Huhn

gallus domensticus

Breuler, djaaj (arab.), chicken (eng.), poulet (franz.), pollo (ital., span.), tavuk (türk.)

Kategorie

Geflügel, Hühnervögel

Beschreibung

Das Haushuhn (Gallus gallus domesticus), kurz auch Huhn (von mittelhochdeutsch huon) genannt, ist eine Zuchtform des Bankivahuhns, eines Wildhuhns aus Südostasien, und gehört zur Familie der Fasanenartigen (Phasianidae).
Landwirtschaftlich zählen sie zum Geflügel. Das männliche Haushuhn nennt man Hahn oder Gockel, etwas älter auch Poularde und den kastrierten Hahn Kapaun. Das Weibchen heißt Henne, vom 2. Lebensmonat bis zum Erreichen der vollen Legereife Junghenne, Jungtiere führende Hennen Glucke. Die Jungtiere heißen allgemein Küken.Das Haushuhn gilt als das häufigste Haustier des Menschen - der durchschnittliche tägliche Weltbestand wird auf mehr als 20 Milliarden Tiere geschätzt, damit kommen auf jeden Menschen drei Hühner. Die Zahl der jährlich geschlachteten Haushühner liegt deutlich über dem durchschnittlichen Bestand und wird auf 45 Milliarden geschätzt. Das ist darauf zurückzuführen, dass Hühner heute in nur wenigen Wochen ihr Schlachtgewicht erreichen. Auf Grund der langen Domestikationsgeschichte sind eine große Vielzahl unterschiedlicher Hühnerrassen entstanden. Allein im europäischen Rassegeflügelstandard werden über 180 Rassen und Farbenschläge unterschieden. In der industriellen Landwirtschaft kommen Hybridhühner (Hybridzucht verschiedener reinerbiger Inzuchtlinien) zum Einsatz, welche sich nicht zur Weiterzucht eignen.



gallus domensticus



Huhn



Breuler

ALTE HüHNERRASSEN IM ÜBERBLICK

Deutsches Lachshuhn

Bereits vor über 100 Jahren züchteten deutsche Züchter aus den französischen Masthühnern »Faverolles« ein Legehuhn, welches den Namen »Deutsches Lachshuhn« erhielt.

Westfälische Totleger

Auch wenn die Hühner dieser Rasse nicht legen bis sie tot sind, zeigen sie doch eine hervorragende Legeleistung mit bis zu 180 Eiern im Jahr.

© 2026 coquina.de

Bergische Kräher
Bei den Bergischen Krähern handelt es sich um die älteste deutsche Hühnerrasse. Erste Hinweise auf diese alte Hühnerrasse lassen sich bereits im Jahr 1200 n.Chr. finden.

Sundheimer
Ansprüche stellt das Sunheimer Huhn kaum an den Halter. Genügsam, robust und selbst für die Mast geeignet zeigt sich diese Hühnerrasse als sehr vielseitig.

Altsteirer
Die bewegte Geschichte dieser alten Hühnerrasse ist imposant. Die Ursprünge lassen sich bereits im 14-Jahrhundert finden. Einst ein häufig gepflegtes Huhn ist es während des 2. Weltkrieges fast ausgestorben.

Deutsche Sperber
Auf den ersten Blick könnte man die attraktiven Deutschen Sperber mit den gesperberten Legehybriden verwechseln, doch schon auf den zweiten Blick werden die Unterschiede deutlich: Die Zeichnung der Deutschen Sperber wirkt viel edler und klarer. Speziell im Kopfbereich und an den Flügeln wird der Unterschied deutlich. Neben der attraktiveren Zeichnung kann diese alte Hühnerrasse durch ein sehr robustes und gutmütiges Wesen glänzen.

Ramelsloher
Als äußerst robuste und wetterharte alte Hühnerrasse sind die Ramelsloher bekannt. Durch ihre hervorragende Legeleistung, die selbst im Winter kaum nachlässt, konnten sie lange als Wirtschaftshuhn gute Dienste leisten. Auch ihre Eignung zur Mast machen die Hühner dieser Rasse zum idealen Zwienutzungshuhn.

Deutsches Langschan
Im Jahre 1872 kamen die ersten Croad-Langschans von China nach England. Nur sieben Jahre später wurden diese Hühner nach Deutschland importiert. Hier kreuzte man die Hühner mit Minorkas und Plymouth Rocks mit dem Ziel, ein nacktfüßiges, hochgestelltes Huhn mit guter Legeleistung und gutem Fleischansatz zu erhalten. Mit Erfolg, das Deutsche Langschan war geboren!

Augsburger
Der Augsburger Züchter »Julius Meyer« kreuzte im Jahr 1870 das La Fleche Huhn mit dem italienischen Lamotta Huhn. Das Ergebnis war ein Huhn, welches mit den rauen klimatischen Bedingungen in Süddeutschland zurechtkam und zugleich ein hervorragendes Zwienutzungshuhn war. Die schnelle Verbreitung der Hühner über ganz Bayern gab ihm recht.

Orpington
Bereits im Jahr 1886 wurden die ersten Orpington Hühner in England ausgestellt. Ihr kugelförmiger Körperbau deutet bereits auf die hervorragende Eignung als Masthuhn hin.

Nährwerte von Hähnchen pro 100 Gramm

Kalorien	102
Eiweiß	23,5 g
Fett	0,7 g
Kohlenhydrate	0 g
Ballaststoffe	0 g

Herkunft
Man nimmt an, dass das heutige Haushuhn und alle späteren Rassen vom Bankivahuhn, auch »Dschungelhuhn« genannt, abstammen, das in Malaysia, Indien und China beheimatet ist und heute noch wild dort vorkommt. Seine Verbreitung fand es zunächst in ganz Asien, Afrika und Europa, bis es schließlich weltweit als nützlichstes und beliebtestes Haustier galt.

Aroma
Das männliche Huhn wird als Hähnchen zum Grillen verwendet. Sein Fleisch ist zart und mild im

Geschmack. Dagegen wird das Huhn als Suppenhuhn verwendet. Sein Fleisch ist zäher und kräftiger im Geschmack und ergibt eine gute Brühe.

Verwendung

Mastgeflügel eignet sich zum Kochen, Dünsten, Schmoren, Braten, Frittieren und Grillen, des Weiteren zum Pökeln und Räuchern. Es wird sowohl im Ganzen als auch in Teilen zubereitet. Geflügelfleisch wird je nach vorhandenem Anteil an Sehnen und Fett, für verschiedene Geflügelspeisen und andere Produkte verwendet.

Die Industrie stellt aus Geflügelfleisch verschiedene Fleischerzeugnisse her wie Wurst, Pasteten, Schnitzel, Steaks, Schinken, Kasseler, Sülzen, u. a. m.

Bei der Zerlegung eines ganzen Huhns erhält man die Teilstücke Keule (Schenkel), Flügel, Brust und Rücken sowie die Innereien. Die Hühner im Supermarkt werden meist bratfertig angeboten, das heißt, Hals und Füße wurden bereits entfernt und die Innereien sind im Bauchraum extra verpackt.

Während sich Hals, Rücken und Innereien hervorragend für Suppen, Fonds und Saucen eignen, gelten Hühnerfüße in unseren Breiten bestenfalls als minderwertiger Abfall. In Südostasien hingegen werden sie gedämpft als Spezialität angeboten.

Bevor man sich an die Zerlegung macht, sollte man das ganze Huhn unter fließendem, kalten Wasser (innen und außen) gründlich waschen und anschließend abtrocknen und auf den Rücken legen.

Keulen

Die Keulen werden (eine nach der anderen) mit der Hand vom Körper abgespreizt, Haut und Muskelfleisch mit einem scharfen Messer bis zum Gelenk eingeschnitten. Nun werden die Keulen vorsichtig nach unten gebogen, bis das Gelenk springt. Abschließend werden die Sehnen, die mit der Karkasse verbunden sind, am Gelenk durchtrennt. Falls das Huhn noch Füße hat, werden sie am Sprunggelenk mit einem Fleischbeil abgehackt.

Flügel

Die Flügel werden ebenfalls zur Seite gebogen bzw. gezogen und am Gelenk mit dem Messer von der Karkasse abgetrennt. Sie eignen sich wie die Innereien für Geflügel-Saucen oder (in entsprechender Menge) für verschiedene Vorspeisengerichte.

Brust

Für das Auslösen der Brustfilets wird beidseitig entlang des Brustbeins (in der Mitte) bis auf den Rücken eingeschnitten. Das Filet erst auf einer, dann auf der anderen Seite vom Brustbein wegziehen und mit der Messerspitze die Fleischfasern von der Karkasse lösen. Die Filets sind mit Abstand die beliebtesten Teilstücke des Huhns und werden häufig auch zu Hühnerschnitzeln weiterverarbeitet.

Einkauf / Aufbewahrung

Hähnchen bekommt man teilweise schon für sehr wenig Geld, das gilt speziell für Tiefkühlware. Man muss sich allerdings klarmachen, dass Dumpingpreise nur möglich sind, wenn das Hähnchen aus Massenhaltung kommt. Wer das ablehnt, muss etwas mehr ausgeben, bei Bio-Hähnchen sogar erheblich mehr. Dafür kann man hier davon ausgehen, dass die Tierhaltung wenigstens einigermaßen artgerecht erfolgt.

Frisches Hähnchen muss neutral riechen, die Haut muss trocken beziehungsweise nur sehr leicht feucht wirken.

Gefrorenes Hähnchen hält sich in der Tiefkühltruhe viele Monate. Frisches Hähnchen gehört in den Kühlschrank, und zwar in die kälteste Zone (das ist in der Regel das Fach über der Gemüseschublade).

Wie lange es sich dort hält, kommt drauf an: Verpackt gekauftes frisches Hähnchen muss vor Ablauf des aufgedruckten Datums zubereitet werden; unverpacktes Hähnchenfleisch sollte man innerhalb von ein bis zwei Tagen verbrauchen.

Lagerung und Vorbereitung von Mast- und Wildgeflügel sind ähnlich. Bei ungegartem Geflügel können an der Oberfläche Keime haften, speziell Salmonellen, deshalb ist bei der Lagerung und der Vorbereitung äußerste Hygiene einzuhalten. Fett von Geflügel wird wegen seines hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren schnell ranzig.

Gesundheit

Hähnchenfleisch hat einen relativ hohen Anteil an Vitamin A und mehreren B-Vitaminen zu bieten. Im Vergleich zu anderen Fleischsorten enthält es mehr Magnesium: 100 Gramm Hähnchen liefern etwa 37 Milligramm des Mineralstoffs, der für Nerven, Gehirn und Muskeln große Bedeutung hat. Mit gut 200 mg Phosphor pro 100 g gehört Hähnchenfleisch zu den Lebensmitteln, die zur Festigkeit von Zähnen und Knochen beitragen. Hähnchenbrustfilet enthält beachtliche Mengen Niacin, auch Vitamin B3 genannt. Der Körper braucht es für wichtige Stoffwechselprozesse, unter anderem unterstützt Niacin auch die Bildung von Fettsäuren im Körper. Mit 1,5 mg Eisen pro 100 g liegt Hähnchenfleisch im guten mittleren Bereich verschiedener Fleischsorten und hilft dem Körper bei der Blutbildung.

Geschichte

Knochenfunde in China deuten darauf hin, dass bereits im 6. Jahrtausend v. Chr. eine erfolgreiche Domestizierung stattgefunden hat. Aus einer Reihe mittelneolithischer Fundstellen liegen Hühnerknochen vor, so aus Miaodigou (Kreis Shanxian, Henan), Beishouling (Baoji) und Jiangzhai (Lintong). Dies wäre sehr bemerkenswert, denn damit wären dort Hühner gehalten worden, lange bevor es in dieser Region Landwirtschaft gab. Die Eindeutigkeit dieser Funde ist deshalb immer angezweifelt worden. Unter anderem ist darauf hingewiesen worden, dass nicht das Alter der Knochen bestimmt worden sei, sondern die Schicht, in der sie gefunden wurden, was bei Hühnerknochen als problematisch gilt. Die ältesten schriftlichen Hinweise für eine Hühnerhaltung in China stammen aus 1400 v. Chr., etwa derselben Zeit, in der das Haushuhn auch das erste Mal im Alten Ägypten auftauchte.

Im griechischen Kulturraum sind Hühner bei Homer (ca. 800 v. Chr.) noch nicht erwähnt, auf schwarzfigurigen griechischen Vasen sind sie aber bereits relativ häufig abgebildet; sie wurden vermutlich hauptsächlich zum Hahnenkampf gehalten. Sie dienten auch als Kennzeichen auf den Schilden der Krieger.

In Italien fand sich das Bucchero-Hähnchen von Viterbo, eine als Gefäß dienende etruskische Keramikfigur aus dem 7. Jh. v. Chr.

Die ersten Funde in Mitteleuropa stammen aus der frühen Eisenzeit (Hallstattkultur) von der Heuneburg bei Hundersingen. Die damaligen Hühner waren noch gut flugfähig, weniger standorttreu als heutige Rassen und wurden ständig im Stall gehalten. Auch aus Spanien sind eisenzeitliche Hühnerreste bekannt, hier erfolgte die Einführung vermutlich durch die Phönizier. Aus dem 5./4. Jahrhundert v. Chr. stammen Funde in der Schweiz (Gelterkinden und Möhlin).

Eine weite Verbreitung im europäischen Raum fand das Haushuhn jedoch erst seit den Römern, die Hühner im großen Stil als Eier- und Fleischlieferanten züchteten. Columellas Ratgeber über die Landwirtschaft enthält zahlreiche Hinweise zur Hühnerhaltung und erwähnt mehrere Rassen.

Hühnerfett (lateinisch axungia gallinarum, von gallina »Huhn, Henne«) wurde früher wie andere tierische Fette auch zur Herstellung von Arzneimitteln verwendet.

Mythologie

In der nordischen Mythologie spielen Hühner eine wichtige Rolle, sie sind Begleittiere mancher Götter, zum Beispiel von Donar oder Thor. Um die eigenen Hühner vor dem Donner des Donnergotts Donar zu schützen, wurden die Steine als Talismane verwendet, daher kommt der Name »Hühnergott«. Die Steine wurden entweder in den Stall oder direkt in die Nester gelegt.

In der Geschichte des Huhns tritt bei den klassischen Völkern der Antike stark hervor, dass es, wie z.B. im persischen Gebiet, auch in der Mythologie eine Rolle spielt. Darin gehört besonders der Hahn zu den verschiedenen Reichen der Götter und der Unterwelt, und zwar in derselben Stellung, in der er auch in die germanische Glaubenswelt einwanderte, als Uhr der Nacht, als Verkünder des Tages, als Verscheucher der feindlichen Mächte der Nacht.

Im christlichen Volksglauben verscheuchte der Hahnruf die bösen Geister (Havelot). Noch im heutigen Volksglauben ist der Teufel an der Hahnenfeder kenntlich (Faust) und in der jüdischen Salomosage wird von Asmodi, dem Dämonenkönig, erzählt, er habe Hahnenfüße. Auf dem Kirchturm erscheint der Hahn als Symbol der Wachsamkeit, auch als Wetterprophet.

In der germanischen Mythologie weist die Völuspa (Edda) dem Hahn neben dem Höllenhund Garm seinen Platz in Helheim an, und auch in Asgard befindet sich ein wachsamer Hahn.

Bei den Kelten stand der Hahn für Wachsamkeit, Streitlust und Aktivität. Als heiliges Tier wurde er von den Kelten nicht verspeist. Der Künder des Morgens war jedoch auch streitlustig, wenn es um seine Hennen ging. Manche Krieger führten sein Bild als Abzeichen mit sich. Als Begleiter wurde er dem Gott Merkur zugeordnet, der in gallo-römischer Zeit aus dem alten keltischen Gott Lug hervorging.

© 2026 coquina.de