Zuchtwartebrief

Zuchtbuch Bayern im Verband Bayer. Rassegeflügelzüchter e.V.

Michaela & Heike Huber
Alzenauer Str. 17
63776 Niedersteinbach
☎ 06029/999183
Huber-MichaelaFB333@t-online.de

Januar-März 2019 / 662

Das Ei

Befassen wir uns heute mal im ganz speziellen mit dem Ei. Gerade wir Rasseflügelzüchter wissen doch wie lecker unsere Eier schmecken.

Wikipedia sagt zum Ei:
Das **Ei**, lateinisch *Ovum*, ist ein System, das in einem frühen Stadium der Entwicklung (Ontogenie) eines eierlegenden Tieres (Ovipars) gebildet wird. Es besteht aus einer weiblichen Keimzelle, auch Eizelle genannt, Nährstoffen und schützenden Hüllen („Schale"). Das Ei entsteht während der Oogenese und in ihm entwickelt sich aus der meistens befruchteten Eizelle der Embryo.
Viele Eier sind wegen ihres hohen Nährwerts eine begehrte Nahrung für zahlreiche Tierarten und auch den Menschen. Als Reaktion haben sich zahlreiche Strategien zum Schutz des Eis und somit zur Verbesserung der Überlebensfähigkeit der jeweiligen Art entwickelt.
Im allgemeinen Sprachgebrauch wird unter dem Begriff das Ei des Haushuhnes verstanden, diese Begriffseinengung spiegelt sich beispielsweise auch in Lebensmittelverordnungen wider, die das Ei als Lebensmittel bei fehlender Angabe der Tierart als Hühnerei definieren.

Die neusten Erkenntnisse kann man gerade jetzt überall lesen.

Der Brauch, jeden Tag ein Ei zu frühstücken ist anscheinend doch nicht so verkehrt. Amerikanische Wissenschaftler stellen jetzt klar, dass dem Körper durch die reichhaltige Nahrung viele wichtige Nährstoffe geliefert werden**.** Jeden Tag ein Ei frühstücken sei zu ungesund? Falsch. Amerikanische Forscher des National Institute of Health stellen klar, dass Eier eine gesunde Quelle für Proteine, Fette und wichtige Spurenelemente sind. Sie liefern dem Körper viele Nährstoffe wie Kalzium, das wichtig für den Knochenaufbau ist. Vitamin B und Omega-3-Fettsäuren stärken die Nägel, Haare und Haut.
Der hohe Gehalt an Proteinen ist zudem gut für den Muskelaufbau und kommt auch dem Gehirn zu Gute. Ein weiterer Effekt ist, dass Eier lange satt halten und daher eine wichtige Rolle bei der Gewichtskontrolle spielen.

Es gibt die verschiedensten Eier in der Rassegeflügelzucht und jede Rasse legt Ihre speziellen Eier und hat auch Ihre speziellen Farben. Schauen wir uns das Ei mal näher an.

Grüne Hühnereier
Wenn weiße Hühner weiße Eier und braune Hühner braune Eier legen, wie muss dann wohl das Gefieder der Grünleger aussehen und warum gibt es dann keine schwarzen Hühnereier? Einfach von der Gefiederfarbe auf die Eierschalenfarbe zu schließen, funktioniert also nicht. Aber wie kommt das Huhn dann an seine

Schalenfarbe? Tatsächlich sind ausschließlich die Gene für die Farbgebung der Eier verantwortlich. Dennoch gibt es auch ein optisches Merkmal, das in vielen Fällen den richtigen Hinweis auf die Schalenfarbe gibt.

Wie kommt die Farbe ans Ei?

Für die Färbung der Eier ist die sogenannte Schalendrüse im Legedarm der Henne zuständig. Sie sorgt dafür, dass Farbpigmente in die Kalkschale eingelagert werden, die zuvor als Abbauprodukt aus Blut oder Galle anfallen und in der Leber zwischengespeichert wurden. Kommen alle Farbstoffe zusammen, entsteht die Eifarbe braun. Fehlt dem Huhn das für die Farbbildung verantwortliche Gen, legt es weiße Eier.

Eischalenfarbe – eine Frage der Genetik

Welche der drei grundlegenden Farbgene (blau, braun oder weiß) beim jeweiligen Huhn vorhanden sind, ist bereits genetisch verankert. Da sich Gene nur schwer betrachten lassen, und viele alte Hühnerzüchter trotzdem sagen können, welche Eierfarbe eine bestimmte Henne legt, muss es eine andere Möglichkeit geben. Tatsächlich sind hier keine hellseherischen Fähigkeiten im Spiel! Es ist ein ganz bestimmtes Körpermerkmal, das relativ sicher darauf hinweist, ob eine Henne braune oder weiße Eier legt. Es sind die Ohrscheiben, die in den meisten Fällen einen Rückschluss auf die Eierschalenfarbe der Hühner zulassen. Sind die Ohrscheiben rot, legt das Huhn braune Eier, sind die Ohrscheiben weiß, legt es weiße Eier. Bei grünlegenden Hennen sind die Ohrscheiben übrigens ebenfalls rot!

Lagerung von Hühnereiern für den Verzehr

Zum Einen ist nicht jeder Hühnerhalter gewillt, Nachzucht aus seinen Eiern zu generieren. Zum Anderen wird auch bei ambitionierten Hühnerzüchtern längst nicht jedes Ei ausgebrütet. Ein Großteil der jährlich gelegten Hühnereier ist für den Verzehr gedacht. Damit das Ei auch tatsächlich zum Genuss wird, sollten bei der Lagerung einige Punkte beachtet werden.
Die wohl häufigste Streitfrage mit zahlreichen unterschiedlichen Meinungen ist die Frage nach dem Aufbewahrungsort von Hühnereiern. Gehören Hühnereier in den Kühlschrank oder reicht eine ungekühlte Lagerung aus? Beides ist richtig! In den ersten drei Wochen nach dem Legen können Hühnereier ungekühlt aufbewahrt werden, danach sollte man ihre Lagerung im Kühlschrank fortführen. Hier können auch 4 Wochen nach dem Legetag noch bedenkenlos verzehrt werden.

Ganz im Gegensatz zur Lagerung von unseren Bruteiern

Wer seine Hühnereier bebrüten möchte, Befruchtung vorausgesetzt, sollte den Fokus für eine gute Schlupfrate nicht nur auf Elterntiere, Bruteimindestgewicht und Beschaffenheit der Eier legen. Für ein optimales Brutergebnis ist die richtige Lagerung der Bruteier ebenfalls ein wichtiger Faktor. Die Hühnereier, die zur Brut, bzw. Kunstbrut gedacht sind, werden in der Regel nicht an einem Tag gelegt und müssen somit über einen längeren Zeitraum gesammelt werden. **Länger als 10 bis 12 Tage sollten die Hühnereier jedoch nicht gelagert werden**, da das den Bruterfolg negativ beeinflusst. Je älter das Ei, desto schlechter die Schlupfrate. Ausnahmen bestätigen die Regel, denn auch mit länger gelagerten Eiern lassen sich mitunter noch gute Schlupfergebnisse erzielen.
Als Optimum für die Lagerung von Bruteiern gilt eine **Lagertemperatur zwischen 8 und 15 Grad**, eine **Luftfeuchtigkeit von rund 75 Prozent** und eine gute Luftzirkulation ohne Zugluft. Ebenso sollte eine direkte Sonneneinstrahlung vermieden werden. Gelagert werden die Bruteier liegend und außerhalb von geruchsintensiven Materialien, da Fremdgerüche vom Ei angenommen werden.
Mindestens einmal am Tag müssen die **Eier einmal um die halbe Längsachse gedreht werden**. Ohne regelmäßige Drehung kann sich das Dotter absenken und mit der Schalenhaut verkleben, was die ordnungsgemäße Entwicklung der Küken im Ei negativ beeinflusst.

Viel Freude bei der Kükenaufzucht und auf das Osterfest im April

Michaela und Heike Huber