



Reigen eigener Eier. Von links: eins vom Strauss mit einem Zwerghinkenei zum Vergleich, eines von der Gans, eines von der Ente, eines vom Huhn und zwei vom Zwerghuhn. (Bildmontage: Peter Würmli)



Zwei von Peter Meiers Gänsen. Sie legen bis zu 20 Eier pro Sommer. (ml)

Gänse-Ostereier

HÖRI / «Andere gehen nach Feierabend eins trinke – ich brauche mein Geld für das hier», sagt der Höremer Peter Meier und meint damit seine Tiere. Neben Schafen hält er 46 Hühner, 7 Höcker- und Toulousegänse, graue Perl- und 2 Zwerghühner sowie 10 Enten und 2 Pfauen. «Ich hatte schon Kleintiere, als ich in einem Block wohnte», so Meier. Nun investiert der Gemeindearbeiter nicht nur Geld, sondern auch viel Zeit in sein Hobby.

Hühnereier verkauft er, und auch jene der Gänse seien gelegentlich gefragt. «Manche Leute wollen sie zu Ostern ausblasen und dann bemalen. Und zum Backen seien sie optimal.» Gänse legen bis zu 20 Eier pro Sommer, wenn man sie ihnen wegnimmt. Von den Enten erzählt Meier, dass sie viele Jungen verlieren – zum Beispiel an Krähen. (ml)

OBERGLATT / Zwerghühner und Strausse als Tiere für Liebhaber

Das Ei – ein essbarer Mythos

Eigentlich ist das Ei ja einsilbig – zwei Buchstaben: Ei. Anderseits ist es der Keim des Lebens und der Uneinigkeit über das Sein. War das Huhn zuerst oder das Ei? Und schon gehen die Meinungen auseinander. Dabei ist das Ei in seiner Form harmonisch und dadurch von manchen Tieren gar nicht zu greifen. Wer in der Natur kein grosses Maul hat, wird eimässig auf Diät gesetzt – der Leckerbissen rollt beim Versuch, ihn zu knacken, weg. Vielleicht darum gilt das «philosophische Ei» als Ausgangsmaterie für den Stein der Weisen, der je nach Ansicht ewiges Leben, Weisheit oder Reichtum verspricht. Die Alchimisten haben das Ei nie gefasst und nicht zu einem Stein ausbrüten können. Das Ei blieb, was es bereits war: ein für Menschen essbarer Mythos.

Kein Wunder deshalb, dass das Ei auch in die religiösen Bräuche Einzug gehalten hat. Im Volksglauben symbolisiert es die Fruchtbarkeit, das Leben und die Erneuerung. Das Ur-Osterei leuchtet rot gefärbt aus dem tiefen Mittelalter. Erste Belege dafür stammen aus dem 12. Jahrhundert, wobei das Legegeut wahlweise als Zins oder Geschenk für die Paten diente. Von blau gefärbten Eiern ist übrigens abzuraten. Die Farbe steht für Unglück und Kälte – sicher keine gute Voraussetzung, um damit «Eiertütschen» zu gehen. Besser eignet sich Grün, das für Hoffnung, Neubeginn, Glück, Zufriedenheit und Harmonie steht – oder

Rot, das Kraft, Liebe, Magie, Wärme und Lebenssaft symbolisiert.

Die gewaltigste Portion Lebenssaft bringt wohl ein Straussei – es hat ein Fassungsvermögen von 21 Hühnereiern. Bewundert werden können die Schalen dieser Jumbos in Oberglatt, wo Daniel und Susanne Maag Strausse halten – eine Woche nach Ostersamstag, am 2. April, lädt der Hof Wiesengrund zum Tag der offenen Tür ein. Der hofeigene Seminar- und Eventraum wird von Strausseier-Schalen beleuchtet, die über Glühbirnen gestülpt wurden.

«Eigene Eier hatten wir von unseren Tieren noch nicht», erklärt Susanne Maag. Strausse werden erst nach zweieinhalb Jahren geschlechtsreif. Immerhin ist das Männchen aber in der Morgendämmerung schon fleissig am Balzen – und im Sommer werden die Maags wohl die erste Strausseibrut auf ihrem Hof haben. Die Tiere, die weit über zwei Meter hoch werden und über 100 Kilo auf die Waage bringen, legen bis zu 60 Eier pro Sommer, wie Daniel Maag erklärt. «Allerdings muss man sie den Vögeln wegnehmen, denn andernfalls hören sie nach zwölf Eiern mitlegen auf und beginnen auszubrüten.»

Die Strausenzucht betreibe er nicht, um Gewinn zu erwirtschaften, sagt Daniel Maag – dazu müsste er

statt seiner 4 erwachsenen rund 80 Tiere haben. «Für uns ist es ein Hobby, und für unsere Gäste sind die Strausse eine Attraktion.» Dass die Vögel den Kopf in den Sand stecken, ist eine Legende. Was dagegen stimmt, aber weniger bekannt ist: Strausselfleisch ist fettarm und darum gesund. Und die Federn sind als Putzwedel besonders geeignet, weil sie den Staub elektrostatisch anziehen.

Auf etwas kleineres Federvieh setzt Thomas Wyder. Wie die Maags in Oberglatt wohnhaft, hat er im Garten einen Hühnerstall gebaut und kann seit sechs Jahren eigene Eier «ernten». Angefangen habe er mit zwei Zwerghühnern und einem Hahn, die er von seinem Schwager erhalten hatte. Mittlerweile ist die Schar etwas grösser geworden, und einige Eier können sogar verkauft werden. «Wenn es gut läuft, legt jedes Huhn bis zu vier Eier pro Woche.» Dank dem Verkauf ergibt sich für Wyder, der als Techniker ar-

beitet, am Ende ein hühnertechnisches Nullsummen-Spiel.

Hühner sind nicht besonders anspruchsvolle Tiere. Sie fressen praktisch alles und putzen per Sandbad in ihrem Auslauf auch ihr Gefieder selbstständig. «Ab und zu muss ich sie auf Läuse untersuchen», erklärt Wyder. Diese sitzen in den Ritzen des Stalls, weshalb dieser gelegentlich desinfiziert wird. Mit Krankheiten hatte der Oberglatter bis anhin Glück. Auch der Fuchs sei noch nie ins Gehege gedrungen. «Aber der Hühnerhaibich hätte mir wohl eines genommen, wenn ich nicht per Zufall dazwischen gekommen wäre.» Für diesen Vogel findet Wyder darum keine guten Worte. Und wie mag eigentlich ein Hühnerfreund die Eier am besten? «Als Spiegelei oder Rührei», sagt Wyder. «Oder als Likör.» Selber angesetzt hat er diesen aber noch nie. Vielleicht reicht es auf die nächsten Ostern... Martin Liebrich

Wissenswertes über den Schaleninhalt

120 Eier isst der Schweizer im Durchschnitt pro Jahr. Damit die Hühner mit dem Legen nachkommen, erbringen die hochgezüchteten Tiere eine Leistung von jährlich bis zu 300 Stück. Zu Ostern feiern harte Eier Hochkonjunktur – wobei diese meistens schon mindestens eine Woche alt sind.



Dieser Hahn schaut für Ordnung in und um Thomas Wyders Hühnerstall. Die Eier bekommen aber am Ende die Menschen. (ml)



Auf dem Hof des Oberglatters Daniel Maag sind die Strausse eine Attraktion. Die Eier dieser Riesenvögel wiegen anderthalb Kilo. Dafür bringt das Hirn der Tiere nur 80 Gramm auf die Waage. (ml)