

Kalender 2027

mit lesenswerten Berichten
und leckeren Rezeptideen



Leipziger Rassegeflügelzüchterverein 1869 e. V.

Deutsche Campellente

Die Campellente ist eine der wenigen europäischen Entenrassen, wenn nicht sogar die Einzige, die weltweit verbreitet wurde. Sie ist besonders wegen ihrer hervorragenden Legeleistung bekannt. Bei der Erzüchtung verschiedener Rassen, meist Lege- bzw. Zweinutzungsrasen hat sie mitgewirkt dies besonders im asiatischen Raum. Sie hat bei uns ihren Platz beim Rassegeflügel gefunden. Es gibt etwa 90 Zuchten mit rund 250 Zuchttieren in Deutschland. Sie wird in 2 Farbschlägen, heute in als braun-dunkelwildfarbig bezeichnet und in weiß gezüchtet.

Zur Geschichte:

In der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen stieg der Bedarf an Eiern, auch Enteneiern, sehr stark an. So wurden große Herden an Campellentente auch in Deutschland gehalten. Ein weiterer Grund war, dass die Hühnerfarmen Haltung mit Auslauf hatten. Durch die durchgängige Nutzung der Hühner sind diese „hühnermüde“ geworden. Es wuchs nicht mehr viel und Krankheiten machten sich bei den Hühnern breit. Der Wechsel zu Legeenten, die mit einer Reihe von Erkrankungen der Hühner kein Problem hatten, löste z.T. die Situation. Dabei erzielten Spitzenherden der Legeenten eine höhere Persistenz und Eimasseerzeugung als die Hühner.

Ihre Bedeutung haben Legeenten erst in Deutschland verloren, seit der Verordnung über Enteneier, die zum Schutz vor Salmonella-Infektionen (1936, Neufassung 1954) erlassen. Übrigens sind bei uns Enteneier nicht verboten zum Verzehr zu nutzen. Natürlich müssen sie wie alle Eier frisch und sauber sein und auf den Packungen muss vermerkt sein „Enteneier mindestens 10 Minuten kochen“. Sicher wurden sie hart gekocht, kleingehackt als Eiweißfutterquelle für Hühner- und andere Küken genutzt. Alle Bäuerinnen und Hausfrauen des ländlichen Raums wussten die hervorragende Backqualität der Wassergeflügleier zu schätzen. Der Geschmack wird als pikanter eingeschätzt, die Verflüssigung des Eiklars und Aufweichung der Membran erfolgt langsamer, der Gele aus Enteneiern hat bessere Festigkeit und eine Reihe Merkmale für eine bessere Backfähigkeit wären zu nennen. Übrigens bezieht heute noch eine namhafte Firma der Kekserzeugung jährlich 50.000 Enteneier für ihre Produktion aus Holland.

Die Aufzeichnungen der Erzüchtung unserer Geflügelrassen ist oft vorsichtig ausgedrückt lückenhaft. Die des Wassergeflügels, besonders trifft das für die Enten zu. Dokumentationen bestehen kaum. Wenn überhaupt werden Rassen angegeben, aber weder wie diese verpaart, anschließend selektiert und ob es sich bei den Ausgangstieren um Reinzuchttiere gehandelt hat oder doch schon Fremdanteile bei diesen Tieren vorhanden. Da hat sich aber nicht viel geändert. Bedeutende Zuchtunternehmen heute erzeugen absichtlich Mehrfachhybriden für die Nutzer, damit die Konkurrenz nicht die Genetik nachzüchten kann.

Einiges zur Zuchtgeschichte:

Mitte der 90iger Jahre des 19. J.h. stellte sich eine Züchterin aus Südwestengland die Aufgabe eine Legeente zu züchten mit mindestens so hoher Eierleistung wie die Laufenten, aber mit etwas höheren und akzeptableren Gewichten (2-2,5 kg). Laut mehrerer Autoren war es Adele Campell die Frau vom Pfarrer aus Uley (County Gloucestershire). Diesbezüglich ist Prof. Rudolph der Meinung, das dies falsch und es sei die Frau vom ansässigen Landarzt gewesen.

Die Basis soll eine indische Laufente gewesen sein die in 196 Tagen 182 Eier gelegt hat. Sie kam in Besitz von Adele Campell, und sie verpaarte sie mit einem guten Rouenerpel. Das Ergebnis waren Enten die durchschnittlich 200 Eier jährlich legten und 2,3 kg im Alter von 12 Wochen erreichten. Das waren damals sehr beachtliche Leistungen und die genannten Rassen waren nicht mit dem heutigen Zuchtstand gleichzusetzen. Anschließend wurde etwas Stockentenblut eingeführt, um eine etwas lebhaftere Ente zu erhalten und es entstand ein schon gefestigter Typ der 1898 der Öffentlichkeit vorgestellt wurde. Nach weiterer Bearbeitung wurde 1901 die Ente mit dem Namen Khaki Campell, nach Farbe der Ente und Namen der Züchterin vorgestellt. Das Ziel waren Leistungstiere, nicht Schautiere, da die Züchterin Bedenken hatte, so die Leistung zu verlieren. Sie räumte aber auch schon ein, dass Liebhaber die die Ente im Schaukäfig bewertet haben möchten, die Möglichkeit haben diese nach Standard zu züchten.

Vor etwa 15 Jahren wurde auf europäischer Ebene der Beschluss zum Namen gefasst diese Rasse als Deutsche Campellentente zu führen. Wenn es zur besseren europäischen Gemeinschaft beiträgt? Abweichungen des deutschen Musterbildes vom englischen Standard kann Rechnung getragen werden. Es wurde aber auch die Bezeichnung des Farbschlag mit geändert. Aus khaki-farbig wurde braun-dunkelwildfarbig. Mehrere Jahrzehnte war diese Ente unter den Namen Khaki-Campellente weltweit anerkannt. Es ist wohl die einzige Entenrasse, die den Namen der Erzüchterin und die Farbe im Namen getragen hat. Der Autor hat dabei mit Namensänderungen wie Khaki Campellente zu Deutsche Campellente braun-dunkelwildfarbig genau so sein Problem wie mit den rebhuhnfarbigen Italiener zum rebhuhnhalssigen Italiener. Mit der Entnahme der Farbe aus dem Namen trägt man dem weißen Farbschlag dieser Rasse Rechnung „ja“ und rebhuhnhalssig ist formal bei den Italienern richtig „ja“. Aber Khaki Campellente und „Rebhuhnfarbiger Italiener“ sind für mich wie „eingetragene Warenzeichen“. Sie hatten so fast 1 J.h. weltweit ihre Bedeutung.

Dr. Manfred F. Golze

Fachvortrag
05. Januar 2027

Thema:
Deutsche
Campellenten

Referent:
Maik Eberhardt

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

Fachexkursion
08. - 10. Januar
2027



- Januar -

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

*nicht in allen Bundesländern

Bantam

Bezüglich der Herkunft der Bantam gehen die Meinungen auseinander. Einige Forscher nehmen als Herkunft der Bantams die Insel Java an. So schreibt auch unsere Musterbeschreibung dass die Herkunft vermutlich der Bezirk Bantam auf Java ist, und dass in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts der schwarze Farbenschlag über England in Deutschland eingeführt wurde. Mehrere Farbenschläge wurden danach in England und Deutschland erzüchtet. Die Mehrheit nimmt aber als Mutterland Japan an, welches auch für die andere bedeutende Urzwerghuhnrasse, die Chabos, als Herkunftsland zu nennen ist. Beide Hypothesen sind letztlich nicht bewiesen.

Auch kann man den Gedanken nicht ausschließen, dass Bantam auch „Zwerg“ bedeutet, und es hier eventuell Namensansätze gibt. Wie bekannt ist bin ich seit jüngster Kindheit in Versammlungen des Leipziger RGZV gewesen. Die Lipsia-Schau stand immer irgendwie im Blickpunkt. Ältere Züchter sprachen von Bantamkäfigen, womit ich anfangs nichts anfangen konnte. Auch heute fällt der Begriff für die Zwerghuhnkäfige 50 cm x 50 cm x 50 cm manchmal noch. Beim Sport gibt es das Bantamgewicht beim Boxen, Ringen und Gewichtheben. Die Boxer dürfen bis 53,525 kg wiegen. Es ist die Gewichtsklasse zwischen Fliegen- und Federgewicht. Beim Gewichtheben ist es die leichteste Klasse. Ableitung des Namens ist vom aggressiven Zwerghahn-Bantam vorhanden. Bereits Aristoteles, der Lehrer von Alexander dem Großen (384-322), und Plinius beschrieben in dieser Zeit die Hühner von Adria, hier die Zwerghähne, die ausgestattet mit Mut, Jähzorn und sogar den großen Hähnen zugesetzt haben.

Der Gesamteindruck und das Zuchtziel zeigt ein sehr kleines, feinliniges Zwerghuhn mit kecker, stolzer Haltung und Gestalt. Trotz des kurzen breiten Körpers sind die Bantam mit einer breiten runden Befiederung ausgestattet.

Als einmalig muss der Kopf mit dem typischen Rosenkamm und der sehr großen Ohrscheibe angesehen werden. Der leuchtend rote Rosenkamm mit feiner Perlung soll gut gefüllt sein, einschließlich der Kammfront. Er soll sich nach hinten verjüngen und im geraden Dorn auslaufen. Der Dorn ist oval angesetzt, rund auslaufend und leicht ansteigend. Bei den Hennen ist dies etwas ansteigender. Das Verhältnis von Kammkörper zu Dorn ist wie 2:1. Die Ohrscheiben sind nicht nur groß, sondern auch dick, rund und glatt; dazu emailleartig glänzend und in Drittelung zum Gesicht und Kehllappen passend. Die Kehllappen sind rund, glatt und fein geperlt. Die Augenfarbe ist dem Farbenschlag angepasst von dunkelbraun, orangefarben bis rot.

Auch die Flügelhaltung ist typvoll. Sie sind mittellang, ziemlich breit und werden lose und leicht gesenkt getragen. Es wird die obere Hälfte der Schenkel bedeckt. Der ganze Körper fließt in gleichbleibender Rundung und vermittelt eine

vollendete Harmonie. Nach Kohlmann gibt es wenige Rassen, die mit der Fülle der Rundung und des Schwungs ihnen den Rang ablaufen können.

Bei der Musterbeschreibung wird man leicht an den Beitrag von Walter Rüst in der „Geflügel Welt“, Herausgeber Paul Trübenbach Chemnitz/ Gröna Nr. 19/1921 „Der Rote Faden“, die Idee, dass sich die Merkmale wie ein roter Faden durch alle Teile der gesamten Musterbeschreibung einer Rasse ziehen, erinnert. Nur wenn dies gelingt, dann erreicht eine Rasse „Weltruf“ und Bestandssicherheit (Golze).

Es ist ein sehr bewegliches und eifriges Huhn. Da es als echter Urzweig die Erbformel $dw \ dw$ hat, haben diese Zwerghühner normal keine Größenprobleme. Hähne wiegen 600 g und Hennen 500 g. Die Ringgrößen sind 11 für den Hahn und 9 für die Henne. Man kann mit etwa 100 Eiern pro Jahr mit einem Gewicht von 28 g rechnen.

Sie werden heute nahezu auf der ganzen Welt gezüchtet. Bei uns in 19 Farbenschlägen. Weitere gibt es in der Schweiz. Meist kommen noch welche dazu.

Dr. Manfred F. Golze

Erbsen Hühnchen

Zutaten:

1 Hühnchen
80 g Öl
200 g grüne Erbsen
2 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
Salz
400 g Kartoffeln
2 Tomaten

Zubereitung:

Das Öl erhitzen. Die geschälten Zwiebeln klein würfeln und anrösten.

Das Huhn zerteilen, die Stücke auf die Zwiebeln schichten. Zwei Tassen Wasser dazu gießen, salzen, zerdrückten Knoblauch zugeben. Im geschlossenen Schnellkochtopf 15 min. dünsten. Topf abkühlen, dann öffnen und mit 1/2 l Wasser auffüllen.

Die geschälten und in Stifte geschnittenen Kartoffeln sowie die Erbsen dazugeben. Topf schließen. 6 min kochen. Topf abkühlen, dann öffnen. Sofort die vorher enthäuteten gehackten Tomaten unterrühren. 5 min durchziehen lassen

Fachvortrag
02. Februar 2027

Thema:
Bantam

Referent:
Wolfgang Browarzik

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



- Februar -

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	
06 Sa	14 So	22 Mo	
07 So	15 Mo	23 Di	
08 Mo	16 Di	24 Mi	

Karl der Große (742 – 814)

Förderer der Geflügelhaltung

Als Student der Agrarwissenschaften der Universität Leipzig nahm ich wahr, dass von den Dozenten wiederholt auch Karl der Große zitiert wurde, wenn es um die Entwicklung und Anwendung der 3-Felder-Wirtschaft ging aber besonders auch um Fragen der Tierzucht und Tierhaltung. Interessant ist, dass dabei das Geflügel nicht zu kurz kam.

In der Literatur wurde Karl der Große nahezu einheitlich als bedeutende geschichtliche Gestalt beschrieben. Danach soll er in seiner ca.50jährigen Regentschaft für viele politische, militärische und kulturelle Taten die Weichen für die Entwicklung Europas gestellt haben. Als Vordenker für Europa, Heiliger und gerechter König verehrt aber auch als machthungrierender Eroberer und „Sachsenschlächter“ bezeichnet. Besonders deutlich wird Karl der Große als Reformator, Verfechter des Gottesstaates und Gründer von Klöstern in der Romanbibliothek von Thomas R. P. Mielke 2006 beschrieben.

In bester Weise sind aber für Interessenten aus dem Agrarsektor von Heinz Brandsch mit der Vorstellung und Übersetzung der „70 Kapitel der Landgüterordnung“ von Karl dem Großen speziell die Aufgaben, Ziele und ein bedeutendes Stück der Staatskunst im Hinblick Landwirtschaft aufgezeigt

Wenn man die Inhalte der Kapitel der Landgüterordnung in der Entstehung betrachtet und umfangreiche Literatur dazu gelesen hat, so ist man geneigt davon auszugehen, dass Karl der Große auf der einen Seite viele Klöster entstehen ließ und auf der anderen Seite aus der Wirtschaftsweise und der Organisation dieser die Inhalte für die Kapitel abgeleitet hat. Von den insgesamt 70 Kapiteln befassen sich 7 mit den Hühnern, 5 mit der Sicherstellung der Eier, die gleiche Zahl mit der Gänsehaltung und 2 mit den Enten, ja sogar eines mit Spezialgeflügel.

Jahrhunderte nach dieser Zeit, bis in die Mitte der 60er Jahre des vergangenen Jahrhunderts, fristeten die Hühner auf vielen Bauernhöfen ein schlimmes Dasein, in dem sie in einem Verschlag, der oft oberhalb der Schweinebucht angeordnet war, den sie über eine, „beschissene Hühnerleiter“ erreichten. Auch in den Werken über Karl den Großen und seiner Güter kann man immer wieder feststellen, dass zu dieser Zeit meist an die Scheune anschließend, sich Hühnerställe befunden haben müssen und die Ausläufe dann in die Obstgärten übergingen.

So wird in der Landgüterordnung festgelegt, dass die Amtmänner dafür zu sorgen haben, dass bei den Mehlmühlen Hühner und Gänse entsprechend der Ausdehnung des Betriebes zahlenmäßig vorhanden sein sollen. Wurde dies im Kapitel 18 pauschal beschrieben, so folgt im Kapitel 19, dass bei den Scheunen der größeren Hofgüter mindestens 100 Hühner und 30 Gänse, bei den Bauernhöfen mindestens 50 Hühner und

12 Gänse gehalten werden müssen. Nicht nur die Zahl, die mindestens zu halten war wurde vorgeschrieben, in einem weiteren Kapitel (28) hat jeder Amtmann dafür zu sorgen, dass zu jeder Jahreszeit Eier in reichlicher Menge auf das Hofgut kommen und er hat sich mehrmals im Jahr, mindestens 3 bis 4 mal, besser noch öfter, davon zu überzeugen, dass das Geflügel auch in der vorgesehenen Zahl vorhanden ist. Damit wird wohl die Bedeutung, die dem Geflügel zuerkannt wurde deutlich. Geflügel wird also als absolut wichtiger Versorgungszweig für die Höfe und die Bevölkerung generell gesehen.

In den Kapiteln wird aber darauf verwiesen, dass die Hühner schon verstärkt zur Eierzeugung und zur Bereitstellung von Eiern ihre Bedeutung zu nutzen sind. Das heißt, war der Winter vorüber, die Tage wurden wieder länger und neben dem kargen Getreide, was aus der Spreu oder aus Abfällen für die Hühner zur Verfügung stand, fanden sie nun etwas Eiweiß und Grün aus der Natur und so wurde die Eierleistung zu dieser Zeit wieder gesteigert. Aber schon bei Karl den Großen stand Forderung nach Eiern zu jeder Zeit.

Von den Hühnern zu den Gänsen überleitend, dann waren Gänse und auch Enten als Geflügelfleischlieferant sehr gefragt. Sie spielten gleichfalls in dieser Funktion eine Rolle über das gesamte Jahr. Heute hingegen ist die Gans in erster Linie ein absolutes Saisongeschäft, damals war es generell ein Fleischlieferant für den Hof. So wird im Kapitel 38 beschrieben, dass fette Gänse für die Hofhaltung, für den Palastdienst oder zur Ablieferung an die Höfe jederzeit in ausreichender Menge bereit stehen müssen.

Es hatte auch jeder Amtmann über das Jahr hinweg eine exakte Abrechnung beim König abzuliefern, in der alle Produkte vom Feld, aus dem Garten, Weinberg, Wald aber auch aus den Ställen aufgelistet waren, und auch dort mussten die Hühner und Gänse sowie die Zahl der Eier ganz genau registriert werden. Und auch der Hinweis sei gestattet, man war bemüht, mehr aufzubringen als der Bedarf bestand. Dieser Überschuss war zum Verkauf bestimmt.

Interessant dabei ist, dass es nicht nur um die Sicherstellung der Ernährung, d. h. von Eiern und Geflügelfleisch ging, sondern dass Karl der Große im Kapitel 40 auch Spezialgeflügel forderte. „Jeder Amtmann halte unter allen Umständen zum auszeichnenden Schmuck unserer Hofgüter besonderes Geflügel, wie: Pfauen, Fasanen, Enten, Tauben, Rebhühner, Tureltauben.“

Es ist sehr interessant, welchen Stellenwert Hühner und Gänse und deren Produkte vor 1200 Jahren in der Landgüterverordnung von Karl dem Großen einnahmen.

Dr. Manfred F. Golze

**Jahreshaupt-
versammlung
06. März 2027**

Kulturhaus
„Sonne“

Schulstr.,
Schkeuditz

um 14:00 Uhr



- März -

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

*nicht in allen Bundesländern

Brakel und Zwerg-Brakel

Das Brakelhuhn, in alter Literatur auch als Bräkelhuhn bezeichnet, wurde von Dürigen u.a. auch als robusterer kräftigerer Nachkomme des Campinerhuhns bezeichnet. Hier soll von praktischen Züchtern der Belgier, der Nutzwert der Hühner an erster Stelle gesehen worden sein. Dürigen hat bereits darauf hingewiesen das östlich Möven und westlich Friesen ursprünglich dem gleichen niederdeutschen Hühnerschlag angehören, die von den jeweiligen Züchtern unterschiedlich in der Zeichnung gezüchtet wurden. Marks und Krebs 1966 zeigten auf, dass seit Jahrhunderten im Nordwesteuropäischen Raum, Friesland, Holland, Belgien bis Westfalen, Sprenkelhühner gehalten wurden, die je nach Landstrich oder Färbung als Friesische Perlen, Holländische Friesen, Kempische Kieck, Campiner, Möven oder Alltagsleger bezeichnet wurden. Darunter waren Tiere bei denen Hahn und Henne die gebänderte Zeichnung hatten. Zu diesen gehören die in Belgien gezüchteten kräftigen Tiere, die ab 1890 nach den Flecken in Flandern Op- und Niederbrakel, als Brakel bezeichnet hat. Die Literatur weist darauf hin, dass neben den typischen Rassemmerkmalen ein besonders großer Kamm und eine sehr beachtliche Eierzahl die Tiere auszeichnen. Dass der Kamm zum Rassetyp gehört sollten wir bei der Bewertung beachten.

In England wurde mit der Zucht 1898 begonnen, die Bezeichnung wurde aber als Campiner, also zu den „Vorläufern“ gewählt, nicht als Brakel. Die Sonderzuchtgemeinschaft wurde 1907 gegründet.

Vom Campinerhuhn zur Belgischen Landrasse, d.h. die Herkunft ist Belgien, aber heute sprechen wir in Deutschland bei den Brakeln von einer eigenen Zuchtrichtung.

Wir sprechen allerdings bezüglich Gesamteindruck von einer stattlichen und derben aber gefälligen Landhuhnform, bei mittelhoher Stellung. Der Schwanz wird hoch getragen bei voller Befiederung, ein gesprenkeltes Gefieder, auch der Hahn ist voll gezeichnet. Es sind Tiere mit lebhaftem Temperament.

Der Rumpf des Hahnes ist ein derbes breites Rechteck mit abgerundeten Kanten. Der Hals mittellang mit vollem Behang. Im Rücken ist der Hahn leicht abfallend, die Henne waagerecht. Breite Schultern mit gut geschlossenem Flügel, die Flügel sind lang, aber unter dem Behang getragen. Sattel sowie Schwanz mit ziemlich vollem Behang und flauschig. Die Kehllappen und Ohrscheiben sind mittelgroß, dabei haben die Ohrscheiben eine bläulich weiße Farbe. Die Augen erscheinen schwärzlich, sind dunkelbraun. Der Schnabel ist blau, an Spitze hellhornfarbig. Die Brust ist breit, tief, fleischig und der Bauch breit und voll. Den mittelgroßen breiten Kopf zierte ein einfacher mittelgroßer Kamm, der im Gewebe etwas grob ist, 5-6 breite Zacken hat und dessen Fahne leicht dem Nacken folgt. Die Läufe sind mittelhoch, feinknochig und schieferblau.

Wir haben zirka 150 Zuchten der Brakel, die Hälfte etwa im silbernen Farbenschlag und auch so im goldenen. Der Zuchttierbestand beträgt reichlich 700 Tiere.

Zwerg-Brakel

Die Versuche Zwerg Brakel zu erzüchten gehen wohl bis auf das Jahr 1900 zurück. Eine Vorstellung dieser soll 1927 in Dresden erfolgt sein.

Seit etwa 1933 ist bekannt, dass die Holländer wohl die Verzwergung der Großrasse vorgenommen haben. Sie verwendeten die Silberbrakel der Großen und die Urzwerghuhnrasse Sebricht. Seit 1952 beschäftigte sich Friedrich Werthmann mit der Erzüchtung der Zwerg Brakel. Er verwendete Silberbrakel der Großrasse und Deutsche Zwerge schwarz. 1957 wurde der silberne Farbenschlag der Zwerg-Brakel vom Anerkennungsausschuss in den Standard aufgenommen. Seltsam, dass im 1960 erschienenen Spezialbuch „Zucht und Haltung des Zwerghuhns“ die Zwerg Brakel noch nicht berücksichtigt sind.

Sie werden in den Farbenschlägen Zwerg Brakel silber und Zwerg Brakel gold gezüchtet.

Es gibt etwas über 100 Zuchten in Deutschland mit rund 450 Zuchttieren. Die Verteilung auf die beiden Farbenschläge hat sich etwas geändert. Vor etwa 10 Jahren war die Zahl der Zuchten im goldenen Farbenschlag leicht erhöht, jetzt sind die Zuchten in Silber etwas verbreiteter.

Dr. Manfred F. Golze

Taubenbrühe

Zutaten:

2 Tauben
1,5 l Wasser
Salz
Petersilienwurzel
Möhre
etwas Suppengrün
Maggi-Flüssigwürze

Zubereitung:

Tauben mit Salz und dem Suppengrün in kaltem Wasser aufsetzen, ca. 2 Stunden langsam kochen lassen. Mit Maggi-Flüssigwürze abschmecken. Taubenfleisch klein schneiden und diese in die Brühe geben

Diese Brühe ist als Krankenkost geeignet, auch ältere Tauben sind dafür geeignet.

Beilage:

getoastetes Weißbrot

Fachvortrag
06. April 2027

Thema:
Brakel und Zwerg
Brakel

Referent:
Andre Klein

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



- April -

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	30 Fr
07 Mi	15 Do	23 Fr	
08 Do	16 Fr	24 Sa	

Stellerkröpfer

Als Heimat für den Stellerkröpfer werden in der Literatur Böhmen, Mähren und Schlesien geführt. Er wurde in beiden Deutschen Staaten gezüchtet. Für seine Beliebtheit spricht, dass heute auf Hauptsonderschauen z.T. 500-600 Tiere ausgestellt werden. Wenn er auch eine gut blasende elegante Kropftaube ist, findet man in alter Literatur z.T. auch den Namen „Glanzkröpfer“ auf Grund seiner intensiven Farbe.

Die Tauben haben beachtliches Temperament. Sie sind sehr flugtüchtig. Dabei fällt ihr typischer Flug mit starken Flügelklatschen auf. Eine weitere Besonderheit des Fluges, dass das Landen oder Herabsinken mit hochgestellten Flügeln erfolgt, davon abgeleitet Steller oder Flügelsteller, also der Name.

Stellerkröpfer werden in sehr zahlreichen Farbschlägen gezüchtet. „Der Stellerkröpfer – Die 55 Farbschläge in Bildern“ ist ein Zeitdokument dafür. Der besondere Gefiederglanz wurde schon erwähnt. Im Taubenbuch von Zurth wurden noch die geganselten in Schwarz, Blau, Rot, und Gelb als getrennte Rasse, als Böhmischer Stellerkröpfer, als Extrarasse bezeichnet. In der Musterbeschreibung der DDR wurden diese nur noch als eine Zeichnungsart der Stellerkröpfer übernommen.

Das Blaswerk ist birnenförmig, am obersten Ende am weitesten ausgebildet. Er ist aufrechtstehend mit eleganter langgestreckter Figur, nur glattköpfig und glattfüßig. Die zu den mittelgroßen Kröpfern zählende Kropftaube ist langgestreckt, schlank aufgerichtet und hat einen mittelhohen Stand. Die Hinterpartie ist kürzer als die Vorderpartie. Im Standard wird von etwa 3/5 vorn zu 2/5 hinten geschrieben. Er ist sehr lebhaft und blas- und flugfreudig. Bei den typischen Rassemerkmalen bezüglich Flug mit lauten Klatschen und Fallen, bei hoch gestellten, eng zusammenliegenden Flügeln (Stellen) dürfen Kopf und Schwanz nicht gesenkt werden.

Neben der intensiven Farbe und markanten Zeichnungsformen sind besonders Auge und Rand zu nennen. Bei dem perlfarbigem Auge verläuft ein rein weißer Streifen um die

Pupille. Die übrige Iris ist mehr oder weniger mit roten Äderchen durchsetzt, ist dunkel bei weißen, ob mit oder ohne Schnippe und Geganselten. Der Rand ist glatt, dabei nicht sehr breit und korallenrot und unterstreicht nach Ansicht des Autors noch den „feurigen“ Charakter der Taube.

Der rassige elegante Gesamteindruck fordert, dass die Flügel den Rücken gut abdecken und die Schwingenspitzen möglichst nicht kreuzen. Der Stand soll frei sein, die Unterschenkel fließend aus dem Körper treten und gut sichtbar sein.

Zu ergänzen ist, dass es zwischen dieser Musterbeschreibung des Stellerkröpfers für Deutschland und der des Tschechischen in Figur, Stand und Haltung Unterschiede gibt.

1959 wurde in Ferndorf, Landkreis Refen-Viechtach der SV in der BRD gegründet. In der DDR waren die Stellerkröpferzüchter ab 1963 der SZG Starwitzer Flügelsteller angeschlossen. Sie waren nicht nur angeschlossen, die Zfd. Matthias Beutel, Werner Kossira und dann auch Harald Brantin sorgten dafür, dass spezielle Zuchtprogramme erarbeitet wurden und Farbschlag bezogen Zuchtschwerpunkte den Züchtern und PR zur Verfügung gestellt wurden. Eine intensive Zusammenarbeit mit dem Cesky-Stavak-Club in Prag diente weiterhin der Rasse und den Züchtern. Im Juni 1991 fanden bei Ernst Mensinger im Freizeitpark Geiselwind eine zweitägige Arbeitstagung und der Zusammenschluss von SV und SZG statt.

Auf Grund des 65-jährigen Bestehens des SV der Stellerkröpfer war für das Jahr 2024 vom BDRG der Siegerringwettbewerb für diese Rasse vorgesehen. Durch Corona aufgeschoben, konnte dann „65+1“ im Jahr 2025 dieser Wettbewerb nachgeholt werden. Da diese Events eigentlich ja jeden Züchter nur einmal erreichen kann war die Freude sehr groß. 532 ausgestellte Tiere demonstrierten den hohen Zuchtstand dieser Rasse. Im Nachgang soll sie auch in einer Monatsversammlung des Leipziger RGZV im Blickpunkt stehen.

Dr. Manfred F. Golze

Gefüllte Tauben mit Pineau de Charestes

Zutaten:

2 Tauben (für zwei Personen)
100 g milden Schinken
1 Ei
100 g fein gehacktes Mett
2 Schalotten
200 ccm Südweingläser Pineau des Charestes
50 g Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Gehackter Schinken, Ei, Mett, die gehackten Schalotten, die Hälfte des Pineau, Salz und Pfeffer vermischen. Täubchen damit füllen und zu nähen. In Kasserolle mit der Butter, 1 Glas Wasser, Salz und Pfeffer 45 min im heißen Ofen braten. Nach halber Garzeit restlichen Pineau zugießen. Täubchen oft begießen.

Beilage:

grüne Erbsen und Baguette

Fachvortrag
04. Mai 2027

Thema:
Stellerkröpfer

Referent:
Matthias Bielawny

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



- Mai -

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

*nicht in allen Bundesländern

Pfautauben

Die Gruppe der Strukturtauben ist nicht so groß. Die bedeutendste Rasse ist wohl die Pfautauben. Dabei ist es eine der ältesten Taubenrassen der Welt überhaupt. Die Heimat ist Indien. Sie kam bereits im 16. Jahrhundert nach Europa und wurde 1650 auch nach Deutschland eingeführt. Nach Schütte 1971 waren die aus Indien eingeführten Tauben nur der heutigen Pfautauben ähnlich. Die Körperstellung war noch anders. Erst schottische, englische und deutsche Züchter sollen unsere Pfautauben der jetzigen Richtung geschaffen haben.

Pfautauben werden keineswegs in allen Ländern nach einheitlichen Richtlinien gezüchtet. Am bekanntesten sind die normalen Pfautauben, wie sie in Europa und auch Amerika gezüchtet werden. Es gibt aber auch Ungarische Pfautauben mit befiederten Füßen, die Indischen Pfautauben mit waagerechter Körperhaltung, den leicht trichterförmigen aufrecht getragenen Schwanz, kurzer Fußbefiederung und z.T. mit Spitzhaube, auch Rundhaube mit Rosetten, Thailändische Pfautauben und andere. Es soll noch als Mutation die seltene Seidenhaartauben genannt sein.

Ferner berichtete Schütte 1971, dass es Pfautauben gegeben hat mit Spitzkappe. Sie sind bei uns nicht mehr anerkannt und sollen ausgestorben sein.

In Paradedstellung steht und läuft die Taube auf den Zehenspitzen. Durch den nach hinten gebogenen Hals liegt der Kopf auf dem Vorderkissen. Der Hals soll schlank sein, graziös gebogen und die Länge soll der Länge des Rückens entsprechen, dass der Kopf auf Vorderkissen aufliegt aber nicht durch den Fächer gesteckt wird und breit, voll und gut gerundet ist. In Aufregung zeigen die Tauben Zitterhalsigkeit. Der Kopf ist klein, zart und gerundet und glatt. Der Körper ist allseits gerundet. Der Stand ist sehr breit und tief. Die Brust wird soweit wie möglich angehoben. Sie soll breit und voll gut gerundet sein. Die schmalen Flügel sind fest geschlossen. Die Schwingen werden unter den tiefsten seitlichen Schwanzfedern getragen. Der Schwanz, den man mit Recht als Fächer bezeichnen kann, ist leicht konkav, d. h. so breit und flach wie möglich. Er wird aufrecht getragen, von der Seite gesehen fast senkrecht. Dazu muss er gut geschlossen sein und straff. Der Schwanz soll so breit sein wie nur mög-

lich. Die 2 äußeren Federn berühren leicht den Boden. Der große Schwanz soll kreisrund sein und aus langen und breiten Federn bestehen. Die Federn sollen sich wie Schuppen überdecken. Als weitere Besonderheit der Schwanzfedern ist die Frisur zu nennen. Sie soll höchstens 3 cm von der Spitze der Schwanzfedern herab reichen und nicht zerschlissen sein. Die Zahl der Schwanzfedern kann 30 oder auch noch mehr betragen. Die Zahl ist für die Bewertung nicht maßgeblich. Ist die Zahl stark erhöht kann unter Umständen die Federbreite etwas knapp ausfallen.

Die Augen und Schnabelfarbe ist immer dem jeweiligen Farbenschlag angepasst. Augenfarbe ist dunkel bei Weißen, bei allen, bei denen die weiße Farbe am Kopf vorherrschend ist. Bei den anderen ist die Augenfarbe perlfarbig und orange, obwohl perlfarbig angestrebt wird. Der Augenrand ist schmal und sollte unauffällig sein und dem Farbenschlag angepasst. Gleiches gilt für die Schnabelfarbe. Hell sind die Schnäbel bei Weiß, Rot, Gelb, Schildig und Farbschwänzen. Schwarz bei Schwarzen, Indigo-Dunkelgehämmert und Andalusierblau. Dunkel bei den weiteren Farbenschlägen.

Der Rumpf soll einen abgerundeten Gesamteindruck zeigen und zu der gut gerundeten, vollen, breiten Brust, die stark angehoben, ist passen.

Der Autor des Beitrages hat als Kind einige Jahre weiße Pfautauben gezüchtet. Zu Spitzenzeiten gab es über 200 Tauben. Die zuvor aufgezeigten Merkmale des Körperbaus der Pfautauben sind sehr wahrscheinlich Grund dass diese Tauben der damaligen Zeit (1962-1968) selbst im Winter gute Brut- und Aufzuchtergebnisse erreichten.

Die Kissen sollen straff sein, so hoch wie möglich und hinten sowie vorn mit Schwanzfedern bedeckt. Das vordere Kissen dient als Ruhepunkt für den Kopf. Die schmalen Flügel sollen gut anliegend und geschlossen sein. Sie reichen nur wenig hinter das Schwanzende. Die Beine unbefiedert, kräftig, breit stehend. Unterschenkel werden fast vollständig vom Bauchgefieder verdeckt. Das Gefieder ist straff und dicht.

Dr. Manfred F. Golze

Eierlikör

Zutaten:

4 Eier und 6 Eigelb
1/4 l Kaffeesahne
1 Päckchen Vanillezucker
170 ml hochprozentigen Alkohol (ev. Primasprit)

Zubereitung:

Die 4 Eier und 6 Eigelb schlagen.
Alle weiteren Zutaten nach und nach zugeben und das Schlagen nicht unterbrechen.
Langsam die Kaffeesahne zugießen und Puderzucker anschließend mit Esslöffel einfüllen.
Vanillezucker zugeben und zum Schluss sehr langsam den Alkohol hinzufügen.

Fachvortrag
01. Juni 2027

Thema:
Pfautauben

Referenten:
Dirk Kalbe
Thomas Schade

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



- Juni -

01 Di Mitgliederversammlung	09 Mi	17 Do	25 Fr
02 Mi	10 Do	18 Fr	26 Sa
03 Do	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	
08 Di	16 Mi	24 Do	

Fasanenhaltung – Biodiversität, Auswilderung und Fleischgewinnung

Auch heute werden Fasanen zum Auswildern und zur Fleischherzeugung aufgezogen. Die größten Farmen in Europa gibt es in Italien. Feinschmecker schätzen die Qualität der Schlachtkörper. Unter Beachtung der fortlaufend sinkenden Strecke von Fasanen aus der Wildbahn erscheint der Beitrag der Erhaltung des Federwildes, zur Biodiversität fast noch wichtiger.

Nach Linnè trägt der Jagdfasan den Namen nach seiner Herkunft der Schwarzmeerküste *Phasianus colchicus colchicus*. Heute gibt es nach Raethel 1976, auch jeden Naturbeobachter kaum noch reine Colchicus-Stämme. Meist handelt es sich um Kreuzungen mit dem Transkaukasischen Fasan, Chinesischen Ringfasan. Japanischen Buntfasan und Kirgisischen Ringfasan. So ist auch das Erscheinungsbild sehr bunt und differenziert. Auch aus diesem Grund ist das Auswildern von Fasanen in Deutschland nur mit Genehmigung möglich. Ausnahme sind verlassene Gelege.

Der Fasan ist schon vor J.H. aus Asien nach Europa gekommen. Für viele wird neu sein, dass er zu dem am längsten von Menschen gezüchteten und gehaltenen Hühnervögeln gehört. Er wurde z.B. im 5.Jh. v. Chr., der Blütezeit der Griechischen Kultur schon in Volieren gehalten. Ausgehend vom griechischen Mutterland kam er über das große Kolonialreich nach Unteritalien. Die Römer lernten den schmackhaften Vogel schnell zu schätzen und als Marschverpflegung der Offiziere flatterte er bald durch gallische und germanische Provinzen. Die Ausgangsform waren Volieren-Tiere, der Ursprung der Tiere in der Wildbahn waren verwilderte. Mit dem Aufkommen funktionstüchtiger Schrotflinten gab es einen großen Aufschwung. Man begann an den Höfen Fasanerien in großen Umfang anzulegen. Dies ist oder war Geschichte.

Das Angebot von Fasanen stammt über einen langen Zeitraum nahezu ausschließlich aus der Jagd. Auf der einen Seite ist aber die Federwildstrecke sehr stark rückläufig. Es betrug die Strecke der Fasanen 1990/91 noch 376 112 Tiere, so waren es 2019/2020 nur noch 52 074 und 2023/24 35 918.

Es gab wohl kaum eine Zeit, in der die Landwirte so intensiv nach Alternativen in der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung suchten wie heute. So entstanden und entstehen neue Fasanerien. Auch die Jägerschaft unterstützt diese Vorhaben auf verschiedene Weise.

Im Beitrag sollen Zucht, Brut, Aufzucht, Haltung, Fütterung von Fasanen und die Besonderheiten zur Haltung in Voliere oder zum Auswildern vorgestellt werden. Dabei wird auch die Fleischgewinnung und der Schlachtkörperwert der Tiere aus Natur und Voliere verglichen.

Sollen die Fasanen nicht nur die Jagdstrecke vergrößern, sondern den Bestand in der Natur erhalten und vermehren, sind bestimmte Merkmale zu beachten. So ist darauf zu achten, dass zumindest die Vätertiere - also die Fasanenhähne die an diejenigen Hennen an gepaart sind, die wiederum die Bruteier liefern - aus Naturbrut stammen. Der Bruttrieb ist bei all unserem Geflügel an die Geschlechtschromosomen gebunden. Er wird vom Vätertier an seine Töchter vererbt. Werden Fasanen aus Zuchtherden ausgewildert, die schon mehrere Generationen aus Kunstbrut stammen, dann ist der Bruttrieb kaum noch vorhanden; die Hennen brüten nicht oder nicht mehr sicher. Sie legen oftmals mehr Eier, wie durch Züchtung und Umweltgestaltung beschrieben, die nicht bebrütet werden können.

Es ist eng mit den zuständigen Jägern für das vorgesehene Revier in denen das Auswildern stattfinden zusammenzuarbeiten. Gut ist es, wenn in diesem Gebiet der Beutegreiferdruck - und das schon ein bis zwei Jahre früher - stark durch die Jägerschaft reduziert ist.

In diesem Zusammenhang spielt auch der richtige Typ der Tiere für das jeweilige Biotop eine große Rolle. Generell haben Tiere, die zeitig ans Freie gewöhnt und die zeitig und sicher aufbäumen, immer Vorteile. Auch die vorhandene Futterbasis und die bestehende natürliche oder künstliche Deckung sind von Interesse.

Letzteres wird auch von der Genehmigungsbehörde, meistens die Untere Naturschutzbehörde - wenn der spezielle Sachverstand vorhanden ist - beachtet. Wird das Auswildern gestattet, ist es Vorschrift, dass dieses mindestens vier Wochen vor der Jagd-Saison zu erfolgen hat, damit sich die Tiere schon eingewöhnt haben und nicht nur Jagdbeute werden.

Gegenwärtig wird intensiv nach Alternativen in der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung gesucht. Wenn auch die landwirtschaftlichen Betriebe größer und spezialisierter werden, gibt es in Deutschland etwa 48% der Betriebe im Nebenerwerb, kleine und darüber hinaus Kleinstbetriebe. Diese haben eine größere Nutzungsvielfalt. Da durch Verringerung der Großtierbestände immer auch nutzbare Altbausubstanz zur Verfügung steht bietet sich die Nischenproduktion an. Das Augenmerk kann auch auf den Fasan als kulinarische Delikatesse gelenkt werden. Besitzen die Betriebe in irgend einer Form eine Direktvermarktung sind Fasanen hervorragend geeignet das Angebot zu erweitern, ja ein besonderes Produkt anzubieten.

Auch für unsere Rassegeflügelzüchter, wenn Platz vorhanden ist Sondergeflügel eine Möglichkeit das Betätigungsfeld sinnvoll zu erweitern.

Dr. Manfred F. Golze

Fachvortrag
06. Juli 2027

Thema:
Jagdfasan Beitrag
zur Biodiversität,
Auswildern und
Fleischerzeugung

Referent:
Dr. Manfred Golze

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

Fachexkursion
31. Juli 2027



- Juli -

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	30 Fr
07 Mi	15 Do	23 Fr	31 Sa Fachexkursion
08 Do	16 Fr	24 Sa	

Geschichte zur Bedeutung des Eis

Im antiken Rom begann das Mahl traditionell mit einem Eiergericht als Vorspeise und endete mit den Äpfeln als Dessert. HORAZ (65 – 8 v. d. Z), einer der bedeutendsten Dichter der „Augustinischen Zeit“, bemerkte dazu in seinen Satiren „ab ovo usque ad mala“ (von den Eiern bis zu den Äpfeln). Immerhin ein Hinweis, dass die Römer die Bedeutung des Eies als Nahrungsmittel erkannt hatten. In dem einzigen erhaltenen Kochbuch aus dem antiken Rom „Das Apicius Kochbuch“ sind verschiedene Eiergerichte beschrieben, u. a. Omelette mit Pinienkernen, Nüssen und Honig.

DÜRIGEN 1906 rühmt das Ei: „Gibt es etwas Wertvolleres im menschlichen Haushalt, etwas Gesünderes, Bekömmlicheres, Schmackhafteres und zugleich Kräftigeres unter unseren Nahrungsmitteln als ein frisches Ei, für Tausende von Kranken und Genesenden neben Milch oft die einzige zuträgliche Kost und Stärkung, in Abertausenden Familien die Sommermonate hindurch der Ersatz für Fleischspeisen, für hunderterlei Zurechtungen (in Frankreich kennt man 600 Verwendungs- und Zubereitungsarten), in der Küche bei hoch und gering und in der Feinbäckerei unentbehrlich eines der wenigen Nahrungs- und Genussmittel, die nicht verfälscht werden können? – ganz abgesehen von der unschätzbaren Bedeutung der Eier für Herstellung von Konserven, nervenstärkenden Nährpräparaten, Getränken und für verschiedene technische Gewerbe (Photographie, Vergolderei, Zeugdruckerei, Färberei, Weißgerberei u. a.), welche alljährlich viele Millionen Eier bedürfen und bis jetzt noch keinen Ersatz für das Eiweiß gefunden haben!“

Schon die Überlegung, dass sich aus dem Ei unter dem Einfluss einer bestimmten Temperatur (37,8° C) ein Lebewesen entwickelt, dürfte doch Beweis genug sein, dass in ihm alle lebensnotwendigen Stoffe enthalten sein müssen. Lediglich Vitamin C fehlt, weil es schon im Organismus des Kükens synthetisiert wird. Vor allem enthält das Ei alle lebensnotwendigen Aminosäuren in einem solchen Verhältnis, das dem Eiweiß des Eies die biologische Wertigkeit 100 zuerkannt wird, damit der gleiche Wert wie die Frauenmilch. Auch Vitamin B₁₂ ist enthalten, das in pflanzlichen Produkten fehlt, problematisch für Veganer.

Was haben sich eigentlich die so genannten Experten gedacht, als sie das Ei als Cholesterinbombe diffamierten. Natürlich haben Eier einen hohen Cholesteringehalt. Aber verschiedene wissenschaftliche Untersuchungen haben immer wieder ergeben, dass kein Zusammenhang zwischen Cholesterinaufnahme über Eier und Cholesteringehalt im Blutplasma besteht. So wurde aus den USA berichtet (Animal Nutrition Highlights, 1/80), dass ein wöchentlicher Eiverbrauch von 21 Stück (drei Eier je Tag) die Cholesterinkonzentration im Blutserum gegenüber einem halben oder einem Ei je Woche nicht erhöht (201 mg/dl gegenüber 199 mg/dl). Warum sind solche und ähnliche Ergebnisse der Öffentlichkeit vorenthalten worden?

Selbstversuch: 8 Wochen, Dr. Richter Remderoda täglich 3 Hühnereier, der Autor täglich 5 Zwerghuhnneier; Ergebnis Cholesterinspiegel vor und nach Versuch i. O. Letztlich haben die Kampagnen gegen das Ei zu einer erheblichen Verringerung des Eierkonsums geführt. Auch heute entwickelt sich der Eierkonsum erst wieder langsam, obwohl bedeutende Sportwissenschaftler dem Ei viele Fähigkeit zuordnen.

In Japan gibt es seit Jahrzehnten einen hohen Eiverbrauch von etwa 20 kg je Kopf (also täglich ein Ei) und auch die höchste Lebenserwartung, offensichtlich auch in Verbindung mit guter körperlicher und geistiger Fitness, wenn man die japanischen Seniorengruppen beobachtet, wie sie die Sehenswürdigkeiten erstürmen.

Bei der Fahrt zu einem Geflügelunternehmen in der Nähe von Bangkok erblickte Prof. Pingel ein großes Plakat, das für höheren Eierkonsum in Thailand warb. In der Begründung hieß es, das Essen von Eiern würde dem Auftreten von Demenz entgegenwirken. Bei jemandem, der sich ein Leben lang mit der Geflügelzucht und damit auch mit Fragen der Eierproduktion und Eiqualität befasst hat und die Verunglimpfung der Eier als Nahrungsmittel erlebte, regt eine solche Aussage zum Nachdenken an. In einem Heft des Journals der Weltvereinigung der Geflügelwissenschaft berichteten schwedische Kollegen über biologisch aktive Substanzen im Eidotter, insbesondere über Phosphatidyl-Cholin, besser bekannt als Lecithin, das möglicherweise das Auftreten der Alzheimer-Demenz hinauszögern soll.

Die hohe Eiweißwertigkeit des Eies beruht vor allem auf dem ausgewogenen Verhältnis der enthaltenen Aminosäuren. In der Literatur wird seine biologische Wertigkeit im Durchschnitt mit 93 angegeben. Damit liegt das Ei deutlich über dem Fleisch warmblütiger Tiere mit einem Wert von 87 und auch über Fischfleisch. Nur Frauenmuttermilch erreicht einen vergleichbaren Wert. Die Zusammensetzung der Eier unseres Geflügels unterscheiden sich. So hat ein Hühnerei einen Dotteranteil von 28%, ein Perlhuhn 37%, das Wachtelei 35%, auch Wassergeflügel Eier haben hohe Werte, Enteneier 36% und Gänseeier 35%. Der Eiklaranteil beim Hühnerei beträgt 62%, beim Wachtelei 56%, Perlhuhn 48%, Gänseei 52% und Entenei 54%. Bezüglich Inhaltstoffe hat ein Hühnerei 12,6% Eiweiß, das Perlhuhn 13,5%, das Wachtelei 13,2%, Enteneier 13,7% und Gänseeier 13,8%.

Eiklar und Dotter unterscheiden sich erheblich in der Zusammensetzung. Das Eidotter erhält wesentlich mehr Nährstoffe. Erfreulicherweise wird in der Diskussion heute das Ei als besonders gute Nahrungsquelle, Lieferant von Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen gesehen. Bei den Mengenelementen sollen nur Natrium, Kalium, Chlor, Calcium und Schwefel und bei den Spurenelementen Eisen, Zink, Kupfer und Jod genannt werden. Die Palette der Vitamine ist breit gesteuert.

Dr. Manfred F. Golze



- August -

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	28 Sa
05 Do	13 Fr	21 Sa	29 So
06 Fr	14 Sa	22 So	30 Mo
07 Sa	15 So Mariä Himmelfahrt*	23 Mo	31 Di
08 So	16 Mo	24 Di	

*nicht in allen Bundesländern

Orpington

Im Jahre 1886 entstand mit dem Orpingtons eine neue englische Züchtung. Der Züchter war William Cook, der sie auch im schwarzen Farbenschlag 1886 das erste mal auf der Kristallpalastschau in London ausstellte. Nach Aussagen des Züchters war es die Kreuzung von schwarzen Langschans, schwarzen Plymouth und schwarzen Minorkas. Aber die Angaben des Züchters wurden bereits zu dieser Zeit angezweifelt. Genaue Aufzeichnungen gibt es nicht. Genannt sind 3 sehr verschiedene Rassen, die erstaunlich in kurzer Zeit Einheitlichkeit aufwiesen. Marks und Krebs 1966 waren der Überzeugung, dass der Züchter bestimmt Dorking verwendet hat, die es zu dieser Zeit in vielen Landschlägen gab. Nach Dürigen 1905 war mit den ersten Orpington damit etwas absolut neues gegenüber dem Langschans nicht entstanden. Dürigen bezeichnete diese Orpington als tief gestellte Langshan. Die Orpingtons fanden in England dennoch große Verbreitung. Sicher auch da sie sich als sehr gutes Wirtschaftshuhn mit entsprechender Eierleistung und noch besseres Fleischhuhn empfohlen haben. Cook behauptete, dass sie alle positiven Eigenschaften ihrer Ausgangsrassen vereinen. Obwohl wir wissen, dass sehr hohe Eierleistung, da sprechen wir heute von über 325 in 350 Tage und hohe Fleischleistung innerhalb eines Huhnes schwer zu vereinen, ja nicht möglich sind, genau so wenig wie hohe Mastleistung und höchste Milchleistung beim Rind zu vereinen sind.

Der Name der Hühnerrasse entstammt des Besitzes von William Cook, des Orpington-Haus in der Grafschaft Kent. Die vom Züchter gemachten Angaben zur Zucht dieser Rasse wurden schon damals angezweifelt. Übrigens werden die Leistungen in der Zucht von William Cook bezüglich der Orpingtonente, 20 Jahre später, werden anerkannt aber es kommentieren die meisten Autoren die Leistungen und Bemühungen dieses Züchters mit abschätzigen Bemerkungen. Aber „zu Gunsten des Angeklagten“ wenn man heute Zuchtprodukte von großen Zuchtunternehmen betrachtet, dann wird alles getan, damit keine Erkenntnisse über Rasse/Genotyp und Verpaarung nach außen dringen. Ja die Hybridlinien werden extra so aufgebaut und verpaart, dass es sehr schwer fällt Rasse und Zuchtplan nachzuvollziehen.

Das neue schwarze Produkt, die ersten Orpington aus den 3 schwarzen und einfachkämmigen Rassen soll den Beifall der Londoner Hausfrauen nicht gefunden haben.

Cook begann 1880 seine Zuchtarbeit neu. Er zeigte 1888 rosenkämmige schwarze, 1889 rosenkämmige Weiße, 1891 einfachkämmige weiße und 1894 die einfachkämmigen gelben.

Bereits 1891 brachte Joseph Partington auf der Dairy-Schau eine 2,2 schwarze in Form veränderte Orpingtons auf den Markt. Diese entsprachen in Größe mehr das Interesse der Züchter und Verbraucher. Es wurde auch scherzhafter Weise diesen Tieren der Name Partintons gegeben, der sich aber

nicht hielt. Im Gegenteil William Cook erkannte nicht nur die Überlegenheit dieser Zuchtichtung und passte seine Tiere der neuen ansprechenderen Form an. Bei dieser neue Form wurde über die Vermutung gesprochen, dass dafür gelbe Cochin verantwortlich.

Im Jahr 1894 begeisterten auf vielen Schauen gelbe Orpingtons die nach der neuen Linie gezüchtet. Sie verbreiteten sich stark und das natürlich nicht nur wegen des tollen Aussehen sondern auch wegen der guten Nutzeigenschaften.

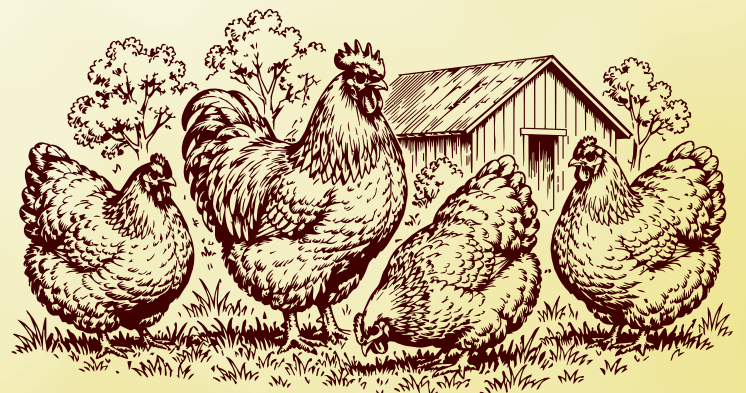
Zu den Anfängen zurück. William Cook hat eben auch schon Marktanalyse und Wirtschaft betrieben und festgestellt das der englische besonders Londoner Markt dringlich ein vorzügliches weißhäutiges Tafelhuhn benötigt. Dies sollte dazu gleichzeitig hohe Legeleistung aufweisen. Damit war eine absolute Zwiehuhnrasse gewünscht und geboren. Dem Zwiehuhn ist eine gute Fleisch und gute Eierleistung eigen.

In der ersten Musterbeschreibung 1908 wurden die damaligen Zuchtziele festgelegt. Gute Wirtschaftshühner mit hoher Fleisch- und Eierertrag, beides von bester Qualität, gute Winterleger, mittelgroßer gelber Eier, gute Brüterinnen und Führerinnen, abgehärtet, genügsam, leicht mastfähig, schnellwüchsig. Hohe Eierleistung und gute Brütigkeit und Führerinnen sind bei mittelschweren und schweren Rassen meist besser ausgebildet. Verantwortlich für Auslösung des Bruttriebes ist das Prolaktin. Leichte Leghorn benötigen das 4-5fache an Prolaktin damit der Bruttrieb ausgelöst wird wie schwere Rassen. Die Nutzung des Bruttriebs als ein Zuchtziel spricht aber ebenfalls gegen hohe Eierleistung.

So steht auch in der neuen Musterbeschreibung von 1963 Vielseitiges Wirtschaftshuhn, guter Fleischertrag, weiße Haut, mastfähig, schnellwüchsig:: Legeleistung Erstes. Legejahr 160 Eier, Eier kunstbrutfest, Ziel höchstmögliche Eierleistung.

Von 1897 bis 1912 wurden mehrere Farbenschläge herausgebracht. Heute sind es 13 einfachkämmige und 2 rosenkämmige.

Dr. Manfred F. Golze



Famili­entag mit
Jung­tier­be­spre­chung
04. Sep­tem­ber 2027

Vortrag:
Orpington – Rasse
des Jahres 2027

Referenten:
Tobias Packheiser
Edgar Kliewe

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

Vortrag:
Einflussfaktoren
auf Impfung und
Möglichkeiten zur
Kontrolle

Referent:
Roland Küblböck



- September -

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

*nicht in allen Bundesländern

Sächsische Kröpfer

Die relativ große Gruppe der Kropftauben grenzt sich durch die Fähigkeit den Kropf weit über normal aufzublasen von den anderen Gruppen der Tauben ab. Kropftauben wurden schon 1590 von den Inder Abulm Fasel und 1600 von Ulisse Aldrovandi in der Ornithologie Bologna 1600 beschrieben. Nach dessen Beschreibung wurde auch lange Zeit angenommen, dass die Kröpfer in den Niederlanden entstanden sind. Die Tauben wären doppelt so groß wie normale Haustauben, hätten lange Federn an den Beinen, können den Schlund gewaltig aufblasen und werden „Kroppers“ genannt. Prütz unterschied zu Altrovandi dann bereits 2 Formen von Kropftauben. Die eine in Richtung Altd deutscher Kröpfer ohne Kopfschmuck, glattfüßig und in von normaler Haustaubenform kaum abweichend. Der Holländische Kröpfer habe befiederte Beine, einen sehr großen Kropf und aufrechte Körperhaltung.

Die Zuchtgeschichte des Sächsischen Kröpfers geht auf gut 200 Jahre zurück. In Sachsen und Thüringen, besonders der Grenzgebiete um Weißenfels und Naumburg begannen die Taubenzüchter unter Verwendung von Prager- und Holländischen Kröpfern diese Kropftaube zu schaffen. Der Name Sächsischer Kröpfer wurde schon von Baldamus 1878 gebraucht. In der Korthschen Zeitung (3/1858) waren die Holländischen Kropftauben lange Zeit Mode. Die Bezeichnung Holländischer Kröpfer hielt sich lange. Sie soll erst nach und nach ab 1920 durch die Bezeichnung Sächsischer Kröpfer abgelöst worden sein. Noch zur Lipsia 1949 war die Rasse im Katalog als Sächsische Kröpfer (Holländer) ausgewiesen. Das obwohl diese Kröpfer schon lange in Sachsen und Ostthüringen gezüchtet und Neumeister (1869) bereits die besonderen Eigenschaften, wie weiße Binden bei einfarbigen Tieren und den lange Zeit verbreiteten Farbenschlag Isabell. Da es diesen Farbenschlag bei Altholländischen Kröpfern nicht gegeben hat, besteht die Annahme dass der Sächsische Kröpfer aus heimischen Kröpfern entstanden ist. Auf Taubenmärkten von Naumburg, Altenburg, Osterfeld und Weißenfels wären sie immer zu finden gewesen. Nach Prößdorf 1926 ist nicht auszuschließen, dass einfarbige Holländische Kröpfer zur Entstehung beigetragen haben, des weiteren Weißbindige Farbentauben, Altenburger Trommeltauben verwendet und der Brünner Kröpfer oft eingekreuzt wurde. Was die Verbreitung der isabellfarbigen erklären könnte.

Es ist ein fast reichlich mittelgroßer aufrecht stehender schlanker Kröpfer, mit langen Beinen, mittellanger Fußbefiederung und Geierfedern. Er hat einen langen Hals mit birnenförmigen Kropf, der an der Brust sichtbar abgesetzt ist und eine Taillie sichtbar werden lässt. Der Hinterhals ist leicht ausgebogen. Da er aber nicht schnüren darf, wird die Eleganz des Kröpfers noch unterstrichen.

Die Augenfarbe ist Orangefarbig bis gelb, bei weißen dunkel. Der Rand ist der Gefiederfarbe angepasst hell bis dunkel. Schnabel an Basis stark, hell bei weiß und gelben; bei roten

auch angelaufen erlaubt. Hellhornfarbig bei isabellfarbigen, hornfarbig bei mehlicht und geleicht, schwarz bei blauen und schwarzen; Die Warzen sind glatt gefordert. Der Kopf hat eine etwas erhöhte Stirn.

Nicht zu breite Brust, die lang und möglich nicht hervortritt. Die Eleganz wird durch einen schmalen Rücken unterstrichen. Die Flügel sind schmal, werden lose am Bug getragen und sollen den Rücken gut decken. Spitzen berühren sich oder dürfen nur leicht kreuzen.

Der geschlossene Schwanz soll den Boden nicht berühren und mit dem Rücken eine Linie bilden. Die langen Beine sollen nicht zu breit stehen, die Schenkel voll sichtbar sein. Latschen mittellang und Geierfedern und gut gebildet. Das Gefieder soll gut entwickelt sein und sehr straff um die Eleganz der Form zu untermauern.

Es werden satte Farben gewünscht. Bedeutend die isabellfarbenen, gleichmäßig und zart die Farbe, von der sich die weißen Binden noch sichtbar abheben. Die Täubinnen sind wie bei vielen Taubenrassen und Farbenschlägen etwas dunkler als die Täuber. Bei den weiteren weißbindigen Farbenschlägen des Sächsischen Kröpfers sind satte Farben und reine weiße Binden noch relativ selten.

Dr. Manfred F. Golze

Perlhuhnbrust

Zutaten:

2 Perlhühner (6 Personen)
1 EL Öl
2 Schalotten
1 Thymianzweig
1 kleines Lorbeerblatt
500 g helle Weintrauben
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Perlhühner innen salzen und pfeffern und mit Öl bestreichen. Mit restlichem Öl auf feuerfester Platte im heißen Ofen (240°C) braten. Sobald Perlhühner gut gebräunt sind, Temperatur auf 200°C verringern, mehrmals mit Bratensaft begießen. Die gehackten Schalotten, Thymianzweig und Lorbeerblatt in 3 cl leicht gesalzenes Wasser geben und einige Minuten kochen lassen. Diesen Sud schöpflöffelweise alle 3 Minuten auf Bratplatte geben und Fond mit Gabel abkratzen. Weintrauben entkernen, in kaltes Wasser geben und nur eben zum kochen bringen, im Wasser erkalten lassen. Nach Ablauf der Bratzeit (ca. 40 Minuten) die abgekühlten und abgetropften Weintrauben zu den Perlhühnern geben. Backofen abstellen, aber das Geflügel noch 5 Minuten im Ofen lassen.

Fachvortrag
05. Oktober 2026

Thema:
Sächsische Kröpfer –
Rasse des Jahres
2027

Referent:
Matthias Beutel

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



- Oktober -

01 Fr	09 Sa	17 So	25 Mo
02 Sa	10 So	18 Mo	26 Di
03 So Tag der Deutschen Einheit	11 Mo	19 Di	27 Mi
04 Mo	12 Di	20 Mi	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	31 So Reformationstag*
08 Fr	16 Sa	24 So	

*nicht in allen Bundesländern

Steinbacher Kampfgans

Über die Entstehungsgeschichte der Steinbacher Kampfgänse wird und wurde viel spekuliert. Geflügelfachautor Wilhelm Woith (1918) schrieb einmal, wer die Lebensgeschichte eines Menschen schreiben will, sollte bis 50 Jahre nach dem Tod warten, es wird klarer. In der „hühnerologischen „ Welt nicht anwendbar, das wird hier immer schwerer enthüllbar. Es ist und bleibt Vieles im „Dunkeln“. Welche Kreuzungen oder Rückkreuzungen und wie verfahren wurde?

Es gibt Züchter die der Nachwelt Aufzeichnungen machen, jeder Zeit könnte die Rasse oder Farbe wieder oder echt fremdes Blut erstellt werden ohne groß zu experimentieren. Diesen Züchtern sollte man ein „Rassedenkmal“ setzen. Mit Fritz Schürer, Lehrer, Mitglied im Leipziger Verein, bedeutender Züchter gesäumter Wyandotten, ist ein solcher. Er hat umfangreiche Aufzeichnungen gemacht und uns, dem Leipziger Verein zur Verfügung gestellt. Danach konnte der Autor z.B. in nur 2 Jahren hervorragende gold-weißgesäumte Dt. Wyandotten erstellen. Es gibt dann Züchter, die nicht schreiben. Die schreiben leider nicht. Oft wollen sie die Erzüchtung für sich behalten , als ihr Geheimnis mit ins Grab nehmen. Das erste ist schade das zweite dumm. Übrigens große Zuchtunternehmen tun auch heute alles, dass keine Informationen der Genetik nach Außen kommen. So werden nur Mehrfachhybriden verkauft, woraus keine Informationen von der Konkurrenz gewonnen werden kann.

Berichte zu den Steinbacher Kampfgänsen erschienen in der Fachpresse nach 1920. Die Anerkennung der Rasse erfolgte 1932. August Kirchner berichtete bereits im Thüringer Geflügelzüchter 1926 über die Rasse und dabei auch, dass diese Rasse schon um 1860 in und um Steinbach-Hallenberg vorhanden. Sie sollen aus Landgänsen, Schneider schreibt von Emdenern im Landgänsetyp und Höckergänsen entstanden sein. Die Geflügelspezialisten der jüngeren Zeit sind erst mal in gleicher Weise überzeugt Schneider 2010

und Pingel 2000 dass beide Arten, die Landgänse (Vorfahren Graugans) und Höckergänse (Vorfahren Schwanengans) in Kreuzung die Basis bilden. Pingel 2000 und der Autor sind überzeugt, sowie des öfteren Hinweise aus der Literatur untermauern dies, dass danach Einflüsse von Russischen Kampfgänsen, die nach Dürigen auch als Kurzschnabelgänse bezeichnet Verwendung gefunden haben. Alleine 1900 kamen über 5 Mill. Mager- oder Treibegänse aus Russland zur Ausmast und Nutzung nach Deutschland. Solche Gänse kamen auch aus Schlesien und Böhmen, aber die meisten aus Russland und es waren immer Kurzschnabelgänse des anderen Typs der Russischen Kampfgänse darunter. Und diese Autoren sind überzeugt, dass sie bei der Steinbacher Kampfgans Verwendung gefunden haben. Nach Pingel (unveröffentlicht) weist der leicht abwärtsgebogene Oberschnabel der Steinbacher Kampfgänse auf den Einfluss der russischen Kampfgänse hin. Übrigens gibt es auch bei anderen Gänserassen, die in Entstehung, den Hinweis, dass nicht Russische Kampfgänse, aber sehr im Typ stehende Treibegänse für die jeweilige Rasse Verwendung gefunden haben und damit dem Weihnachtsbraten entgangen.

Bereits 1902 wurde über einen Gänseverein in Steinbach-Hallenberg berichtet, in dem Züchter Gänse zu Kampfszwecken züchteten und auch ausstellten. Der Beitrag von Kirchner im Thüringer Geflügelzüchter, das wohl älteste geschriebene über Kampfgänse. Im Thüringer Geflügelmuseum erhalten,

Nach SV soll die Anerkennung der Rasse nicht so problemlos gewesen sein. Es gab noch keine Rasse im blauen Farbschlag, so tat sich der Zuchtausschuss schwer. Die Musterbeschreibung der Rasse wurde in der Geflügelwelt Nr.14 vom 07.04.1932 veröffentlicht.

Dr. Manfred F. Golze

Gefüllter Gänsehals

Zutaten:

1 Gänsehals
100 g mageres Kalbfleisch
1 Gänseleber
2 Scheiben Weißbrot ohne Rinde
1/8 l Milch
Salz
2 Eier

Zubereitung:

Vom geputzten und gewaschenen Gänsehals vorsichtig die Haut abziehen, darunter befindliches Fett loslösen und die Hals haut an der Seite mit groben Zwirn zunähen. Aus dem Kalbfleisch, der Gänseleber und dem wieder ausgedrückten Weißbrot eine Hackmasse bereiten, die 1-2 mal durch den Wolf zu lassen ist. Hackmasse salzen, rohes Eigelb und Eischnee unterziehen. Mit dieser Fülle den Gänsehals nicht zu straff ausstopfen und auch das andere Ende zunähen. In siedendes Salzwasser etwa 1h kochen oder in Gänsefett anbraten. Danach mit 1/4 l Brühe zudecken 3/4 h dünsten. Den garen Gänsehals unter 2 Schneidebrettern gepresst unter Belastung erkalten lassen und für eine kalte Platte in Scheiben schneiden.

Fachvortrag
02. November 2027

Thema:
Steinbacher Kampfgänse und Russische Kampfgänse

Referent:
Dr. Manfred Golze

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



- November -

01 Mo Allerheiligen*	09 Di	17 Mi Buß- und Bettag*	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	

*nicht in allen Bundesländern

Zu Sankt Martin da brät man feiste Gänse und freut sich alle Welt

Um Martini ranken sich verschiedene Bräuche. Im Kirchenjahr ist der 11.11. den heiligen Martin von Tours gewidmet. In Zeiten des Lehenwesens gab es am Martinstag eine Lehenpflicht. Beim heiligen Martin spielen die Gänse eine Rolle und als Lehenpflicht wurden meist auch Gänse geliefert. Als Brauchtum ist heute das Gänsebratenessen um den 11.11. in Deutschland, Österreich u. auch anderswo verbreitet.

Wie in der Überschrift, ein Zitat von Johann Agricola, einem Zeitgenossen Luthers geschrieben, „Zu Sankt Martin, da brät man feiste Gänse und freut sich alle Welt“, an manch anderen Tagen besonders zu Weihnachten alle mal und in einigen Gegenden Deutschlands hat der Gänsebraten auch zur Kirchweih und Kirmes seine Bedeutung.

Hermann 1991 stellt heraus, dass die Gans für die Germanen als Symbol für eheliche Treue war. Die Einehe unserer Wild- oder Graugänse und teilweise die Verhaltensweisen unserer Hausgänse sind nach wie vor sprichwörtlich und bereiten dadurch bezüglich Reproduktion dem Züchter nicht immer Freude.

Auf den Tafeln der Thüringer Könige, der Herzöge und Grafen fehlte die Gans ebenso wenig, wie zu dem Essen zu denen der Geheimrat Goethe einlud.

Gänse am Niel, so beschreiben die Schriften, verbringen die meiste Zeit auf Grünland an Gewässern und nutzen diese Flächen zur Futtersuche. Die Gans, unter den Geflügelarten auch als „Wiederkäuer“ bezeichnet, ist ein ausgesprochenes Weidetier.

Im alten Rom genossen die Gänse ein großes Ansehen. Sie waren nicht nur der höchsten römischen Göttin, der Juno, der Gemahlin des Jupiter geweiht, das Ansehen der Gänse stieg bekanntlich noch durch die Wachsamkeit, in dem die Wachen durch das Geschrei der Gänse auf dem Capitol geweckt und so der Angriff der Gallier abgewehrt werden konnte.

Bereits aus dieser Zeit ist ersichtlich, dass die Römer eine Vorliebe für die Leber der Gänse hatten. Es wurden bereits Mastverfahren beschrieben, mit denen besonders große Lebern entstanden. Neben der Leber standen nicht der Braten, sondern die Füße der Gänse, die geröstet verzehrt wurden, hoch im Kurs. Das Fleisch der Gänse galt allerdings bei den Römern als bläbäisch und war für niedere Schichten. Zu erwähnen bleibt, dass die Gans von den Römern sehr geschätzt wurde, besonders wegen ihrer Federn.

In der Hohenstaufferzeit 1138 bis 1254 gehörten Gänse mit zu den Abgaben an die Klöster. Der Begriff „Martinsgans“ kommt sehr wahrscheinlich aus dieser Zeit. Der Abliefertag der Zinsgänse war der 11. November, der Martins-tag. Viele Bauern würden diesen Tag lieber aus dem Kalender streichen, denn er war und ist zum Teil noch heute, der Tag der alljährlichen Pachtzahlungen der Bauern.

Um den Martinstag bewegen sich in der Literatur noch weitere Betrachtungen. Es war früher der Beginn einer 6wöchigen Advents- und Bußzeit. An dem Vorabend konnte noch einmal richtig zugelangt werden und so gehörte natürlich der deftige feiste Gänsebraten mit zu dem Festessen.

Um Sankt Martin rankt sich ebenfalls eine bewegte Geschichte. 316/317 in Pannonien, also Südungarn zur Welt gekommen, trat er bereits mit 15 Jahren in das Heer der Römischen Armee ein.

Viele Geschichten sind um den Heiligen Martin von Tours beschrieben. Die bekannteste, dieser Szene soll sich im Jahr 334 in Amienz abgespielt haben, mit der wir den gütigen Martin am 11.11. mit Sternenmärschen in vielen Regionen gedenken. Martin von Tours teilte seinen Mantel und gab die Hälfte einem Bettler. In der Nacht soll ihm bekanntlich Christus erschienen sein. Danach ließ er sich taufen, wurde Priester, gründete ein Kloster und wurde im Jahr 371 zum Bischof von Tours. Hier soll er sich vor den Leuten ausgerechnet im Gänsestall versteckt, die Gänse ihm aber mit ihrem Geschnatter verraten haben.

Der Todestag des Heiligen Martin ist im November 397 datiert. In diesem Landstrich Südungarns wird er heute noch geehrt, ist Feiertag.

Wenn nun jemand sich fragt, welche Beziehung zum Karneval, d. h. die Karnevalisten, die am 11.11. ebenfalls die „5. Jahreszeit“ eröffnen, besteht, so schlussfolgerte Christiane Cantauw 2004, dass der 11.11. natürlich auch eine Schnapszahl und die Verbindung zwischen Karneval und dem Heiligen dahingehend besteht, dass er gleichzeitig der Schutzpatron der Gastwirte ist.

In alten Schriften wurden Aufzeichnungen gemacht die besagen, „ist die Martinsgans am Brustbein braun, wird mehr Schnee als Kälte sein, ist sie aber weiß, kommt wenig Schnee und Eis“. Sehr gut beobachtet haben unsere Vorfahren, dass die Gänse sich auf harte Winter durch besonders hohe Einlagerung von Fett einstellen und demzufolge besonders schön braun beim Braten wurden

Fachvortrag
14. Dezember 2027

Auswertung -
Lipsia-Schau

Referenten:
Timo Berger und
Matthias Beutel

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



- Dezember -

01 Mi	09 Do	17 Fr	25 Sa 1. Weihnachtsfeiertag
02 Do	10 Fr	18 Sa	26 So 2. Weihnachtsfeiertag
03 Fr 131. Lipsia-Bundesschau Züchtertreff	11 Sa	19 So	27 Mo
04 Sa 131. Lipsia-Bundesschau	12 So	20 Mo	28 Di
05 So 131. Lipsia-Bundesschau	13 Mo	21 Di	29 Mi
06 Mo	14 Di Auswertung der Lipsia-Bundesschau	22 Mi	30 Do
07 Di	15 Mi	23 Do	31 Fr
08 Mi	16 Do	24 Fr	

wichtige Termine 2028

Januar

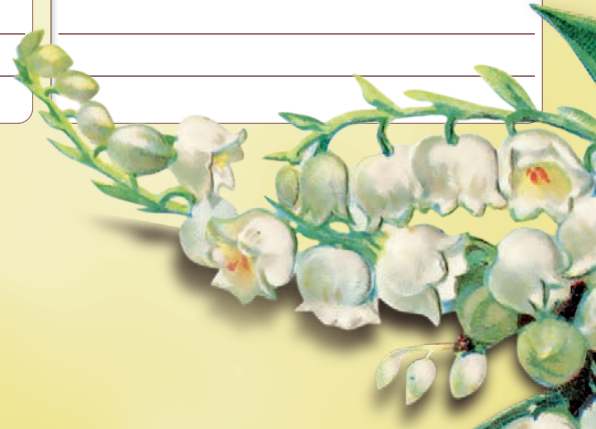
Februar

März

April

Mai

Juni





Juli

August

September

Oktober

November

Dezember



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

Auswahl Rezepte (viele erprobt):

Dr. Manfred Golze

Bereitstellung Bilder:

Brakel und Bantam: Holger Schellschmidt

Sächsische Kröpfer und Pfautauben: Rudi Proll

Stellerkröpfer: SV Stellerkröpfer

Jagdfasan: Pixabay

JHV und Lipsia: Jürgen Winkler

Steinbacher Kampfgans: Karin Wolters

Deutsche Campellenten: Paul-Erwin Oswald

Exkursion: Heiko Schilling

Gestaltung & Druck:

OPPRESSUS | Digitaldruck & Plott

Bahnhofstr. 1, 09306 Rochlitz

Herausgeber:

Leipziger Rassegeflügelzüchterverein 1869 e. V.

Ritter-Pflugk-Str. 2, 04249 Leipzig-Knauthain