26 Mi
03 Mo	11 Di	19 Mi	27 Do
04 Di Mitgliederversammlung	12 Mi	20 Do	28 Fr
05 Mi	13 Do	21 Fr	29 Sa
06 Do	14 Fr	22 Sa	30 So
07 Fr	15 Sa	23 So	
08 Sa	16 So	24 Mo	

Eistauben

Die Eistaube ist die Rasse des BDRG für das Jahr 2024 und soll aus diesem Grunde zumindest in einer Monatsversammlung des Leipziger Rassegeflügelzüchterverein von 1869 e.V. im Blickpunkt stehen. Darüber hinaus ist es im verstärkten Maße eine Sächsische Züchtung. Eine ganze Reihe namhafter Züchter, wie Paul Weber Mölkau, der vor Jahren noch einmal in den Blickpunkt bei der Geschichte zu den Zwerg Hamburgern rückte und von dem ich 1957 die ersten Bruteier von blaugold Zwergwyandotten holte. Kurt Vetter, hatte die Tauben von Paul Weber und war lange ebenfalls Mitglied im Leipziger Verein und langjähriger Lipsia-Mitarbeiter.

Joachim Schütte beschreibt 1971 im Handbuch der Taubenrassen noch getrennt 3 Rassen, die Sächsische Eistaube, die Schlesische Eistaube und die Forellentaube.

Dabei wird die Sächsische Eistaube als eine der ältesten deutschen Farbentauben angesehen. Sie ist immer glattköpfig und stark belatscht. Der Ursprung der Farbe der Eistauben sind blaue Tauben, die immer mehr Farbstoff verloren haben bis sie schließlich eisblau waren. Da die Tiere ein etwas lockeres Gefieder haben, dazu viel Federstaub/Puder produzieren wirken sie oft noch zarter im Lichtblau. Die Heimat der Dunkeläugigen ist Sachsen, die der Rotäugigen Schlesien. Der Augenrand ist schmal und dunkelgrau.

Die Schlesische Eistaube ist im Gegensatz immer glattfüßig und auch glattköpfig. Auch hier schreibt genannter Autor, dass die glattfüßigen Eistauben zuerst in Schlesien entstanden sind, dass aber bald sächsische Züchter diese Tiere zur heutigen Vollendung geführt haben. Auch hier gibt es sehr viel Puder und im Allgemeinen etwas lockeres Gefieder. Aber auch die glattfüßigen Eistauben sollen eine eisblaue Grundfarbe so zart wie möglich haben. Auch hier haben die Schwarzbindigen rote Augen, die anderen dunkle.

Die Forellentaube als dritte der vom Autor aufgeführten Rassen ist ursprünglich eine Verwandte der Nürnberger Lerche und der wohl ausgestorbenen Süddeutschen glattfüßigen Mondtaube. Sie waren auf Grund ihrer Ahnen anfangs nicht Eisblau sondern mit gelblichen und roten Schimmer. In erster Linie waren es sächsische Eistaubenzüchter, die immer wieder Eistauben einkreuzten und so die Taube schufen wie sie heute ist. Da dieser Vertreter ein etwas strafferes Gefieder hat, wie die anderen Eistaubenvertreter wirken sie ein bisschen schlanker. Sie haben ein helles und zartes Silberblau. Das Flügelschild ist mit schwarzer Hämmerung. Alle Tiere sind glattköpfig. Die Augen rötlichgelb und der schmale Augenrand dunkelgrau, Oft wird noch der Beiname Forellentaube für glattfüßige Tiere mit schwarzer Hämmerung verwendet. Diese ehemals als 3 Rassen beschrieben sind heute als Eistauben in einem Sonderverein vereint.

Dr. Manfred F. Golze

Gefüllte Taube mit Pineau de Charestes

Zutaten (für 2 Portionen):

100 g milden Schinken
100 g fein gehacktes Mett
1 Ei
2 Schalotten
200 ccm Südweingläser Pineau de Charestes
50 g Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Gehackter Schinken, Ei, Mett, gehackte Schalotten, die Hälfte des Pineau, Sals und Pfeffer mischen. Täubchen damit füllen und zunähen. In Kasserolle mit der Butter, 1 Glas Wasser, Salz und Pfeffer 45 Min im heißen Ofen braten. Nach halber Garzeit den restlichen Pineau zugießen. Täubchen oft begießen.

Dazu passen Grüne Erbsen und Baguette (Pineau de Charestes ist eine tolle Erfindung der Franzosen aus gereiften Cognac und frischen Traubensaft)

Fachvortrag
02. Juli 2024

Thema:
Eistauben

Referent:
Jörgen Schütze

„Fortuna-Klause“
Leipzig,
um 19:00 Uhr



- Juli -

01 Mo	09 Di	17 Mi	25 Do
02 Di Mitgliederversammlung	10 Mi	18 Do	26 Fr
03 Mi	11 Do	19 Fr	27 Sa
04 Do	12 Fr	20 Sa	28 So
05 Fr	13 Sa	21 So	29 Mo
06 Sa	14 So	22 Mo	30 Di
07 So	15 Mo	23 Di	31 Mi
08 Mo	16 Di	24 Mi	

Zur Putenzucht

Die kommerzielle Putenfleischproduktion basiert heute auf der großen breitbrüstigen weißen Pute. Diese entstand aus der Weißen Holländer nach Kreuzung mit breitbrüstigen Bronzeputen.

Weißer Puten soll es schon in vorkolumbischer Zeit bei den Azteken gegeben haben und unter den nach Spanien gebrachten Puten befanden sich auch weiße Tiere. Besonders in Österreich und Holland sollen weiße Puten beliebt gewesen sein, wobei bedacht werden muss, dass im 18. Jahrhundert Teile Hollands zu Österreich gehörten. Auch wenn es nicht dokumentiert ist, geht man davon aus, dass holländische Siedler weiße Puten in die Neue Welt brachten. Um 1800 waren Weiße Holländer in den USA bekannt und 1874 wurden sie von der „American Poultry Association“ anerkannt. In Deutschland gab es die Bezeichnung Virginische Schneepute. Diese wurde auch austrian turkey (österreichische Pute), aber nicht australian turkey (australische Pute) genannt, wie es fälschlicherweise bei GOOGLE heißt. Die Bezeichnung austrian turkey erklärt sich aus der damaligen Zugehörigkeit eines Teils der Niederlande zum Habsburger Imperium. Unklar ist allerdings, warum dieser weiße Farbschlag in den USA Weiße Holländer und in Deutschland Virginische Schneepute bezeichnet wird.

Gegenüber den zahlenmäßig dominierenden Bronzeputen waren die Weißen Holländer etwas leichter, aber frühreifer und die Schlachtkörper waren attraktiver, weil sie keine dunklen Stoppeln hatten.

In den 1950ern wurde an der Cornell Universität durch Kreuzung mit breitbrüstigen Bronzeputen die Grundlage geschaffen für die breitbrüstigen Großen Weißen, Die Kreuzungstiere wurden unter sich verpaart und erbrachten 25 % weiße Puten (Reinerbigkeit des rezessiven Weißfaktors cc), aus denen dann die breitbrüstigen Weißen durch entsprechende Selektion entwickelt wurden. Nach 1960 verdrängten sie die breitbrüstigen Bronzeputen und dominieren heute die kommerzielle Putenfleischproduktion.

Um 1940 hatte man noch in dem landwirtschaftlichen Forschungszentrum Beltsville versucht, einen kleineren weißen Typ durch Kombinationszüchtung zu schaffen, die Beltsville Small White. Böse Zungen behaupten, dass diese Forschungseinrichtung durch die Beltsville Pute berühmter geworden ist als durch die vielfältigen Forschungsergebnisse. In den 1950ern gab es jährlich bis zu 20 Millionen dieser kleinen, fleischreichen Pute, die als ganzer Schlachtkörper vermarktet wurde. Seit Jahrzehnten geht der Trend in der Putenfleischproduktion aber zu den großen, schweren Puten, die in Teilstücke zerlegt weiter verarbeitet werden. Kleinere Schlachtkörper lassen sich nach Bedarf durch Schlachtung in einem jüngeren Alter bereitstellen. Somit ist die Weiße Beltsville Pute heute genauso vom Aussterben bedroht wie die Weiße Holländer Pute. Die Weiße Beltsville Pute hatte also nur eine kurze Existenz, obwohl sie bei kleinen Farmern beliebt war, weil sie auch ohne künstliche Besamung reproduziert werden konnte.

Bei den Holländer Weißen ist der ursprüngliche Standard gefährdet, weil es offenbar zu Rückpaarungen mit den Großen Weißen kommt. Auf Ausstellungen vorgestellte Weiße Holländer weisen oftmals eine breite Brust und kurze Beine auf, was auf den Einfluss der Großen Weißen hindeutet. Es wird debattiert, wie die Reste der Holländischen Weißen erhalten werden können, da sie von historischer Bedeutung sind. Es wird auch von der „American Poultry Association“ erwogen, die DNA-Technologie zur Beantwortung der Frage heranzuziehen, inwieweit die Merkmale der ursprünglichen Holländischen Weißen erhalten geblieben sind. Die Weißen Holländer als charakteristische und historische Population werden als gefährdet eingeschätzt. Der gelbe Farbschlag (Buff), der in Deutschland noch existiert, ist in den USA schon Anfang des 20. Jahrhunderts ausgestorben. Nach 1950 hat man über Kombinationszüchtung wieder einen gelben Farbschlag gezüchtet, und zwar die JERSEY BUFF Pute. Dieser Farbschlag unterscheidet sich aber von den in Deutschland gezüchteten gelben Puten durch weiße Flügelspitzen und auch die Flügelfedern sind weiß mit gelblichem Anflug.

Das attraktive Farbmuster unserer Cröllwitzer Pute ist in den USA erstmalig in einer Farm in Florida in den 1920ern aufgetreten. Erst 1971 wurde dieser Farbschlag als ROYAL PALM vom APA anerkannt. In Europa gab es diesen Farbschlag schon im 18. Jahrhundert, wie eine Terrine aus Meißner Porzellan von J:g. Ender aus dem Jahr 1743 zeigt. (Bild von einer Gastausstellung im Museum von Schloß Mosigkau)

Dr. Manfred Golze und Prof. Heinz Pingel

Putenbruströllchen

Zutaten:

800 g Putenbrust
1/2 Zitrone
Salz
grob geschroteter Pfeffer
3-4 EL Pflanzenöl
je 1/2 Bund Thymian und Oregano
je 1 Zweig frischen Lorbeer und Rosmarin
100 g durchwachsenen Speck in Scheiben

Zubereitung:

Das Putenfleisch kalt abspülen, abtrocknen und in 3 cm breite und 6 cm lange Streifen schneiden. Die Putenfleischstreifen mit Zitronensaft beträufeln, leicht salzen und mit dem Pfeffer würzen. Im heißen Pflanzenöl in mehreren Portionen von allen Seiten kurz und kräftig anbraten. Die Putenfleischstreifen aus der Pfanne nehmen, die Kräuter darauf verteilen und mit je einer Scheibe Speck umwickeln. Die Fleischstücke nebeneinander in die Fettpfanne des Backofens legen und die Kräuter mit etwas Öl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad, Umluft 200 Grad, etwa 10 Min. braten.

Fachexkursion
03. August 2024



- August -

01 Do	09 Fr	17 Sa	25 So
02 Fr	10 Sa	18 So	26 Mo
03 Sa Fachexkursion	11 So	19 Mo	27 Di
04 So	12 Mo	20 Di	28 Mi
05 Mo	13 Di	21 Mi	29 Do
06 Di	14 Mi	22 Do	30 Fr
07 Mi	15 Do Mariä Himmelfahrt*	23 Fr	31 Sa
08 Do	16 Fr	24 Sa	

*nicht in allen Bundesländern

Paduaner und Zwerg Paduaner

Unsere Paduaner haben eine sehr lange und wechselhafte Geschichte hinter sich und sind darüber hinaus eine sehr alte Rasse. In älterer Literatur werden sie als das ursprüngliche Haubenhuhn angesehen von dem sich alle westeuropäischen Formen der Haubenhühner ableiten lassen. In seiner „Ornithologia“ erschienen 1600 mit einer Abbildung von Haubenhühnern, dazu beschreibt der Bologneser Professor Ulysses Aldrovandi bereits die Paduaner. Bis sich dieser Name aber endgültig durchgesetzt hat, gab es in vielen Gegenden unterschiedliche Bezeichnungen. Erst auf dem 1. Deutschen Geflügelzüchtertag in Dresden am 9. Oktober 1869 wurde festgelegt, dass glattfüßige Hühner mit großer runder Haube und mit Federbart als Paduaner zu bezeichnen. Unter intensiver Mitwirkung von Robert Oettel wurden übrigens viele Rassenamen und einheitliche Musterbeschreibungen auf dieser Veranstaltung vereinheitlicht.

Die ursprünglichen Paduaner, wie auch die ersten die schon um etwa 1650 in Deutschland zu finden, waren sehr große Hühner. Die Körpermasse der Hähne werden mit 4 kg bis sogar 5 kg gemästet, die Hennen mit 2-3 kg angegeben. Man rechnete mit 130-150 Eiern je Henne und Jahr bei 55-60 Gramm. Den danach folgenden Rückgang der Größe und Gewichte gekoppelt mit weniger und kleinen Eiern führt Dürrigen auf die englische Züchtung zurück, die auf Vollhaubigkeit und kleine elegante Form ausgerichtet waren.

Im Jahr 1908 soll es 11 Farbenschläge gegeben haben. Ein Hauptzuchtgebiet war Thüringen. Es ist leicht anzunehmen, dass die Zwerg Paduaner vor etwas mehr als 140 Jahren aus England zu uns gekommen sind. Es liegt nahe, dass es bei der Umzüchtung der ehemals großen und schweren Tiere der Großrasse zur eleganten kleinen Landhuhnform der späteren Tiere auch Material für die Zwerge gegeben hat.

Paduaner sind heute ein mittelgroßes, leicht gebautes Huhn, mit kecker aufrechter Haltung, straffen Gefieder mittelhohen Stand und den besonderen Kopfpunkten. Rundhaube und der dichte Bart, fehlender Kamm und ganz kleine versteckte Lappen.

Heute sind 9 Farbenschläge der Großrasse und 8 Farbenschläge bei den Zwergen, wobei alle Zwerge auch mit gestruppten Gefieder anerkannt sind.

Hähne sollen 2-2,5 kg, Hennen 1,5-2 kg Gewicht aufweisen. Das Bruteimindestgewicht soll 48 g betragen. Bei den Zwergen sind Gewichte von 900 g der Hähne und 800 g der Hennen im Standard verzeichnet. Bruteimindestgewicht 35 g.

Dr. Manfred F. Golze

Kräuter-Hähnchen-Ragout

Zutaten:

4 Hähnchenbrustfilets (a ca.200 g)
2-3 EL Öl
Salz
Pfeffer
30g Butter
30g Mehl
300ml Geflügelbrühe (inst.)
750 g Kartoffeln
200 g Sahne
2-3 EL
Zitronensaft
je 1 Bd. glatte Petersilie, Kerbel und Brunnenkresse

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilets waschen, trocknen in Würfel schneiden. Öl in Pfanne erhitzen, das Fleisch darin rundherum goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Hähnchenbrustfilets aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Kartoffeln zum Bratfett geben und ca. 15 Min. goldgelb braten. Inzwischen Butter in einen Topf schmelzen lassen. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen lassen. Unter Rühren mit Brühe und Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer abschmecken. Petersilie, Kerbel und Brunnenkresse waschen, trockenschütteln und grob hacken. Zusammen mit den Hähnchenbrustfilets zur Sauce geben und unterrühren. Mit Röstkartoffeln auf den Teller anrichten und nach Belieben mit Brunnenkresse garnieren servieren.

**Familihtag mit
Jungtierbesprechung
07. September 2024**

Vortrag: Paduaner
und Zwergpaduaner

Referent:
Dr. Ruben Schreiter

Vortrag:
Frankoline &
Tragopane

Referent:
Dr. Martin Linde

„Fortuna-Klause“
Leipzig, um 10:00 Uhr



- September -

01 So	09 Mo	17 Di	25 Mi
02 Mo	10 Di	18 Mi	26 Do
03 Di	11 Mi	19 Do	27 Fr
04 Mi	12 Do	20 Fr Weltkindertag*	28 Sa
05 Do	13 Fr	21 Sa	29 So
06 Fr	14 Sa	22 So	30 Mo
07 Sa Mitgliederversammlung	15 So	23 Mo	
08 So	16 Mo	24 Di	

*nicht in allen Bundesländern

Rouenenten und Französische Rouenente

Nicht umsonst ist der Anteil des Einkommens in Frankreich für Nahrung ausgegeben wird 3 mal so hoch wie in Deutschland. Frankreich ist seit eh und je ein Land des Genusses und der Genießer was Essen betrifft. Dies besonders bei Fleisch. Anders wie in Deutschland. Sicher hat es geschichtlich in Berlin ein paar Delikatessen Märkte in den letzten Jh. gegeben. Aber ansonsten ist der Fleischmarkt in Deutschland, dies besonders nach dem 2. Weltkrieg durch einen von den Discountern geförderten Mengenmarkt geprägt.

Das besondere Produkt schätzend gilt in Frankreich schon seit langem. So wurde z.B. die Confrerie de la Chaine des Rotisseurs, die Zunft der Gänsebrater und Entenbrater bereits 1248 in Paris gegründet. Daraus wurden später die Spießbräter. Übrigens entwickelte diese Zunft eine Presse, deren Wert eines Sportwagens entspräche. Das Wassergeflügelfleisch wurde damit ausgepresst für die Gewinnung der Soßen. Der Beruf des Kochs und damit die Zunft der Köche wurden damals besonders hoch angesehen. Der Rotisseur wurde am Hof wie ein Botschafter verehrt. Die besten Köche kochten am königlichen Hof oder auf den Höfen der Herzöge. Das bedeutete aber auch das Zuchtprodukte benötigt wurden für diesen gehobenen Feinkostmarkt.

In Frankreich in der Normandie befasste man sich schon lange mit der Zucht von Mastenten besonders für diesen Markt. Um die Stadt Rouen erzüchtete man aus wildfarbigen Landenten einen schweren Mastentenschlag. Dieser war anfangs

nicht ganz so schwer und auch ohne Kiel. In England wurde dann der schwere Typ und ähnlich der Aylesbury Enten den Tieren der Kiel angezüchtet. Deutschland übernahm wie bei mehreren Geflügelrassen diese Ausstellungstypen. Diese große und ruhige Ente wird auch heute noch in dieser edlen Form gezüchtet. Sie verkörpert den Rechteckschnitt der Fleischrassen bei waagerechter Haltung. Rouenerpel wiegen 5kg und Enten 4,5 kg.

Interessant, dass ebenfalls in der Normandie unweit von Rouen in Duclair eine schwere Mastente gezüchtet wurde. Sie wurde mit etwas bräunlich schwarzer Farbe anderer Körperhaltung gezüchtet und als Duclair-Ente bezeichnet. Bei Dürigen 1905 und noch von Marks und Krebs 1966 wurde sie mit großen weißen Latz beschrieben bzw. abgebildet. Dürigen beschreibt, dass diese Ente für den Markt gezüchtet wurde und als Besonderheit, dass man wie bei den Ramelslohern eine Form der „Hamburger Stubenküken“ beschreibt. Die Enten beginnen schon im Oktober zu legen und dann beginnt schon die Brut. Dazu wurden meist Puten verwendet. Die Form unterscheidet sich von den schweren Rouenenten. Die Enten sind langgestreckt breit und dennoch elegant mit leicht aufgerichteter Haltung. Die Unterlinie ist voll und glatt und darf keinen Kiel haben. Den weißen Brustlatz gibt es nicht mehr. Die Enten sind trotz Eleganz auch nicht leicht. Erpel wiegen 3,5-4 kg und Enten 3-3,5 kg. Damit sind sie etwa 1 kg leichter als die Rouenenten.

Dr. Manfred F. Golze

Entenbrust mit Honig-Pfefferkruste

Zutaten:

4 Entenbrüste (a 180 g)
Pfeffer
1 EL Rapsöl,
1 EL flüssiger Honig
1 EL Limettensaft
40 g gehackte Schalotten
1 TL Thymianblätter
Meersalz
100 ml Spätburgunder
200 ml Bratensaft (Würfel)
2 rotschalige Äpfel
30 g Butter
1 Prise Zucker
300 g grüne Bohnen

Zubereitung:

Bohnen putzen, waschen in Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 10 Min garen. Anschließend abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Entenbrüste mit Salz und Pfeffer rundum würzen und im heißen Öl kurz anbraten.

Honig mit Limettensaft verrühren, die Hautseite der Entenbrüste damit einstreichen, nochmals pfeffern und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 10 Min. garen. Entenbrüste herausnehmen und warm stellen.

Für die Sauce den Bratenfond entfetten., in einen kleinen Topf geben. Schalotten und Thymian kurz darin dünsten, mit Rotwein ablöschen. Sud auf die Hälfte einkochen, Bratenfond dazugeben, ca. 5 Min. einkochen lassen und durch ein Sieb passieren.

Äpfel waschen, halbieren, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. In der heißen Butter schwenken und die Bohnen zugeben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und zugedeckt in. ca. 3 Min. erwärmen.

Entenbrüste in Scheiben schneiden, mit Sauce und Apfel-Bohnen-Gemüse anrichten. Nach Wunsch mit Thymian zweigen garnieren. Dazu passen Kartoffeln.

Fachvortrag
01. Oktober 2024

Thema:
Rouen- und
Franz. Rouenenten

Referent:
Andre Klein

„Fortuna-Klausen“
Leipzig,
um 19:00 Uhr



- Oktober -

01 Di Mitgliederversammlung	09 Mi	17 Do	25 Fr
02 Mi	10 Do	18 Fr	26 Sa
03 Do Tag der Deutschen Einheit	11 Fr	19 Sa	27 So
04 Fr	12 Sa	20 So	28 Mo
05 Sa	13 So	21 Mo	29 Di
06 So	14 Mo	22 Di	30 Mi
07 Mo	15 Di	23 Mi	31 Do Reformationstag*
08 Di	16 Mi	24 Do	

*nicht in allen Bundesländern

Deutsche Legegans

Für die Herauszüchtung der Deutschen Legegans hatten sächsische Herkünfte und insbesondere die Oberlausitzer Gans eine besondere Bedeutung. Heute ist die in der DDR erzüchtete Rasse im Bestand stark bedroht. Erfreulich ist trotzdem, dass neben Rassegänsezüchtern auch das Zuchtunternehmen Eskildsen GmbH diese Rasse züchtet und nutzt. Als einzige Rasse des Wirtschaftsgeflügels der ehemaligen DDR ist die Deutsche Legegans erhalten geblieben.

Das erste Gänseherdbuch ab 1941

Die ersten Ideen zur Zucht der Deutschen Legegans datieren aus den 1930er-Jahren. Nach Anfängen einer Selektion auf Nutzeigenschaften, insbesondere auf Lege- und Brutleistung sowie Fleischansatz (Körpergewicht), wurde 1941 das sächsische Gänseherdbuch ins Leben gerufen. Da hohe Eierleistung und Bruttrieb sich schlecht bei all unserem Nutzgeflügel vereinen lassen, wurde bald nicht mehr die Brutleistung berücksichtigt. Ab 1941 begann dann auch die herdbuchmäßige Bearbeitung dieser Rasse. Hohe Leistungen in den Nutzeigenschaften waren das wesentliche Ziel.

Aber auch die Bodenständigkeit und die Weidetüchtigkeit standen von Anbeginn im Mittelpunkt der züchterischen Bemühungen. Zudem stand damals der Federertrag im Zuchtziel. Einkreuzungen von Emdener- oder Pommerngänse sind nicht bekannt.

Nicht auszuschließen ist, anfangs des 20. Jahrhunderts etwa aus Russland, Österreich-Ungarn oder Italien importierte „Magergänse“, die eigentlich für die Weiter- oder Ausmast bestimmt waren, aber Weihnachten überlebt haben, mit dazu beitrugen.

Die Oberlausitzer Gans kommt auf bis zu 7 kg Gewicht, sie ist tiefgestellt, kurzhalbig, breit- und vollbrüstig, ohne Bauchwamme. Damit waren die Voraussetzungen für die Zucht der Deutschen Legegans entsprechend dem Zuchtziel im Gänseherdbuch gegeben.

Müller führte damals aus, dass von den vorhandenen Landgänsen diejenigen herausgesucht wurden, die besonders gute Leistungen aufwiesen, reinweiß waren und dem gewünschten Typ entsprachen.

Ziel der Gänseherdbuchzucht war die Züchtung und Vermehrung von mittelschweren, tiefgebauten Gänsen mit überwiegend weißem Gefieder. Sie sollten die Weiden und Stoppelfelder sowie wirtschaftseigenes Futter bestmöglich ausnutzen, mehrere Jahre zuchtfähig bleiben und ihre Leistungsanlage jährlich an eine möglichst große Zahl von Nachkommen vererben. Bei der Gründung des Herdbuches einigte man sich darauf, nicht von vornherein eine bestimmte Rasse auszuwählen, sondern aus verschiedenen Rassen und Schlägen geeignete Tiere auszuwählen.

Die Konzentration galt der Legegans, die jährlich mindestens 40 Eier legen sollte, ohne selbst zu brüten. Die Tiere sollten eine ansprechende Mastfähigkeit aufweisen und mit zwölf Wochen mindestens 4 kg wiegen. Aus dem vorhandenen Gänsebestand wurden Tiere ausgewählt, die dem Typ einer Legegans und dem Zuchtziel in den Leistungsmerkmalen am nächsten kamen. Die Mindestanforderung für das Acht-Wochen-Gewicht war mit 3 kg angesetzt und wurde von den meisten Tieren übertroffen.

Im Jahr 1958 wurde die Zuchtrichtlinie für die Deutsche Legegans auf der Grundlage der für diese Rasse vorliegenden Herdbuchforderungen erarbeitet und vom Anerkennungsausschuss veröffentlicht.

Dr. Manfred F. Golze

Gratinierte Gänsebrust in Rotwein-Champignons

Zutaten (für 4 Portionen):

4 Stück Gänsebrust ohne Haut (a 200g)
200 g Perlzwiebeln
4 EL Öl
2 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin
250g Champignons geputzt
1/4 Rotwein
3 Scheiben Toastbrot,
1 TL Thymianblättchen
3 EL grobkörnigen
Senf
1 TL Honig
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Perlzwiebeln abziehen und in einem Bräter in 2 EL heißem Öl anbraten. Tomatenmark, Rosmarin, Pilze kurz mit braten und mit Wein ablöschen.

Toast und Thymian fein hacken. Mit Senf und Honig mischen, salzen und pfeffern. Gänsebrustfilets in restlichen heißem Öl von beiden Seiten anbraten. In den Bräter auf Pilze legen. Toastmasse darauf verteilen und ca. 25 Min. in vorgeheizten Backofen bei 160 Grad C gratinieren.

Dazu passt Sellerie-Kartoffel-Püree.

Fachvortrag
05. November 2024

Thema:
Deutsche Legegänse

Referent:
Dr. Manfred Golze

„Fortuna-Klause“
Leipzig,
um 19:00 Uhr



- November -

01 Fr Allerheiligen*	09 Sa	17 So	25 Mo
02 Sa	10 So	18 Mo	26 Di
03 So	11 Mo	19 Di	27 Mi
04 Mo	12 Di	20 Mi Buß- und Betttag*	28 Do
05 Di Mitgliederversammlung	13 Mi	21 Do	29 Fr
06 Mi	14 Do	22 Fr	30 Sa
07 Do	15 Fr	23 Sa	
08 Fr	16 Sa	24 So	

*nicht in allen Bundesländern

Gans ehemals gleichbedeutend in Fleischversorgung dem Schwein

Der pro Kopf Verbrauch an Fleisch ist in den letzten Jahren in Deutschland von fast 90 kg auf 82 kg im Jahr gesunken. Aber bei Geflügelfleisch ist er nahezu fortlaufend steigend und beträgt heute fast 22 kg. Allerdings sind das 15,6 kg Hühnerfleisch (15 kg von Broiler und 600g Suppenhühner). Weitere 5,3 kg stammen von Puten und nur ca. 1kg von Enten und nur noch 300-400g von der Gans.

Bis Mitte der 60iger Jahre war das ganz anders. Das meiste Geflügelfleisch lieferte das Wassergeflügel besonders Gänse. DÜRIGEN (1919) zur Gans: ein Schlachttier, von dessen Körper, Außen- und Innenteilen mit Ausnahme der Knochen, der Luftröhre und einiger Abfälle des Darmschlauches alles – Rumpf-, Schenkel- und Halsfleisch, Gliedmaßen und Kopf, Liesen und Darmfett, Magen, Herz und Leber, Blut und Haut – für Küchenzwecke be- und ausgenutzt wird, ein Schlachttier, das gleich dem Schwein und frische, gepökelte und geräucherte Fleischwaren liefert, das uns ebenso einen prächtigen, den Schweinebraten in Schmackhaftigkeit und Nährwert noch übertreffenden Braten, wie ein im frischen und gepökelten Zustande zur Bereitung verschiedener und fettsparender Gemüsegerichte sehr beehrtes Kochfleisch,

ferner in seinem Fett das wohlschmeckendste Schmalz, sodann die „Flumen“ und Grieben und schließlich in seinem Blute das Mittel zur Bereitung des sogenannten Schwarzsauers und der Gänseblutwurst spendet, obendrein uns aber auch in den Stand setzt, durch die berühmten geräucherten Gänsebrüste („Spickgans“) und –keulen und –magen, durch die aus seiner Leber gefertigten köstlichen Pasteten und Würstchen und durch das „Gänseklein“ in sämiger Kräuter- oder säuerlicher Apfeltunke und („Weißsauer“) kalt als Sülze uns „Genüsse eigener Art“ zu verschaffen - - ein solches Nutztier kann ohne weiteres neben dem Schwein sich sehen lassen und die gleiche Beachtung und Berücksichtigung beanspruchen, denn es spielt in der Beköstigung unserer Bevölkerung eine wesentliche Rolle.

Für Berlin rechnete DÜRIGEN (1919) mit einem pro Kopf Verbrauch von 4-5 kg Gänsefleisch vor dem 1. Weltkrieg. Damit wird sichtbar, dass die Gans nicht nur ein Saisongeflügel war. Für den Berliner galt: „Eine jut jebratene Jans-is eine jute Jabe Jottes“.

Dr. Manfred F. Golze

Martins- oder Weihnachtsgans

Zutaten:

1 Gans 4,5 - 5,5 kg
etwa 450-500 g würzige Äpfel/Boskop
150 g Rosinen
Salz
Pfeffer aus Mühle
Paprika
Majoran
Thymian
Beifuß
1/8 Rotwein
Orangensaft von 1 Orange
etwas frisches Rosmarin
etwas Wasser oder Rindsbrühe/auch andere Brühe

Zubereitung:

Die Gans mit den fein gemahlene Gewürzen und Salz innen und außen gut einreiben. Zuvor Rosinen in Wasser kurz einweichen, Äpfel schälen und blättrig schneiden, beides vermischen und damit die Gans füllen und die Gans dressieren. Gans mit Brustseite nach unten in Pfanne legen, etwas Brühe oder Wasser dazugeben; im vorgeheizten Ofen unter oftmaligen Begießen 1,5 h braten, Gans umdrehen und noch mal gute 1 h braten; etwa 1/2 h vor Garwerden mit Rotwein übergießen. Damit Haut besonders knusprig wird Brust und Keule mit Salzwasser bepinseln und 12 - 15 Min mit hoher Oberhitze noch weiter braten. Gans herausnehmen; Bratensaft mit dem Orangensaft verrühren und etwas einkochen; Gans portionieren und servieren. Dazu: Klöße und Apfelrotkraut, auch Rosenkohl oder Grünkohl.

Fachvortrag
17. Dezember 2024

Auswertung -
Lipsia-Schau

Referenten:
Timo Berger und
Matthias Beutel

„Fortuna-Klausur“
Leipzig, um 19:00 Uhr



- Dezember -

01 So	09 Mo	17 Di Auswertung der Lipsia-Bundesschau	25 Mi 1. Weihnachtsfeiertag
02 Mo	10 Di	18 Mi	26 Do 2. Weihnachtsfeiertag
03 Di	11 Mi	19 Do	27 Fr
04 Mi	12 Do	20 Fr	28 Sa
05 Do	13 Fr	21 Sa	29 So
06 Fr 128. Lipsia-Bundesschau Züchertreff	14 Sa	22 So	30 Mo
07 Sa 128. Lipsia-Bundesschau	15 So	23 Mo	31 Di
08 So 128. Lipsia-Bundesschau	16 Mo	24 Di	

Der

Leipziger Rassegeflügelzüchterverein 1869 e. V.

wünscht seinen Mitgliedern, Freunden und treuen Ausstellern
ein friedliches Weihnachtsfest verbunden mit viel Glück, Freude und
Schaffenskraft.

Texte:

Dr. Manfred Golze
mit Unterstützung durch
Prof. Heinz Pingel

Auswahl Rezepte (fast alle erprobt):

Dr. Manfred Golze

Bereitstellung Bilder:

Jürgen Winkler, Matthias Beutel, Dr. Manfred Golze, Tierfotografie Hellmann

Gestaltung & Druck:

OPPRESSUS | Digitaldruck & Plott
Bahnhofstr. 1, 09306 Rochlitz

Herausgeber:

Leipziger Rassegeflügelzüchterverein 1869 e. V.
Ritter-Pflugk-Str. 2, 04249 Leipzig-Knauthain