

Kalender 2026

mit lesenswerten Berichten
und leckeren Rezeptideen



Leipziger Rassegeflügelzüchterverein 1869 e. V.

Lockengänse

Mit der Lockengans haben wir eine Rarität und Besonderheit unserer Hausgänse. Lockenbildung gibt es auch bei Hühnern und Tauben. Oft ist bei ihnen die Lockung im Gegensatz zu unseren gelockten Hühnern, eher wie bei den Tauben, nur auf den Bereich der Oberarm-, Schulter- und Flügel Federn zu finden.

Im Handbuch der Federviehzucht von Baldamus 1897 erwähnte er das schöne Gefieder und das zarte Fleisch dieser Tiere als Vorzüge. Es wurden aber auch viele Namen, wie Strupp-, Seiden-, Zottel-, Astrachan-, Sebasatal-, Donau- oder Türkische Gans für diese Gänse geführt. Es ist davon auszugehen, dass die ersten Tiere durch Mutation entstanden sind und dann zur Weiterzucht genutzt wurden. Der Ursprung soll nach Dürigen 1906 das Nordufer des Schwarzen Meer sein, von wo sich die Tiere über die Donauländer ausbreiteten.

Nach Toth soll es in Ungarn schon 1840 Gänse mit gelockten Federn gegeben haben. Der Autor dieses Beitrages hatte Glück, so empfinde ich es noch heute, ich weilte viele Tage in Ungarn. Sind Lockengänse bei uns selten, so ist das in Ungarn nicht der Fall. Häufig unter ganz normalen Gänsherden auf Dorfteichen sind sie zu finden. Dabei nicht nur im weißen Farbschlag, auch gescheckt oder grau. Nach Angaben eines ungarischen PR-Kollegen ist man bezüglich grauen Fleck bei weißen Tiere großzügiger. Auf alle Fälle kamen mir die Tiere in Ungarn immer kräftiger vor. Hingegen in Deutschland waren die Tiere, die ich bisher auf Ausstellungen gesehen z.T. sehr klein. Ich habe sie vor Augen dazu mit einem sehr kurzen Rücken. Fragwürdig, ob die Ganter 5-6 kg und die Gänse 4,5-5 kg auf die Wage bekommen. Vielleicht auch ein Zeichen einer sehr engen Verwandtschaft der wenigen Zuchten und Tiere. Oft gab es nur um die 40 Zuchten mit etwas mehr als 200 Zuchttieren. Es gibt aber auch den Hinweis, in der Literatur, dass sich Lockengänse langsamer entwickeln. So brauchen sie eventuell auch länger um in Schaukondition zu kommen.

Ob es wie beispielsweise beim Schaf Zusammenhänge der Wollbildung und des Körperwachstums, hier der Bildung der besonderen Federn und des Körperwachstums gibt, ist nicht hinterlegt.

In einem Beitrag von Toth /Ungarn wurde auch auf überlockte Tiere hingewiesen. Ein Gefieder das mehr an struppige Federn erinnern. Manchmal gibt es aber auch sehr kurze Locken. In der Verpaarung normaler gelockter Tiere fallen 25% glattfiedrige, 50% gelockte und 25% stark-oder überlockte Tiere an. Da ich seit 1957 gold-blaugesäumte Dt. Zwergwyandotten züchte, weiß ich bezüglich Spaltungsverhältnis Bescheid. Bei 1000 und mehr Tieren geht das Verhältnis eventuell auf. Bei kleinen Nachkommenzahlen kann man Glück haben, aber auch wenig Tiere mit gewünschter Farbe, bei den Gänsen entsprechende Federstruktur. Die glatten und struppigen liefern gute Braten.

Nach Dürigen 1906 sollen die ersten Lockengänse 1860 nach England gekommen sein. Nach Deutschland kamen sie später. So erlangten sie auch erst in der 2. Hälfte des 19. Jh. ihre Verbreitung. Da ja bis Anfang des letzten JH viele Magergänse auch aus Ungarn zu uns kamen, waren auch unter diesen z.T. gelockte, die sich zur Weiterzucht anboten.

Die Lockengans steht im Landganstyp, soll auch entsprechende Breite und breiten Stand besitzen. Dieser bei mittlerer Höhe wirkt durch die Locken oft etwas tiefer, wie er eigentlich ist. Der Hals und besonders der Kopf sollen nicht zu grob erscheinen.

Erst seit der Standardausgabe 1984 ist das Merkmal Wamme und Bauch klar definiert. Lockengänse dürfen ohne und mit Einfachwamme ausgestellt werden. Doppelwamme ist hingegen ein grober Fehler. Von 25 Eiern je Gans und Jahr bei 120 g wird ausgegangen.

Dr. Manfred F. Golze

Entenbrust mit Ananassauce

Zutaten:

2 Flugentenbrüste
2 EL Öl
1/4 l Ananassaft
1/8 l Rotwein
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Currypulver
8 Scheiben Ananas
1 EL Tomatenketchup

Zubereitung:

Brüste abspülen und trockentupfen. Die Zutaten für die Marinade verrühren und das Fleisch damit bestreichen.

In eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180-200 Grad. ca 40 Min. braten. Zwischendurch das Fleisch nochmals mit Marinade bestreichen.

Ananassauce:

Ananasscheiben dritteln und in einer Pfanne kurz andünsten. Bratensaft aus der Auflaufform dazugeben und mit Tomatenketchup abschmecken.

Entenbrüste in Scheiben schneiden und mit der Ananassauce anrichten.

Fachvortrag
06. Januar 2026

Thema:
Lockengänse

Referenten:
Holger Jungk
Matthias Koch

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



- Januar -

01 Do Neujahr	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 Heilige Drei Könige*	14 Mi	22 Do	30 Fr
07 Mi	15 Do	23 Fr	31 Sa
08 Do	16 Fr	24 Sa	

*nicht in allen Bundesländern

Indische Zwergkämpfer

Über die Herkunft der Indischen Zwerg-Kämpfer bestehen unterschiedliche Meinungen. Wenn auch eine verzweigte Zwerghuhnrasse ist man sich einig, dass sie nicht allein aus der Großrasse hervorgegangen ist. Als Zeitpunkt der Entstehung wird Ende des 19. Jahrhundert in England angegeben. Die Großrasse bei Dürigen noch als Cornwallische, fasanenfarbige oder fasanenbraune Indische Kampfhuhn; Indisch game oder Cornisch game-bezeichnet ist nicht aus Indien. sondern in der südwestlichen Grafschaft Englands, Cornwall wurden sie aus der Kreuzung von Malayen und Asilhühnern gezüchtet. Auch die Kreuzungen des General Sir W. Gilbert roter Asil mit schwarzroten Derby-Kämpfern könnten eine Rolle gespielt haben, zumal nach Dürigen die Corwalls anfangs den Malayentyp trugen.

Nach der Literatur wurden aber für die Zwerge auch andere Zwerg Kämpfer zur Großrasse verwendet. Einen sehr großer Züchterkreis haben die Indischen Zwerg Kämpfer noch nie gehabt, aber besonders die fasanenbraunen haben Zuchten mit sehr hohen Zuchtstand. Neben diesen sind heute noch Blau-Fasanenbraune und weiß-Fasanenbraune anerkannt.

Mit den Indischen Zwergkämpfern haben wir ein sehr breit gestelltes , starkknochiges Huhn. Das sehr harte glänzende Gefieder lässt die starke Bemuskelung an einzelnen Körperteilen deutlich sichtbar werden. Ihre Kraft und Kampflust wird durch die großen hellgelben Augen mit starken vorspringenden Augenvulsten geschützt untermauert.

Der breite, kurze stark gewölbte Kopf mit den unbefiederten Gesicht, den kleinen breiten dreireihigen Erbsenkamm und kleinen Kehllappen, kleinen roten Ohrlappen unterstreichen diesen Typ. Der durch den starken breiten kräftig gebogenen kurzen Schnabel noch verstärkt wird. Die Augen können perlfarbig bis hellgelb sein.

Der Hals ist mäßig lang, gebogen mit harten kurzen Behang, dieser nicht auf die Schultern reichend.. Der sehr breite Rumpf, gedrunken nachhinten sich verjüngend. Der Rücken gleichfalls breit und flach, nach hinten abfallend. Die Schultern treten stark hervor. Auch der Sattel ist knapp befiedert. Die kurzen Flügel werden hoch getragen. Die Steuerfedern des Schwanzes kurz nahezu dachförmig angeordnet. Die knappe Besichelung ist dennoch geschlossen und wird wie eine Verlängerung der Rückenlinie getragen.

Die kräftigen mittellangen Schenkel sind etwas hervortretend. Die Läufe dick und rund mit etwas kürzeren Zehen und gelber Farbe. Die Merkmale der Henne sind ähnlich. Die Haltung etwas waagerechter als beim Hahn.

Als grobe Fehler Rassemerkmale: ,schmale Schultern; langer oder ausgewölbter Rücken; breiter und voller Sattel; dünne oder zu hohe Läufe; zu enger Stand sowie O-beinig oder X-beinigkeits; nach außen gerichtete Fersengelenke; flache Schienbeine; starker Kamm; zu lange und zu weiche Federn; zu lockerer Halsbehang; zu langer und zu voller Schwanz; zu lange und zu flache Flügel; zu rötliche Augenfarbe.

Als grobe Farbfehler werden bei den Fasanenbraunen eine Lehmige Farbe, wenig Glanz und eine stark abweichende Zeichnung der Hennen angesehen.

Bei den Blau-Fasanenbraunen Schwarzer Kopf und Schwanzfarbe mit reichlich Glanz , sowie das fehlende braune Flügel-dreieck und eine schwarze Bänderung bei der Henne.

Bei den Weiß-Fasanenbraunen ist ein bläulicher Farbton als grober Fehler zu bewerten und eine andere Zeichnung der Hennen als eine weiße Doppelsäumung.

Dr. Manfred F. Golze

Kräuter-Entenschenkel aus dem Ofen

Zutaten:

4 Entenschenkel (a 300 g)
2 cl Weinbrand
Salz, Pfeffer
2-3 Stiele Rosmarin und Thymian
250 g Schalotten
1/2 Knoblauchknolle
800 g kleine Kartoffeln
1 EL Butterschmalz
Kräuter zum garnieren

Zubereitung:

Entenschenkel waschen und trockentupfen, rundherum mit Weinbrand, Salz, und Pfeffer einreiben. Behutsam die Haut vom Schenkel lösen, Hälfte der Rosmarinnadeln und

Thymianblätter dazwischen schieben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen, rundum in heißem Butterschmalz anbraten. Dann Zwiebeln, Knoblauch, restliche Rosmarinnadeln und Thymianblättchen zugeben, schwenken und alles in eine feuerfeste Form geben, offen in den Ofen schieben.

Insgesamt knapp 1 Stunde braten, dabei Gemüse und Schenkel zweimal wenden.

Entenschenkel mit Kartoffeln auf Teller verteilen, mit Kräutern garniert servieren. Beilage: Feldsalat mit Sauce aus Weissessig, Salz, Zucker, Pfeffer, Öl und gemischte Kräuter

Fachvortrag
03. Februar 2026

Thema:
Indische
Zwerg-Kämpfer

Referent:
Max Röcker

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

Jahreshaupt-
versammlung
28. Februar 2026

Kulturhaus
„Sonne“

Schulstr.,
Schkeuditz

um 14:00 Uhr



- Februar -

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

Das Huhn – der häufigste Vogel der Welt

Der Anstieg der Hühnerhaltung und besonders der Masthühnerhaltung geht fortlaufend weiter. Nach Schätzungen kann jährlich mit einer Erhöhung des „Hühnerbestandes“ von rund 3% gerechnet werden.

Eine Studie in den USA ging bereits 2002 davon aus, dass das Huhn sehr wahrscheinlich der auf der Welt verbreitetste Vogel ist. Laut Schätzungen werden im Jahresdurchschnitt mehr als 13 Milliarden Hühner gehalten. Es wurden mindestens 33 Milliarden Kilogramm Hühnerfleisch verzehrt und 600 Milliarden Stück Eier verbraucht. Das Wesentliche wird also von den Masthühnern bestückt. Im Jahr 2023 war der Bestand an Hühnern bereits auf 27,2 Milliarden gestiegen. Prognostiziert sind Steigerungsraten am Hühnergeflügel pro Jahr über 3%. Dabei ist der Zweig der umfangreichen Broiler- oder Hähnchenerzeugung noch relativ jung. Erst in den 60er Jahren, z. B. in Deutschland aber auch nicht wesentlich früher in Amerika, wurde die spezialisierte Masthühnerzucht, -haltung und -erzeugung aufgebaut. Zuvor wurde „Hühnerfleisch“ nur durch die anfallenden Hähnchen die bei der Aufzucht der Junghennen für den Legehennenbestand mit angefallen beliefert. Das aus Japan stammende Sortieren der Eitagsküken nach Geschlecht war erst im Kommen. Der 2. Teil des Schlachtgeflügel auf Basis Huhn, stammte von den aus der Haltung ausscheidenden Legehennen. Diese Suppenhühnern waren oft erheblich älter als heute. Der Spruch- vom hohen Wert junger Hühner und alter Kühe- stammt aus der Zeit. Denn in erster Linie legen junge Legehennen mehr Eier, auch ist der Schlachtwert der Schlachthennen besser, wenn diese nicht zu alt sind.

Dabei hat dieser Zweig nicht nur bezüglich Tierzahl eine rasante Entwicklung genommen, sondern auch bezüglich des Leistungsvermögens einen hervorragenden Stand erreicht. Der Autor erinnert sich gut, als Lehrling in den 60er Jahren, wie schwierig es war mit den damals auf gestallten Hähnchen zur Mast und der vorhandenen Fütterung das gewünschte Ablieferungsgewicht von 1250 g je Tier in 8 Wochen zu erreichen. Heute realisieren unsere Broiler mit 32 Lebenstagen mindestens 1,6 kg Gewicht und benötigen dabei nur einen Futteraufwand von <1,6 kg für 1 kg Lebendmasse. Die hervorragende Futterverwertung dürfte ein wesentlicher Umstand sein, dass die Frage der Tilgung des Hungers auf der Welt maßgeblich auch über das Mastgeflügel besonders Huhn erfolgen kann und wird. Dazu kommt, dass bei Geflügelfleisch es keinerlei Probleme bezüglich Religion gibt.

Das Hühnerfleisch nimmt eine besondere Stellung im Weltmaßstab ein. Jedes Restaurant hat mindestens ein Gericht des Geflügels auf der Speisekarte. Weltweit sind viele Schnellrestaurants auf Hühnerfleisch spezialisiert. Besonders im asiatischen Raum, in dem sehr ausgefallene und raffinierte Hühnerrezepte bestehen, spielt das Huhn eine große Rolle. In den USA, ein Land mit der z. Z. größten Geflügelfleischproduktion, man erreichte 2010 16,3 Millionen Tonnen

Hühnerfleisch welches erzeugt und 13,66 Millionen Tonnen verzehrt, wobei mehr als 90 Prozent aller Hühner zur Fleischproduktion genutzt. Top-agrar 2010 veröffentlichte, dass China 12,68 Millionen Tonnen erzeugt, gefolgt von Brasilien wo ca. 10 Millionen Tonnen Hühnerfleisch produziert werden. Dabei ist Brasilien mit 1/3 der Produktion, etwa 3,35 Millionen Tonnen, einer der größten Exporteure von Geflügelfleisch. Übrigens, die größten Importeure sind Russland sowie Mexiko und Indien. Innerhalb der 27 EU-Länder werden gegenwärtig etwa 8,7 Millionen Tonnen Hühnerfleisch erzeugt und 8,65 Millionen Tonnen verbraucht, d. h. wir haben etwa einen Versorgungsgrad von 100 Prozent.

In Deutschland hat sich der Pro-Kopf-Verbrauch von 16 kg im Jahr 2000 auf 18,8 kg Geflügelfleisch gesteigert. Gegenwärtig sind wir auf dem Weg zu 22 kg/Kopf und Jahr. Dabei entfallen 59 Prozent auf die Broiler oder Hähnchen. 2000 waren es noch knapp 52 Prozent, d. h. die größten Steigerungsraten sind auch in Deutschland über das Hähnchen bzw. das Broilerfleisch erfolgt.

Aus der Sicht der Ernährungswissenschaftler wird das Hühnerfleisch empfohlen, da es sehr wichtige Vitamine, Proteine und Mineralstoffe enthält. Darüber hinaus ist es Kalorien arm, also mager, hat wenig gesättigte Fettsäuren und ist somit für die moderne Ernährung gut geeignet. Aus diesem Grund ist für Europa und für andere hoch entwickelte Länder eine Steigerung der Geflügelfleischproduktion vorprogrammiert. Darüber hinaus entwickelt sich die Nachfrage gerade im asiatischen Raum und in sogenannten „Schwellenländern“, erheblich.

In den Entwicklungsländern versucht man die Geflügelerzeugung zu etablieren um den Hunger zu mindern. So gibt es auch eine Sonderkommission des Rates für Agrarwissenschaften und Technik in New York, die bemüht ist in den armen Ländern die Hühnerhaltung für Kleinbauern einzuführen und dort Entwicklungsprogramme zu fahren, um somit Einkommensalternativen und eine Verminderung der Not zu erzielen. Das heißt, das Angebot und die Nachfrage nach Hühnerfleisch wird in vielen Ländern nach wie vor wachsen. Neue Prognosen sprechen von Steigerungsraten von jährlich mehr als 3 Prozent. Damit wird das Huhn fortlaufend der zahlreichste Vogel auf der Welt bleiben und diese Stellung manifestieren. Es ist dabei noch zu ergänzen, dass man ja bei den Hähnchen von einem Durchschnittsbestand ausgeht. Dabei wird ein Mastplatz im Jahr auf Grund der kurzen Mastdauer mehr als 8 mal beschickt.

Dr. Manfred F. Golze



- März -

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	23 Mo	31 Di
08 So Internationaler Frauentag*	16 Mo	24 Di	

*nicht in allen Bundesländern

Texaner-Tauben

Ich denke die älteren unter uns können sich noch an das „Texaner-Fieber“ erinnern. Wo selbst Taubeneier für bedeutendes Geld gehandelt wurden. Dabei war diese Rasse in Amerika sowie die Amerikanischen Nutz-Kingtauben für die Schlachttauben Erzeugung gezüchtet wurden. Die Kennfarbigkeit der Tauben, sowohl der Nutzking, als auch der Texaner erleichtert natürlich die Bewirtschaftung der Bestände erheblich. Alle Taubenzüchter wissen, dass es wichtig ist, dass in den Schlagabteilen nur Paare vorhanden sind. Übrigens wurde von Dr. Klaus Damme, den langjährigen Leiter der Versuchsstation in Kitzingen/Bayern auch der Farbenschlag bzw. die Kennfarbigkeit bei der anderen bedeutenden Fleischtaubenrasse den Hubbletauben herrausgezüchtet wurde.

Die Fleischtaubenerzeugung spielt in einigen Ländern eine größere Rolle. In den USA werden jährlich etwa 720 t; in Ungarn jährlich 38 t; in Frankreich jährlich 16 t und in Italien 10 t Taubenfleisch erzeugt.

Von Zuchtunternehmen werden mit 18 Jungen und 9 kg Schlachtkörper im Jahr geworben.

Erhebungen zu Leistungen von Fleischtauben der Rasse Texaner des Autors erbrachten aber im Schnitt von 2500 untersuchten Zuchtpaaren pro Jahr/Paar im Mittel 12 Junge mit einem Endgewicht von 560 g je Tier. Die Nesthocker werden mit 28-30 Tage, bevor sie ausfliegen und flügge sind genutzt. Das Schlachtkörpergewicht beträgt dann 335-340g. Der Anteil-Brust beträt 31% und der der Keule15%. Die Wirtschaftlichkeit ist schwierig. Dafür zuständig ist der hohe

Futterbedarf. Bei den Nesthockern muss das Elternpaar das ganze Jahr gefüttert werden (rund 50kg).. Natürlich auch die begrenze Nachkommenzahl.

Erzüchtet wurden sie ursprünglich in Texas USA um 1950 , als Kreuzung zwischen französischen Mondaintauben und Kennfarbigen Kingtauben. Als Rasse wurden sie dort 1962 anerkannt. In Deutschland erfolgte die Anerkennung 1972. Schon bei den Nestjungen ist das Geschlecht zu erkennen. Anfangs hatten wir sehr helle Rotschimmel bei den Täubern und hell-ashbraune Täubinnen.

Heute werden bezüglich der Farbenschläge unterschieden: Täuberfarbe Kennfarbig Dunkel; dazu Täubinnenfarbe: Blau mit Binden, Kennfarbig Blau-Gehämmert; Kennfarbig-Schwarz

Täuberfarbe Kennfarbig Hell; dazu Täubinnenfarbe: Kennfarbig-Rotfahl mit Binden; Kennfarbig Rotfahlgehämmert; Kennfarbig Dominantrot

Täuberfarbe Kennfarbig Gelb; Täubinnenfarbe Kennfarbig Rezessiv Rot

Die Tauben sind kompakt mit festen Körper und breiter Brust, aber feinen Knochen. Die Haltung ist leicht abfallend. Der Stand ist mittelhoch. Das Gefieder straff. Die Gefiederfarbe ist geschlechtsgebunden Faded-Faktor. Die Tauben sollen eine gute Vitalität aber ein ruhiges Wesen an den Tag legen.

Dr. Manfred F. Golze

Wachteln – Risotto

Zutaten:

4 Wachteln (2 Personen)
8 EL für Reis
Butter
1 EL gehackte Zwiebeln
3/10 Kalbsfond oder Fleischbrühe
Salz, Pfeffer
4 kleine Scheiben frischen fetten Speck
7 EL feine Champignonstreifen
1 EL Trüffel in Streifen
1 EL mageren Schinken in Streifen
3 EL enthäutete, entkernte, ausgepresste und gehackte Tomaten

Zubereitung:

Reis in einem Sieb gut waschen und abtropfen lassen. In einem Topf reichlich Butter schmelzen, Zwiebeln glasig dünsten, Reis zugeben und unter häufigem Wenden andünsten,

bis er die Butter aufgenommen hat. 1/5 l Kalbsfond aufgießen, aufkochen, zudecken und auf kleiner Flamme quellen lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

Die küchenfertigen Wachteln innen salzen, zusammenbinden, mit je einer Speckscheibe umwickeln, außen mit Salz und Pfeffer würzen. In einer kleinen Kasserolle rundum anbraten, dann im Ofen unter mehrmaligem Begießen fertig braten (ca. 12 Min.). Wachteln herausnehmen, auf heißen Tellern warm halten. Bratbutter stark erhitzen, Champignonstreifen anbraten, dann Trüffel und Schinken zugeben, kurz anbraten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Zum Risotto geben und vorsichtig untermischen. In derselben Kasserolle übrigen Kalbsfond mit gehackten Tomaten mischen, 2 Min. kräftig kochen, würzen. Reis in eine Becherform füllen, andrücken, auf vorgewärmte Platte stürzen. Wachteln darum anrichten, Beine mit Krallen nach oben. Tomatenwürfel aus dem Fond in die Reis-Mitte geben, Wachteln mit Fond begießen.

Fachvortrag
07. April 2026

Thema:
Texanertauben

Referent:
Dieter Kuhr

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



- April -

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

Strukturtauben

Zu den Strukturtauben zählen die Pfautauben, die Perückentauben, der Schmalkaldener Mohrenkopf, die Lockentauben. Die Gruppe ist damit nicht sehr groß, aber betrachtet man die Pfautauben in der Gesamtheit, so haben wir natürlich die Tiere, die die meisten von uns kennen, die bekannteste und eine der ältesten. Manchmal wurden früher noch die Pfautauben der UdSSR aufgeführt. Sie gibt es bestimmt noch. Eine leicht altmodische Rasse. Dann als eigene Rasse die Ungarische Pfautauben, die aus Kreuzungen Indischer belatschter Pfautauben mit Englischen Pfautauben. Die Indischen Pfautauben, sie werden auch als Ausgang aller Pfautauben bezeichnet. Sie sind nicht einheitlich. Es gibt 4 Typen. Glattköpfig-glattfüßig; glattköpfig-federfüßig, spitzkappig-glattfüßig und spitzkappig-federfüßig. Die Pfautauben in Thailand stammen von den Indischen ab und haben nur wenig Unterschiede. Sie sind immer spitzkappig und federfüßig. Syrische Pfautauben werden glattfüßig und glattköpfig in weiß oder farbschwänzig beschrieben. Die Japanischen Pfautauben sind kleiner meist federfüßig und mit kürzeren Schwanzfedern. Seidenhaarpfautauben sind noch anerkannt, aber wenn überhaupt, dann selten vorhanden. Seidenhaar und Strupptauben gehören zu den Pfautauben. Man findet sie nur noch selten in Spanien. dort aber z.T. auch neben weißen, schwarze, graue und rotschildige.

Auch bei den Perückentauben gibt es oder gab es unterschiedliche Variationen. Neben der uns bekannten, gab es doppelkuppige, hier war sich Schütte 1971 schon nicht mehr sicher, ob es noch welche gibt. Sie hatten zusätzlich eine Schnabelkuppe. Dann die Altspanischen Perückentauben, sie werden in Spanien „Paloma Monjin“ in Katalonien als „Colom Pappatacci“ bezeichnet.

Dann die Altholländischen Kapuziner, die auch Perückentaubenblut führen.

Zu der Familie mit perückenähnlicher Federstruktur wird dann der Schmalkaldener Morenkopf gezählt.

Zu ergänzen bleibt, dass ein nahezu rein weißer „Schmalkaldener Morenkopf“ in Form der Saint Taube aus Amerika zu finden ist.

Nach Schütte 1971 zählt die Lenardotaube zu den merkwürdigsten Taubenrassen der Welt. Mr. Lenardo züchtete sie aus Eistauben und Perückentauben. Aus dieser Kreuzung wählte er nur die Tauben mit mähenartiger asymmetrische Haube hatten. Daran wurden Trommeltauben gepaart. Es wurden nur Tiere mit asymmetrischer Mähne behalten und untereinander verpaart. Dieses Merkmal ist nur an der rechten Seite ausgebildet.

Zum Abschluss der Strukturtauben die Lockentauben. Sie sind wahrscheinlich in Ungarn, auf alle Fälle in Südosteuropa entstanden. Unter einen Namen werden glattköpfige mit bestrümpften Beinen und kappige mit Latschen unterschieden. Im Gegensatz dazu gibt es die Mailänder Lockentauben. Sie sind etwas kräftiger und der Kopf hat immer eine Haube.

Zuzüglich kann man noch die aus England stammende Ptarmigantaube als Abart der Lockentaube nennen. Sie sind 1920 entstanden. Die Federn auf dem Flügelschild sind kraus, aber keine echten Locken.

Dr. Manfred F. Golze

Gänsebrust mit Füllung

Zutaten:

2 Gänsebrüste ohne Knochen (ca 350 g)
Salz; Pfeffer;
1. 2 Äpfel; 2 Schalotten; 3 EL Rosinen
100 g Ziegenkäse; 1 Ei; 1 TL Honig
Fett für die Förmchen: 300 ml Geflügelfond
etwas Saucenbinder; Rosmarin

Zubereitung:

Gänsebrüste salzen und pfeffern: Haut leicht einritzen. In Längsrichtung in jede Brust eine Tasche schneiden.
Für die Füllung Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch würfeln. Schalotten schälen und fein hacken. Äpfel, Schalotten, Rosinen, Ziegenkäse und Ei vermengen, mit Salz, Pfeffer, und mit Honig abschmecken.

2. Füllung in Taschen der Gänsebrüste geben und mit Holzstäbchen verschließen. Restliche Füllung in in gefettete ofenfeste Förmchen geben. Gänsebrüste mit Haut nach oben in einen Bräter legen. Förmchen in den Ofen stellen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Min schmoren.

4. Gänsebrust zwischendurch mit Bratsaft begießen. Kurz vor Ende der Bratzeit Backofentemperatur auf 220 °C hoch schalten. Haut bei Oberhitze einige Minuten bräunen.

5. Fertige Gänsebrüste in Alufolie wickeln, warm halten. Bratensatz mit Geflügelfond ablöschen, durch ein Sieb gießen. Mit Saucenbinder andicken, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Gänsebrüste in Scheiben schneiden, mit Sauce und Extrafüllung servieren.

Fachvortrag
05. Mai 2026

Thema:
Lockentauben /
Seldschuken

Referent:
Jörg Biedermann

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



- Mai -

01

Fr Tag der Arbeit

09

Sa

17

So

25

Mo Pfingstmontag

02

Sa

10

So

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

14

Do

22

Fr

30

Sa

07

Do Christi Himmelfahrt

15

Fr

23

Sa

31

So

08

Fr

16

Sa

24

So Pfingstsonntag

Brahma und deren Zwerge

Ein ganz persönliches Erlebnis mit den Brahma`s an den Anfang. Da ich auch SR für Chabo , so auch oft auf Lipsia für Chabo im Einsatz. Es fand 2012 die 27. EE-Europaschau statt. Fast 70 000 Nummern waren insgesamt beim Geflügel zu bewerten. Pro Preisrichter immer etwa 160 Tiere an 2 Tagen. Also fuhr ich auf das Neue Messegelände Leipzig und ein paar mehr als 160 Chabo zu bewerten. Aber denkste. Bei einer Europaschau müssen ja auch ausländische Preisrichter bedacht werden. So war ein ungarischer Kollege für die Chabo mit vorgesehen. Ich war nicht arbeitslos. Bei den Brahma ging es im Wettbewerb zusätzlich um die „Goldene Henne“. So war die Meldezahl hier sehr groß und ich erhielt den Auftrag von 165 Tieren. Also nicht 160 Chabo sondern mehr als 160 große Brahma. Schon ein Unterschied! Von der Größe, den Ring finden usw. Aber es hat Spaß gemacht. Die Brahma`s sind ja liebe ruhige Tiere, Anerkennung an Züchter, sie präsentierten sich prima.

Das Brahmahuhn oder bei Dürigen und in alten Filmen als Brahmaputra-Huhn bezeichnet. Den Namen soll diese Rasse auf Grund einer Ausstellung in Bosten 1850 erhalten haben. Der Name hat nach Dürigen mit der Herkunft der Rasse, so z.B. mit dem Fluss Brahmaputra in Indien, nichts zu tun. Obwohl es auch andere Auffassungen gab. So sollen sie doch aus dem Gebiet des Brahmapootra-Fluss Vorderindien stammen. Fitzinger nach Marks und Krebs 1966, behauptet in dem Buch „Die Arten und Rassen der Hühner“ dass sie aus der Indischen Provinz Assam stammen. Sie sollen dort schon länger von den Einwohnern entlang des Brahmapootra-Flusses gezüchtet wurden sein. Der Züchter Chamberlain soll im Jahr 1846 die ersten Tiere durch einen Matrosen erhalten, dessen Schiff von der Mündung des Fluss Brahmapootra nach New York kam.

Die Angabe zur Herkunft in unserer Musterbeschreibung ist also sicher nicht falsch, wenn dort steht asiatisch-amerikanischen Ursprungs.

Nach Studium des Schrifttums des 19.Jh. neigen die Fachleute dazu das die Rasse in Nordamerika durch Kreuzungen von Cochin und Malaien entstanden, dazu die Chittagongs, die auch schon Kreuzungen von Cochin und gesperbten Malaien gewesen sind . Nach Dürigen sind erste Züchter B. Cornish-Hartford, Chamberlain, Hatch, Bennet und G.P. Burnham Bosten. Letzterer soll 1852 Zwei Hähne und 7 Hennen, damals alle hell und mit Einfachkamm, zur Königin Viktoria von England geschickt haben. Schon 1 Jahr später sollen Burnhamsche dunkle gefolgt sein. Auch in Deutschland fanden zur gleichen Zeit diese hellen, heute weiß-schwarzcolumbia die ersten Liebhaber.

Es bestand also ein hoher Cochinanteil. In den 60iger Jahren wurde beschlossen um einen besseren Unterschied Cochin und Brahma zu bekommen, dass als Brahma nur noch die erbsenkämmigen Tiere bezeichnet wurden.

Nach Deutschland gelangten im gleichen Jahr wie nach England 1852 helle Brahmas nach Nürnberg. P. Geisse hatte von seinem in Philadelphia lebenden Vater Tiere zugesandt bekommen. Bald darauf erhielt über diesen auch der Zoologische Garten in Berlin Tiere. Dieser sorgte durch Abgabe von Bruteiern für eine weitere Verbreitung. Die ersten dunklen, heute silberfarbig-gebändert, kamen erst 1865 nach Deutschland.

Es sind imponierende Hühner in Größe massige Ausformung und Ausstrahlung. Der breite Körper, der heute oft schon ideal, weder zu hoch noch zu tief steht, die starke Befiederung, gutes Fußwerk und die Haltung sowie der Blick unterstreichen diese „Persönlichkeit“.

Bei den Brahmas sind heute 11 Farbenschläge anerkannt.

Bei den Zwerg Brahmas wird als Herkunft England und Deutschland im Standard angegeben. Das kann man sicher gelten lassen. Es gibt Meinungsverschiedenheiten. So wird allgemein die Ansicht vertreten, dass englische Züchter sie hervorgebracht haben. Hier steht aber die Tatsache gegenüber, dass Louis Neubert Niederbobritzsch 1883 mit der Zucht begann und 1891 helle und dunkle erstmalig in Leipzig ausstellte. Auch 1890 wurden schon helle Zwerg Brahma in Frankfurt (Main) gezeigt. So wird der Weg wohl mehr gleich gegangen wurden sein. Und unser Urvater Oettel wird sicher Recht behalten, wenn nach ihm frei:“wollt ihr nicht neue Rassen züchten oder einführen um diese wieder verzweigen zu können“.

Zwerg Brahma sind heute in 11 Farbenschlägen anerkannt. Die Charakteristischen Merkmale der Großrasse sind bei den Zwergen voll wieder zu finden. In den Zuchten, die ich kenne ist der Bruttrieb stark verankert.

Aus meiner Preisrichtertätigkeit möchte ich fast formulieren, dass die Großrasse oft bezüglich breiter, voller, runder Brust Vorteile hat, die Zwerge aber in der Oberlinie besser.

Brahmas sind sicher auf Grund ihres ruhigen Wesens, der imponierenden Größe heute sehr beliebt. Ich schüttle manchmal den Kopf wenn mir die „neuen Hühnerliebhaber, Hühnerhalter „/wir brauchen diese, die Ortsvereine sollten sie einbinden, erzählen was sie für Wege zurückgelegt um welche zu bekommen und was für die Brahmas, die man dann in Augenschein nehmen kann, bezahlt haben. Wenn unsere Züchter mehr im Internet anbieten, würden sicher auch diese abgenommen werden.

Dr. Manfred F. Golze

Fachvortrag
02. Juni 2026

Thema:
Brahma und
Zwerg Brahma

Referent:
Andreas Fiedler

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



- Juni -

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 Fronleichnam*	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

Sächsische Farbentauben

Die Sächsischen Farbentauben sind meist breitkappig, manchmal glattköpfig, aber nie spitzkappig. Diese Sächsischen Rassen sind alle stark belatscht.

Schütte 1971 beginnt noch seine Aufzählung mit 3 Sächsischen Feldfarbentauben. Einmal die Sächsisch einfarbigen Feldfarbentauben, Sächsische weißbindige Feldfarbentauben, Sächsische geschuppte Feldfarbentauben. Heute sind sie im Standard als eine Rasse zusammengefasst. Diese werden glattköpfig oder mit Rundhaube gezüchtet. Es sind die Farben Schwarz, Rot, Gelb, Blau, Blaufahl, Hellblau, dann alle diese mit weißen Binden oder weißgeschuppt. Zuzüglich in isabell mit weißen Binden, Rotfahl-gehämmert, Gelbfahl-gehämmert. Eine absolut sächsische Zucht stellen die Sächsischen Brüster dar. Farbige sind nur Kopf, Hals und Brust. Der Kopf ist glatt. Der Stand relativ tief und das Fußwerk üppig. Es gibt die Farbenschläge Braun, Gelb, Schwarz und Blau.

Die Sächsischen Flügeltauben seit langer Zeit in Sachsen, hier besonders im Erzgebirge und der Lausitz entstanden. Sie haben weltweit Verbreitung gefunden. Auch in Schlesien und Böhmen kann die Zuchtgeschichte weit zurück verfolgt werden. Sie stehen relativ tief, sind sehr stark belatscht und kommen sowohl glattköpfig oder mit Rundhaube vor.

An Farbenschlägen haben wir erst mal Schwarz, Rot, Gelb, Blaufahl, die alle sowohl mit weißen Binden oder weißgeschuppt gezüchtet werden. Dann gibt es Schwarz, Rot, Gelb ohne Binden und Blau und Blaufahl mit schwarzen oder dunklen Binden und ohne Binden, Blaugehämmert und Blaufahl-Gehämmert.

Unter den Sächsischen Flügeltauben wurden früher extra, heute zu den Sächsischen Flügeltauben gehörig die Reißer Flügel gezählt. Diese rot- oder gelbgehämmerten Tiere mit fahlen Schwingen. So wie die Schwingen auch die Latschen hell, nicht weiß. Der Oberschnabel ist dunkel bzw. hellhornfarbig. Die Sächsische Mönchtaube kommt meist glattköpfig vor. Sie wird in schwarz, rot, gelb, blau mit weißen Flügelbinden oder weiß geschuppt. Weiß sind der Kopf (Mönchzeichnung), 7-9 Handschwingen, der Schwanz und die Latschen.

Die Sächsische Mondtaube ist in Figur, Latschen, wie alle Sächsischen Farbentauben. Sie werden in braun und gelb, meist glattköpfig, manchmal mit federreicher, breiter in Rosetten auslaufender Rundhaube gezüchtet. Die Mondzeichnung am unteren Hals, sie gab den Namen und 2 Binden sind farbig. Die Sächsische Storchtaube kommen glattköpfig oder mit Muschelhaube vor und mit starker Latschenbildung. Farbige sind die Stirnschnippe, die Fußbefiederung, 13-15 Schwingen, deren Deckfedern, die Daumen oder Klappenfedern, kleine Flügelfeckfedern. Vorderhals mit Halbmond / Namen. Bei geschlossenen Flügeln, vorn am Unterrand ein langgestrecktes farbiges Dreieck. Es gibt sie in schwarz, blau, rot, gelb, blaufahl. Nach alter Literatur soll es auch eine Sächsische Schwin-

gentaube gegeben haben. Eine Storchtaube, die aber einen farbigen Schwanz hatte.

Schütte 1971 führt die Eistauben noch unter Sächsische Eistauben auf. Dazu die Sächsische Porzelantauben, die geschuppte Sächsische Eistauben sind.

Die Sächsischen Schnippen mit Rundhaube oder glattköpfig kommt in Schwarz, Blau, Rot, Gelb und Blaufahl vor. Farbige sind der Schwanz mit Schwanzdecken und Keil und die Schnippe.

Die in Sachsen erzüchtete Sächsische Schildtaube ist glattköpfig, mit Rundhaube oder doppelkuppig. Das Schild ist farbig. Die Farbenschläge sind Blau, Schwarz, Rot, Gelb und Blaufahl alle mit weißen Binden oder weißgeschuppt. Blau, Blaufahl, mit schwarzen Binden, ohne Binde oder dunklen Binden; Blau- oder Blaufahl gehämmert.

Sächsische Schwalben sind tiefgestellt, mit Rundhaube und möglichst lang belatscht. Farbige sind die Schnippe, der Schwung und die Latschen.

Die Sächsischen Pfaffentauben sind immer doppelkuppig. Sie stehen sehr tief und sind dicht befiedert. Es gibt sie in Schwarz, Blau, Rot und Gelb, alle mit weißen Binden oder geschuppt. Zuzüglich Blaue ohne Binden.

Die Sächsischen Verkehrtflügel-Farbentauben sind immer glattköpfig. Sie gibt sie in Schwarz, Blau, Rot, Gelb. Farbige sind Stirnschnippe Hals, Brust, Rücken, Schultergefieder, Schwanz, Schwanzdecke und Keil. Farbige sind die Schnippe, der Körper und der Schwanz.

Sächsische Weißschwänze sind glattköpfig und sehr stark belatscht. Nur Schwanz und Schnippe sind weiß, dabei ist die Schnippe etwas kleiner ausgebildet.

Dr. Manfred F. Golze



Fachvortrag
07. Juli 2026

Thema:
Sächsische
Flügel- Schild- und
Schwalbentauben

Referent:
Klaus Burkhardt

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



- Juli -

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	12 So	20 Mo	28 Di
05 So	13 Mo	21 Di	29 Mi
06 Mo	14 Di	22 Mi	30 Do
07 Di Mitgliederversammlung	15 Mi	23 Do	31 Fr
08 Mi	16 Do	24 Fr	

Grundlagen zur Wasserversorgung unseres Geflügels

Bei der Versorgung unseres Geflügels wird meist Futter und Wasser in einem Atemzug genannt. Dies ist auch richtig, denn beide Elemente sind gleich wichtig und dabei auch noch voneinander abhängig.

Dabei findet man zur Fütterung, Futterrationen, Futtermittelempfehlungen viele wissenschaftliche Zusammenstellungen auf exakten Versuchen beruhend und teilweise für die einzelnen Nutzungsrichtungen und Altersklassen sowie Leistungen auf das Feinste ausgewogen.

Zum Wasserverbrauch, -bedarf oder -aufnahme sind die Angaben daneben in sehr viel geringer Zahl vorhanden, und teilweise wird auch eine etwas größere Differenziertheit für die einzelnen Nutzungsrichtungen angegeben. Dabei steht sicher für jeden Züchter und Halter außer Frage, wie lebensnotwendig das Wasser für alle Funktionen im Organismus ist. Bei technischen Defekten, die zum kurzzeitigen Fehlen des Wassers führen, sind zumindest die Auswirkungen bei unserer Wirtschaftsgeflügelhaltung oft stärker, als wenn einmal ein paar Stunden das Futter fehlt, obwohl auch das nicht passieren soll. Darüber hinaus spielt die Qualität und Hygiene des Trinkwassers mindestens die gleiche Rolle, auch diese ist oft nicht so genau umrissen. Dabei kann unter Umständen über die Tränke der gesamte Tierbestand sofort mit bestimmten Erregern konfrontiert werden. Ist Wasser nicht ständig in guter Qualität vorhanden, sinkt meist in Verbindung auch die Futteraufnahme, damit zuerst auch die Leistung und die Erkrankungshäufigkeit und höhere Verluste können folgen.

Wasser ist kein Nährstoff. Es ist aber die Grundlage für die Ausübung der Lebensfunktionen. Es ist das Transportmedium schlechthin. Dazu haben unsere Tiere/Geflügel und die Eier in der Originalsubstanz den höchsten Anteil an Wasser. Dieser ist altersabhängig. Beim Eintagsküken beträgt der Wassergehalt 80 % bei Legehennen 60 %. Bei Wassergeflügel ist dieser auf Grund des höheren Fettgewebes etwas geringer. Bei unseren Geflügeleiern schwankt der Wassergehalt bei Gans und Ente 69,5% und 69,7%, Perlhuhn 72,8%, Wachtel 73,2%, Huhn 73,7 und Taube 74,4.

Vom Gesamtkörperwasser befinden sich 70% als Intrazellulärflüssigkeit und 30% Extrazellulärflüssigkeit. Die Transporte innerhalb und zwischen den Zellen sind so gegeben.

Blutplasma besteht aus 90-92% Wasser, Muskeln aus 72-78%, Knochen aus 22% und Fett aus 15%. Durch den Dipolcharakter des Wassers ist es ein ideales Lösungs- und Transportmittel. Hier sollen nur die Verdauungsvorgänge, die Nährstoffresorption, bei enzymatischen Reaktionen, bei Entgiftungsprozessen, Interorganbeziehungen, hormonelle Kommunikation genannt sein. Dazu haben wir fettlösliche

und auch wasserlösliche Vitamine. Von diesen notwendigen muss B1, B2, B3, B5, B6, B7 täglich über die Nahrung zugeführt werden und transportiert. Sie können kaum gespeichert werden. Ausnahme ist Vitamin B12, welches in der Leber als Depot angelegt werden kann. Nicht vergessen soll werden, dass Wasser die Wärme die beim Stoffwechsel entsteht abzu-leiten hat, generell der Wärmeregulation dient.

Der Wasserbedarf ist eine physiologisch begründete Größe und ist vom Dosis-Wirk-Prinzip abgeleitet. Kommt es zu krankhaften Veränderungen im Wasserhaushalt, dann gibt es eine Störung der Wasseraufnahme, der Wasserverteilung oder Wasserausscheidung.

Natürlich hängt die Wasseraufnahme unseres Geflügels von der Geflügelart, des Alters der Tiere und der Leistung im starken Maße ab. Die Umgebungstemperatur ist aber in gleicher Weise bedeutend. Auch das Angebot des Futters oder die Futterration und Konsistenz sind in ihrer Wirkungsweise hier nicht unerheblich. Der Bedarf an Wasser ist höher, wenn reine Mischfütterationen gleich ob als Mehl oder in pelletierter Form verfüttert werden oder Weichfutter mit unterschiedlichen Komponenten angerichtet wird.

Dr. Manfred F. Golze

**Tabelle 1 Küken und Junghennenaufzucht
mittlerer Wasserverbrauch ml / Tier / Tag
(Zusammengestellt und gemittelt nach verschiedenen
Autoren Lit.)**

Rasse / Genotyp	Umgeb.- temperatur	
Leichte Rassen	15 – 20 °C	120-150
	> 30 °C	200-250
Mittelschwere bis	15 – 20 °C	180-200
Schwere Rassen	> 30 °C	300-360

**Tabelle 2 Legehennen und Zuchthennen
(Zusammengestellt und gemittelt nach verschiedenen
Autoren Lit.)**

Rasse / Genotyp	Umgeb.- temperatur	Alter der Tiere (in Wochen)				
		4	8	12	16	20
Leichte Rassen	15 – 20 °C	50	90	115	135	145
	> 30 °C	75	145	175	185	205
Mittelschwere bis	15 – 20 °C	75	115	140	160	190
Schwere Rassen	> 30 °C	120	170	210	230	280

Fachexkursion
01. August 2026



- August -

01 Sa Fachexkursion	09 So	17 Mo	25 Di
02 So	10 Mo	18 Di	26 Mi
03 Mo	11 Di	19 Mi	27 Do
04 Di	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 Mariä Himmelfahrt*	23 So	31 Mo
08 Sa	16 So	24 Mo	

*nicht in allen Bundesländern

Geschichte und Entwicklung unserer gesäumten Deutschen Wyandotten

Bereits 1918 schrieb Wilhelm Woith in seinem Buch zu den Wyandotten: „Wyandotten erfreuen sich in ihrer Gesamtheit einer besonderen Beliebtheit der deutschen Züchter. Die vielen Schläge aber auch das ruhige Temperament und das dieses Zwiehuhn ein besonderes Gebrauchshuhn ist, in Eier und Fleischerzeugung, sind dafür verantwortlich.“ Und bereits 1920 Wilhelm Kleffner in Fortführung des Werkes von Burchard Blancke, „dass nach Silber, Weiß, Gold und Schwarz in rascher Reihenfolge viele Farbenschläge folgen werden.“

Geschichte der Wyandotten

Wilhelm Woith 1918: „Wer die Lebensgeschichte eines Menschen schreiben will, sollte bis zu 50 Jahre nach dem Tod warten, es wird klarer. In der „hühnerologischen“ Welt ist dies nicht anwendbar. Es wird hier immer schwerer enthüllbar“. Es bleibt vieles als geheimnisvolles Dunkel, so auch bei den Wyandotten. Oftmals gibt es wenige Aufzeichnungen, welche Kreuzungen, welche Rückkreuzungen und wie bei der Erzüchtung verfahren wurde. Kurz nach dem die älteste aller amerikanischen Zwiehuhnrasen, die auch als Nationalrasse der Amerikaner gilt, die Plymouth Rocks, erzüchtet wurden, folgte in Amerika das Bestreben, eine weitere Zwiehuhnrasse mit den Wyandotten zu erzüchten. Sehr wahrscheinlich schwebte es den Züchtern vor, die herrliche Zeichnung der kleinen Silber-Sebrights auf ein großes mittelschweres Huhn zu übertragen.

Wenn heute oft die Farbenschläge weiß, schwarz, gestreift an erster Stelle genannt werden, waren bei den Wyandotten die ersten unsere silber-schwarzgesäumten. Sie wurden 1883 in den Amerikanischen Standard aufgenommen und bereits im selben Herbst die ersten dieser Hühner aus Columbus Ohio zu uns importiert.

Hauptanteil und große Bedeutung hatte der Züchter Whittaker (Woith 1918) Auf der Tagung der Amerikanischen Geflügelzuchtgesellschaft im Jahre 1877 in Buffalo wurde die Anerkennung der Rasse beantragt. Auf Vorschlag des Züchters Houdlette aus Boston erhielt diese Rasse den Namen „Wyandotten“ nach einem Indianerstamm, der im Hauptzuchtgebiet dieser Rasse lebte. In der Übersicht 1 ist nach dem englischen Schriftsteller Edward Brome die Geschichte der Erzüchtung der Wyandotten

aufgeführt. Man sieht, welche Bedeutung die Sebright , Hamburger Silberlack sowie die Dunklen Brahmas hatten.

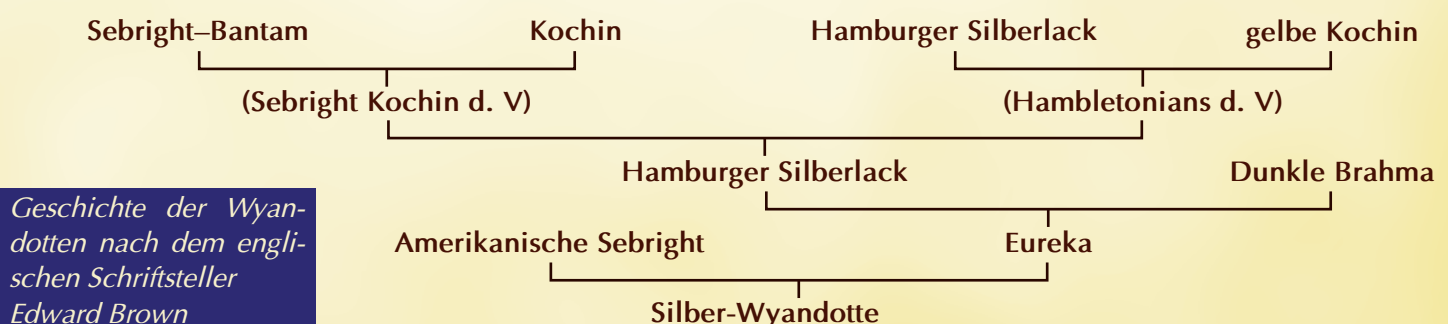
Den Sachstand der Literatur die die Wyandotten betrifft, fasst Dürigen 1906 dahingehend zusammen, dass er formuliert:“ Anfang des 20. Jahrhunderts nimmt die Wyandotte als Nutzhuhn in Nordamerika eine erste Stellung ein. Als Rassehuhn hat es die zweite und eigentliche Heimat in England und Deutschland gefunden.

Der erste Farbenschlag war, wie bereits erwähnt, der silberne unserer Wyandotten, heute **silber-schwarz gesäumt**. Sehr kurz danach entstand der goldene Farbenschlag unsere Wyandotten oder heute **goldschwarz-gesäumt**. Dieser Weg ist im Schrifttum, wie von Woith beschrieben, unklar oder etwas dunkel. Hier werden Silber-Wyandotten und Rhodeländer z. T. als Ausgangsrassen aufgeführt. Andere Theorien gehen von rosenkämmigen rebhuhnfarbigen Leghorn, Hamburger Goldlack und rebhuhnfarbig-gebänderte Cochin als Grundlage aus.

Erfreulich und bewundernswert ist, dass danach bereits die beiden spalterbig gesäumten Farbenschläge **goldblau-gesäumt**, damals blaugold, und **goldweiß-gesäumt**, zuerst als „chamois“, dann weißgold, folgten. Die goldblau gesäumten sind entstanden aus goldenen Wyandotten und Andalusiern, und die weißgoldenen, damals auch als „Chamois“ bezeichnet, aus Gold- Wyandotten und weißen Wyandotten. Nachdem 2001 die Zwerge **gelb-schwarzgesäumt** anerkannt wurden folgte der Farbenschlag bei den Großen.

Bei den Silberwyandotten, dem ersten Farbenschlag, schrieb Dürigen, dass bereits im Herbst 1883 durch Porzel, Lauscha, und N.D. Wiechmann, Hamburg, Tiere nach Deutschland gelangten und 1894 nach England gebracht wurden. Auch bei den goldenen Wyandotten, die 1885 in der amerikanischen Fachzeitschrift beschrieben wurden, und bereits im gleichen Jahr von Geffeken nach England und Karl Hut aus Frankfurt/Main nach Deutschland kamen. In den Anfängen war die gängige 2-Stammzucht /Hahnenlinie und Hennenlinie noch üblich und ein echtes Hindernis.

Dr. Manfred F. Golze



Geschichte der Wyandotten nach dem englischen Schriftsteller Edward Brown

Famili­entag mit
Jungtierbespre­chung
05. Sep­tem­ber 2026

Vortrag:
Vereinsausflüge des
LRGZV 1869 e.V.

Referent:
Matthias Beutel

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

Vortrag:
Geschichte der ge-
säumten Deutschen
Wyandotten

Referenten:
Dr. Manfred Golze &
Tobias Herda



- September -

01 Di	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 Weltkindertag*	28 Mo
05 Sa Familientag	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	

*nicht in allen Bundesländern

Schlesische Kröpfer

Bei den Schlesischen Kröpfen sind als wesentlich die Schlesischen Schimmelkröpfer, die Schlesischen einfarbigen Kröpfer und die Schlesischen Weißplatten-Kröpfer einzuordnen. Die Schlesischen Schimmelkröpfer entstanden in Schlesien und Böhmen. Am häufigsten werden sie in Sachsen, Tschechien und der Slowakei gezüchtet, dort manchmal auch unter den Namen „Slesky Belous“. Schlesische Kröpfer stehen aufrecht. Sie sind immer glatköpfig und glattfüßig. Die Augen sind orangefarbig bis gelblich. Der Kropf ist birnenförmig. Der Rücken leicht hohl, Züchter sprechen vom Rückenschwung. Bei Blau- und Rotschimmel ist der Schnabel schwarz bei Gelbschimmel hell. Diese schnittigen Tauben haben meist ein sehr gutes Temperament. Zeigen sich viele Kröpferrassen bei niedrigen Temperaturen auf der Ausstellung schlecht. Ob es nur an den jeweiligen Zuchten und der Vorbereitung liegt. Nach kurzer Anregung präsentierten sich bisher die Schlesien in meiner PR-Laufbahn gut.

Da ich seit Ende der 70iger Jahre des letzten Jh. PR für Kropftauben bin, kann ich sagen, dass die Schimmelkröpfer oft durchgängig das höchste Niveau, den höchsten Zuchtstand hatten.

In den Körpermerkmalen sind die Schlesischen einfarbigen Kröpfer mit den Schimmelkröpfen identisch. Lediglich die weißen Tiere haben dunkle Augen an Stelle orange oder gelbe. Einfarbig werden blaue mit und ohne schwarzer Binde, Reinweiß, weiß mit roter oder gelber Flügelbinde, Rotfahl, Gelbfahl, Siberfahl, Gehämmert, gezüchtet. Des weiteren Schwarz, Rot Gelb und als Weißschwingige in allen Farben sowie als Gemönchte.

Die Schalaster Kröpfer kommen in schwarz, rot, gelb und blau vor. Sie entstanden in den Kreisen Rybnik und Pleß der ehemaligen CSSR. Die Zeichnung ist schon seltsam. Die Tiere sind farbig, weiß sind nur die Flügel ohne die Federn des Oberarms.

Sehr wahrscheinlich sind die Sächsischen Weißplatten-Kröpfer auch böhmischer Herkunft. In den Rassemerkmalen entsprechen sie den beiden bereits genannten Variationen. Manchmal, so habe ich das Gefühl sind die Tiere einiger Zuchten etwas zierlicher, etwas kleiner.

Die Augen sind immer dunkel. Der Oberschnabel ist bei allen Farbenschlügen fleischfarben. Der Unterschnabel bei schwarz, blau und dunkelgehämmert ist dunkel. Der Kopf, die Zeichnung besteht aus einer weißen Kopfplatte bei sonst farbigen Federn. Die Begrenzung verläuft vom Schnabelwinkel durch das Auge in einer geraden Linie zum Hinterkopf. An Farbenschlügen gibt es Schwarze, Blaue, Gehämmerte, Fahle, Rote, Gelbe. Es gibt Tauben mit weißer Kopfplatte und weißen Binden. Sie gibt es in den Farben Schwarz, Rot, Gelb und Blau. Blaue gibt es mit dunklen Binden und dunkler Schwanzbinde.

Als Seltenheit sollen die Schlesischen gemönchten Kröpfer erwähnt sein. Sie haben einen weißen Kopf und weiße Schwungfedern. Der Schwanz ist bei blau und schwarz farbig und bei rot und gelb meist weiß.

In älterer Literatur wurde noch der Rybniker Kröpfer in Verbindung mit den Schlesischen Kröpfen, benannt nach der polnischen Stadt Rybnicki südwestlich von Kattowitz in Polen erwähnt. Sie sind aber nur mit unseren Weißschwingigen identisch.

Es ist sicher richtig, den Slowakischen Kröpfer in dieser Gruppe der Kropftauben zu ergänzen. Ihr Ursprung lag in der westlichen Slowakei. Ihr Name dort „Slovensky Volak“. In Form und Typ sehr ähnlich den Schlesischen Rassen. Im Körper insgesamt etwas kleiner.

Dr. Manfred F. Golze

Hähnchen-Käse-Frikadellen

Zutaten:

1 Hähnchen 900-1000 g
1,5 Brötchen vom Vortag
1 großes Ei
Salz, schwarzen Pfeffer
125 g Gouda (am Stück)
1 Bund glatte Petersilie
30 g gehackte Mandeln
2 EL Butterschmalz

Zubereitung:

Hähnchen abwaschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Häuten, sorgfältig alles Fleisch von den Knochen lösen und sehr fein würfeln, durch den Fleischwolf drehen oder mit dem

Mixer pürieren. Aus Knochen eine aromatische Brühe kochen.

Brötchen in lauwarmen Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken und mit Hähnchenfleisch, dem Ei, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.

Gouda klein würfeln, Petersilie hacken, Mandeln in trockener Pfanne goldbraun rösten, alles dazugeben und gut vermengen. 8 flache Frikadellen aus dem Fleischteig formen.

Butterschmalz in einer großen oder 2 kleinen Pfannen erhitzen, Frikadellen von beiden Seiten darin scharf anbraten, dann bei milder Hitze noch 5 Min. braten, zwischendurch umdrehen.

Fachvortrag
06. Oktober 2026

Thema:
Zuchtrichtungen der
Schlesische
Kropftauben

Referent:
Matthias Beutel

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



- Oktober -

01 Do	09 Fr	17 Sa	25 So
02 Fr	10 Sa	18 So	26 Mo
03 Sa Tag der Deutschen Einheit	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 Reformationstag*
08 Do	16 Fr	24 Sa	

Phönix und Zwerg-Phönix

Dürigen bezeichnet das Phönixhuhn als das schönste aller bekannten Zierhühner. Die Heimat ist dem Yokohamahuhn in Japan gleich. Auf Grund des Federschmucks, des unwahrscheinlich langen Schwanz, aber auch der starken Behänge unterscheidet es sich. Genau so, dass die Tiere mehr im Landhuhntyp stehen einen Einfachkamm haben und weiße Ohrscheiben, längere Kinnlappen und blaugraue oder dunkelgrüne Läufe.

Interessant, dass dieser Autor auch beschreibt, dass Frau Baroin v. Ulm-Erbach eine um die Einführung japanischer Hühnerrassen hoch verdiente Züchterin war. Die erste Einführung und Verbreitung wurde allerdings von R. D. Wichmann in Hamburg vorgenommen. Er gab den Huhn auch den heutigen Namen indem die von ihm in Osaka gekauften Sattel- und Schwanzfedern eines solchen Hahns in der Faktura seiner Geschäftsfreunde als „Fedewr des Phönix“ aufgeführt waren, so benannte er die Rasse Phönixhuhn (Dürigen 1906).

Importe waren oft Kreuzungstiere. Von 1879 an waren Herr Wichmann jun. in Hamburg und H. du Roi Braunschweig beschäftigt die Phönixrasse durch geeignete Zuchtwahl rein zu züchten. In den Jahren 1881-1885 erfolgten weitere Importe durch deutsche Züchter. Nach Dürigen sind die Langschwanzrassen aus Japan, die klare Trennung zwischen den verschiedenen Typen dieser erfolgte aber erst durch die deutsche Züchterarbeit. So auch die klare Trennung zwischen Yokohamatyp und Phönix, dabei den Landhuhntyp bei den Phönix fest geschrieben.

Marks und Krebs 1966 werteten Presseberichte aus, danach soll es in früheren Jahren in Japan Hähne gegeben haben die eine Schwanzlänge von 6 m hatten. Aber Hahnenschwänze mit einer Länge von 4-5 m sind im Ursprungsland keine Seltenheit. In Deutschland ist man eigentlich mit Schwanzlängen von 3 m schon zufrieden gewesen sein.

In Japan werden die Tiere in 3 m hohen Einzelkäfigen gehalten. In der Zucht werden die Schwanz- und Sattelfedern zusammengebunden. Nach Ansicht des Autors, da bei Hühnern nicht schwierig, könnte man doch auch auf die Künstliche Besamung zurückgreifen ?. Eine Besonderheit dieser Hähne, nach Angaben von Marks und Krebs 1966 mausern diese ihre langen Schwanzfedern nur alle 4 Jahre, sonst wäre dieses Längenwachstum der Schwänze nicht möglich. Diese Aussagen stehen entgegen denen des Standard des BDRG, wonach die Phönixhähne ihre Sattel- und Schwanzfedern jährlich mausern. Dies im Gegensatz zu der anderen japanischen Langschwanzrasse Onagadori. Bei dieser Rasse wurde das Gen GT gefunden, welches verantwortlich dafür ist, dass ein großer Teil des Schwanz- und Sattelgefieders nicht gemausert wird.

Die Literatur zu den Zwerg Phönix ist nicht sehr umfangreich. Unter Herkunft steht Deutschland. Sehr wahrscheinlich wur-

den sie in Deutschland nachdem die Großrasse importiert, ja erst den Namen Phönix hier erhalten hat, herausgezüchtet. Natürlich wird in der Literatur an fast allen Stellen darauf hingewiesen, dass an die Haltung besondere Anforderungen gestellt, viele Spezialeinrichtungen, besondere Sitzgelegenheiten, damit die überlangen Federn und der Behang nicht beschädigt werden. Sicher werden die Züchter die diese Rasse züchten, mit dieser speziellen Rasse beschäftigen auch gezielt mit der Fütterung, des Aminosäure- Angebotes für das Federnwachstum und die Federnqualität, sich beschäftigen. Sie sind nach wie vor sehr selten. Anerkannt sind die Farbschläge Wildfarbige, Goldfarbige, Orangefarbige und Silberfarbig.

Dr. Manfred F. Golze

Marinierte Putenbrust

Zutaten:

750 g Putenbrustfilet
Salz; frisch gemahlener Pfeffer
4 EL raffiniertes Rapsöl
200 ml Brühe (instant)
1 rote Chilischote
1 Bund Schnittlauch
3 Frühlingszwiebeln
1-2 TL Zucker
4 EL Rapsöl (1. Pressung)
1 Endiviensalat

Zubereitung:

Das Putenbrustfleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und in heißen raff- Rapsöl von allen Seiten braun anbraten. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten schmoren, dabei öfters wenden.

Die Chilischote der Länge nach halbieren, die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch in sehr kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Den Zitronensaft mit Salz, Pfeffer, Zucker, Chili, Schnittlauch, Zwiebelringen 8 Esslöffel Bratenfond und dem Rapsöl verrühren.

Den Salat putzen, waschen und trockenschleudern. In mundgerechte Stücke zerteilen. Das Putenbrustfleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der Hälfte der Marinade beträufeln. Den Salat mit der restlichen Marinade mischen. Portionsweise zusammen mit dem Fleisch auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Fachvortrag
03. November 2026

Thema:
Phönix und
Zwerg Phönix

Referent:
Uli Freiberger

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



- November -

01 So Allerheiligen*	09 Mo	17 Di	25 Mi
02 Mo	10 Di	18 Mi Buß- und Betttag*	26 Do
03 Di Mitgliederversammlung	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	23 Mo	
08 So	16 Mo	24 Di	

*nicht in allen Bundesländern

„Im Herbst werden die Küken gezählt“

Dieses alte Zitat galt auf den Bauernhöfen bis in die 60iger Jahr des vergangenen J.H. Hühner waren bei vielen Bauern das „5.Rad am Wagen“. In einem dunklen Verschlag über den Schweinebuchten untergebracht, das Futter, das Meiste davon, was sie auf dem Mist oder in der Spreu der Scheune gefunden. Aufzucht oft mit Glucken, die sich mit den Küken meist selbst überlassen. Da gab es schon Verluste an Küken, von der Katze weggefangen, vom Schwein gefressen, in die Jauchengrube gefallen usw. So machte es Sinn die „Küken erst im Herbst zu zählen“ das was an Hühnern groß geworden ist. Es gab auch Bauernhöfe, die einen Hühnerstall und Kükenhaus mit Auslauf hatten. Diese Bauern wussten „Kleinvieh macht auch Mist“.

Die Rassegeflügelzucht und das Schauwesen hat in Deutschland eine lange Tradition. Es hat sich bewährt. Es wird immer die Erhaltung der Biodiversität gefordert, die Rassegeflügelzüchter und Rassekaninchenzüchter - sie tun es aktiv. In den letzten Jahren wurden die Rassegeflügelzüchter auf eine harte Probe gestellt. Erst Corona, dann Vogelgrippe, Schauen und Kleintiermärkte fielen aus, die jeweils von den zuständigen Veterinärämtern angewendeten, geforderten Bestimmungen waren kaum planbar.

Dazu war es kostenaufwendiger, zumindest für Puten, Perlhühner, Gänse, Enten, Hühner und Zwerghühner, Ein Problem, dass oft die Auslegung in jedem Bundesland, ja von jedem Amtstierarzt unterschiedlich erfolgen kann. Quarantäne nicht nur nach der Schau, auch davor. Neben den normalen Impfungen auch Tupferproben vor der Schau der Einzeltiere. Immer mehr Aufwendungen und Kosten und oft mit Unsicherheit findet die Ausstellung überhaupt statt. Die Gefahr, im Nachgang nach einer Schau, auf der Vogelgrippe aufgetreten der eigene Bestand vollständig gekeult wurde, wie 2022 praktiziert. Tauben zählten nicht mehr zum Geflügel!, hatten es etwas einfacher. Jetzt bei einem Vogelgrippefall war es aber wieder anders. Alles Federvieh wurde gekeult.

Für den Rassegeflügelzüchter hat das Sprichwort „Im Herbst werden die Küken gezählt“ immer Bedeutung. Hat es mit der Zuchtarbeit geklappt? Hat sich der erhöhte Aufwand für Haltung, Fütterung, Betreuung gelohnt?. Entsprechen die Tiere den Zuchtstand? Wie steht die eigene Zucht im Vergleich mit anderen da?. Dann die Möglichkeit des Tierabsatzes, um einen Bruchteil der Kosten wieder zu erlangen. Es belastet auch jeden Züchter, wenn er hervorragende Zuchtprodukte erschaffen, sie aber nur der Küche zuführen kann. Die letzten Jahre haben eine große Zahl an aktiven Züchtern gekostet. Bei erhöhten Auflagen und zusätzliche Kosten geht das weiter und damit das Ende der aktiven Erhaltung der biologischen Vielfalt noch nicht in Sicht. Für den Austausch von Zuchttieren, spielen die Schauen heute die entscheidende Rolle. Dies kann nach Versandt verbot von Tieren, Transport nur mit zugelassenen Unternehmen, wo die Kosten oft das 3fache des Tierwertes betragen, so eingeschätzt werden.

Die Verantwortung der Preisrichter ist sehr groß. So wie bewertet wird, „wird gezüchtet“. Es gilt erst einmal nach Standard des BDRG, der für jede Rasse, jeden Farbschlag besteht, die Tiere exakt zu bewerten. Der Artenschutz ist zu beachten, besonders vom Aussterben bedrohte Rassen. Hier sind mit viel Fingerspitzengefühl die Züchter zu lenken und zu leiten. Zunehmend sind auch Maßnahmen des Tierschutzes zu berücksichtigen. Es gilt den Pflegezustand und den Gesundheitszustand der Tiere optimal einzuschätzen. Noch wichtiger ist es, dass Überentwicklung vermieden wird. Eine Haubenhenne muss eine schöne feste Haube haben, es darf aber die Sichtfreiheit nicht fehlen. Schwere Enten- und Gänserassen müssen Bodenfreiheit haben, so dass sie sich gut bewegen und fortpflanzen können. Um alle Anforderungen zu erfüllen ist eine umfangreiche, fortlaufende Schulung der Preisrichter erforderlich.

Dr. Manfred F. Golze

Gefüllte Taube nach süddeutscher Art

Zutaten:

4 Tauben
Herz, Leber, Magen der Tauben
200 g Hackfleisch
2 Zwiebeln
2 vorgeweichte, ausgedrückte Brötchen
2 Eigelb
Salz und Pfeffer
Butter oder Butterschmalz
Sahne
Weißwein
Wasser
2 TL gewiegte Petersilie

Zubereitung:

Tauben leicht mit Salz und Pfeffer einreiben.

Hackfleisch mit Brötchen, Eigelb, Salz, Petersilie und den zerkleinerten Herz, Magen, Leber der Tauben vermischen und die Tauben damit füllen.

Im heißen Fett ringsherum goldbraun anbraten.

Eine Tasse heißes Wasser zugießen, abdecken und langsam garen lassen.

Soße mit der Sahne, dem Weißwein und den Gewürzen abschmecken.

Täubchen halbieren und auf Pommes oder Reis servieren.

Fachvortrag
16. Dezember 2026

Auswertung -
Lipsia-Schau

Referenten:
Timo Berger und
Matthias Beutel

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



- Dezember -

01 Di	09 Mi	17 Do	25 Fr 1. Weihnachtsfeiertag
02 Mi	10 Do	18 Fr	26 Sa 2. Weihnachtsfeiertag
03 Do	11 Fr	19 Sa	27 So
04 Fr 130. Lipsia-Bundesschau Züchtertreff	12 Sa	20 So	28 Mo
05 Sa 130. Lipsia-Bundesschau	13 So	21 Mo	29 Di
06 So 130. Lipsia-Bundesschau	14 Mo	22 Di	30 Mi
07 Mo	15 Di	23 Mi	31 Do
08 Di	16 Mi Auswertung der Lipsia-Bundesschau	24 Do	

wichtige Termine 2027

Januar

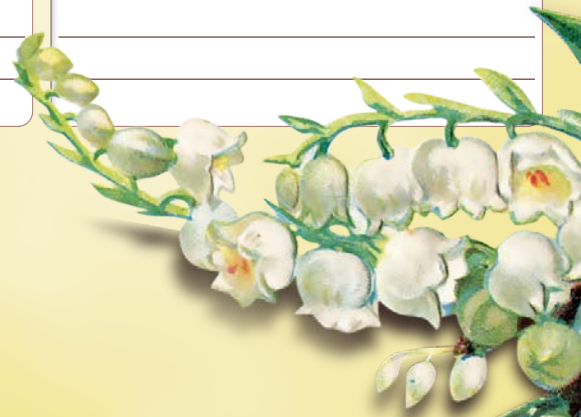
Februar

März

April

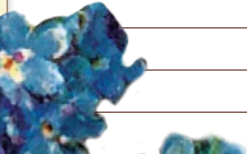
Mai

Juni



[illegible][illegible]

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 (die meisten erprobt):

Dr. Manfred Golze

Bereitstellung Bilder:

Jürgen Winkler, Tierfotograf Rudi Proll, Dr. Manfred Golze

Gestaltung & Druck:

OPPRESSUS | Digitaldruck & Plott
Bahnhofstr. 1, 09306 Rochlitz

Herausgeber:

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