

# Die Eiform und der Schlupferfolg – eine wichtige Beziehung

**D**ass jedes Ei ein stumpfes und ein spitzes Ende hat, dürfte allgemein bekannt sein. Doch nicht alle Eier verlassen die Henne mit dem stumpfen Ende zuerst! Es ist vielmehr eine Frage, wie das Ei vom Eileiter in die Vagina eingeschoben wird. Dies geschieht in einer Drehbewegung, die nicht immer gleichförmig abläuft. Je nachdem, ob hierbei das stumpfe oder das spitze Ende vorne ist, wird das Ei entsprechend gelegt. Dies ist zwar ein interessanter Nebenaspekt, hat aber in der Frage nach dem Bruterfolg keinerlei Relevanz. Denn egal ob das Ei mit dem stumpfen oder mit dem spitzen Ende zuerst die Henne verlässt: die Befruchtung erfolgt viel früher und die Luftblase sitzt bei einem normalen Ei immer am stumpfen Ende.

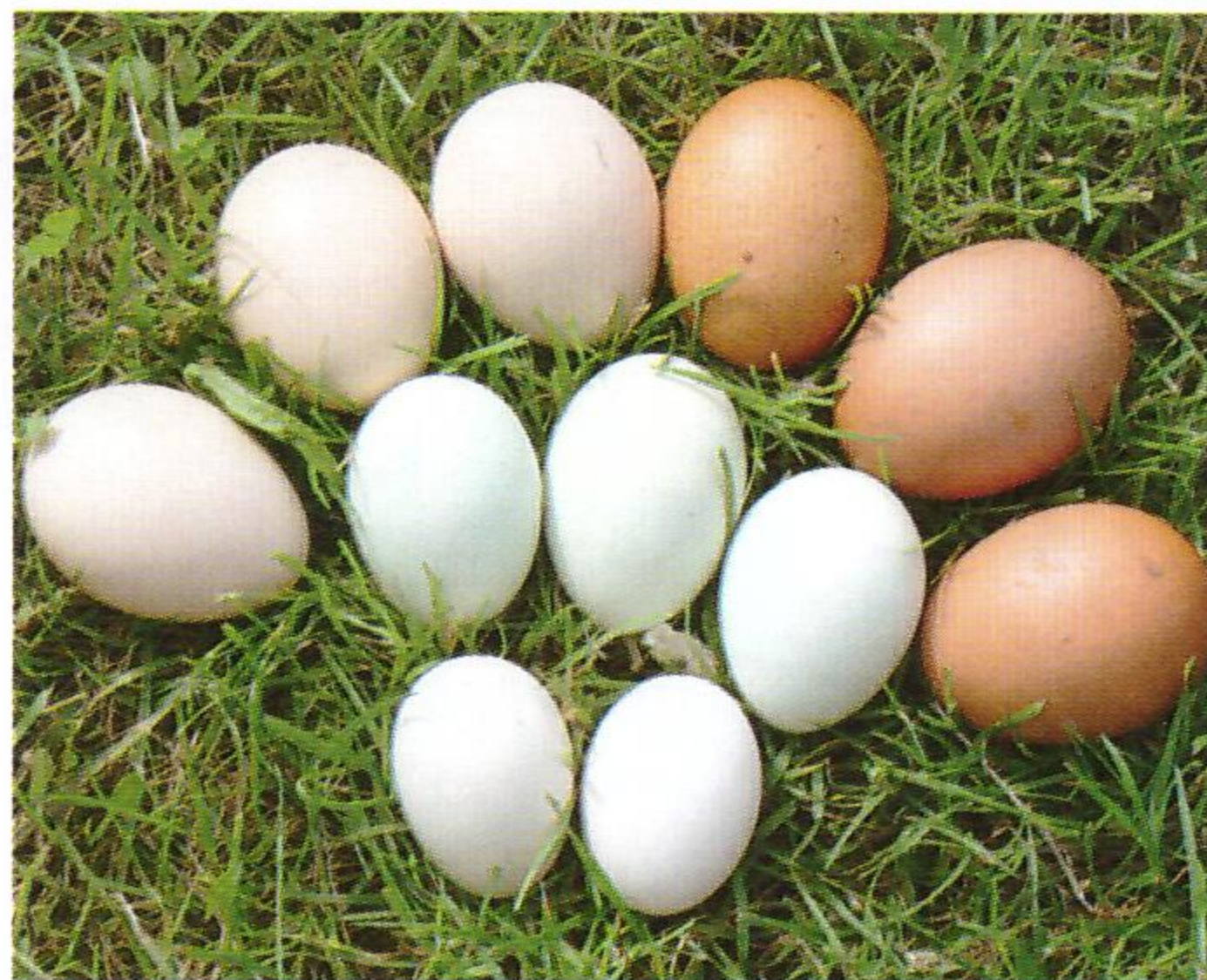
Besondere Bedeutung hat im Hinblick auf den Schlupferfolg die Periode vom 17. bis zum 21. Bruttag. In dieser Zeit orientiert sich das Küken im Ei. Es dreht sich im Ei nach oben (dies ist der Grund, warum im Schlupfbrüter ein Wenden der Eier unbedingt unterbleiben muss) und steckt den Schnabel in Richtung stumpfes Ende in die Luftblase. Spätestens ab dem Zeitpunkt, ab dem der Schnabel in der Luftblase steckt, benötigt das Küken zum Atmen Sauerstoff.

Ist das Brutei nun recht rund, was meistens gleichzeitig mit einem großen Durchmesser auftritt, gelingt die Drehung des Kükens nach oben zwar problemlos. Da aber beide Enden des Eies annähernd gleichförmig sind, fällt dem Küken die Orientierung in Richtung des stumpfen Endes schwer und es kann passieren, dass es die Luftblase nicht findet. Hält dieser Zustand für einige Zeit an, stirbt das Küken im Ei ab. Daher sind sehr runde Eier oder allgemein Eier, bei denen beide Enden ähnlich geformt sind, für einen guten Schlupferfolg in der Regel nicht optimal.

Wer nun auf die Idee kommt, dem durch die Auswahl von besonders spitzen Eiern entgegenzutreten, dem sei gesagt, dass auch das nicht den gewünschten Erfolg bringen wird. Das Küken kann sich hier zwar sehr gut im Ei orientieren, da sich die beiden Enden wesentlich voneinander unterscheiden. Die Frage ist jedoch, ob es sich dies überhaupt zunutze machen kann. Bei spitzen Eiern – so genannten Zigarreneiern – ist der Durchmesser in der Regel recht gering, so dass das Küken nicht sehr viel Platz hat, um sich zu drehen und sich mit dem Schna-

bel in Richtung des stumpfen Endes zu bewegen. Reicht der Platz im Ei nicht aus, wird das Küken auch hier die Luftblase mit dem Schnabel nicht erreichen und in der Folge ebenfalls absterben. Also wird auch dies den gewünschten Erfolg nicht verbessern und die beste Alternative ist wie so oft der goldene Mittelweg – das normale, sprichwörtlich „eiförmige“ (ovoide) Brutei.

Ein anderes Problem, das häufig bei Zigarreneiern, aber auch oft bei normal geformten Eiern auftritt, ist, dass das Küken



Auf die richtige (Ei-)Form kommt es an...

FOTO: MISSBACH

sich nicht im Ei nach oben dreht. Es pickt dann das Ei an der falschen Stelle an, nämlich unten. In dieses anfangs sehr kleine Anpickloch läuft u.U. das noch vorhandene Eiklar hinein. Oft verklebt dieses die Öffnung wieder und verschließt sie dadurch. Wenn diese kleine Öffnung vom Küken nicht innerhalb kürzester Zeit wieder geöffnet werden kann, erstickt es und stirbt ab, obwohl das Küken eigentlich lebensfähig gewesen wäre und beim Anpicken an der richtigen Stelle – nämlich der Oberseite des Eies – auch völlig normal und problemlos geschlüpft wäre. Dieses falsche Anpicken kommt allerdings recht häufig vor, weshalb hier eines der entscheidenden Probleme vorliegt, die negativ auf den Schlupferfolg einwirken.

Beim Schlupf unter einer Glucke fällt auf, dass weniger Eier unten angepickt sind als dies in der Regel bei Kunstbrut der Fall ist. Wahrscheinlich ist es deswegen so, dass bei Naturbrut oftmals der Schlupfvorgang etwas besser läuft als im Brutapparat – oder ist das etwa ein Hinweis, dass trotz allen technischen Fortschritts in diesem Bereich die Natur noch nicht ganz 1:1 imitiert werden konnte?

Da wie vorhin angesprochen die rein durch das Anpicken an der falschen Stelle verloren gegangenen Küken an sich voll lebensfähig gewesen wären, spricht für mich nichts dagegen hier – und wirklich nur hier – etwas Starthilfe zu leisten. Dazu wird kurz der Brutapparat geöffnet und geschaut, wo die Eier angepickt sind. Unten angepickte Eier können somit umgedreht werden, damit die Pickstelle nach oben zeigt. Eventuell schon verklebte Löcher können vorsichtig mit einem Zahnstocher oder ähnlichem wieder frei gemacht werden, damit das Küken vor der Gefahr des Erstickens bewahrt wird. Nachdem diese Prozedur so schnell wie möglich durchgeführt wurde, kommt die Brut Horde unverzüglich wieder in den Apparat. Der durch das kurze Öffnen des Brutapparates entstandene Verlust an Temperatur und Luftfeuchtigkeit ist nicht dramatisch für das Schlupfmilieu, er verzögert aber eventuell den Schlupf um eine kurze Zeitspanne.

Wichtig ist mir hierbei noch zu erwähnen, dass die von mir beschriebene Prozedur wirklich nur als Starthilfe verstanden werden soll. Keinesfalls will ich dazu aufrufen die Bruteier komplett zu öffnen oder anderweitig in den natürlichen Schlupfvorgang einzugreifen. Diejenigen Küken, die trotz der erwähnten Anschubhilfe nicht von allein schlüpfen, sind nicht lebensfähig und sollten auch nicht mit Gewalt auf die Welt geholt werden, wären sie später doch sowieso in der Regel kümmerer und damit als potentielle Infektionsquellen für Krankheiten eine Gefahr für den gesamten restlichen Bestand.

Das Ziel bei jeder Brut ist eine möglichst große Anzahl vitaler und möglichst homogener Küken. Wenige etwas kleinere Küken, die aus den kleineren Eiern geschlüpft sind, aber dieselbe Vitalität wie die anderen aufweisen, sind per se nichts Negatives. Sie können bei optimaler Aufzucht ihren Wachstumsrückstand durch das Prinzip des kompensatorischen Wachstums relativ schnell und effektiv vollständig ausgleichen. Trotzdem sollten im Allgemeinen möglichst homogene Kükenherden angestrebt werden, was auch durch die Auswahl der Bruteier gesteuert werden kann. Der goldene Mittelweg – weder zu groß noch zu klein, weder zu rund noch zu spitz, weder gewaschen noch verschmutzt – ist hier in der Regel immer das beste Rezept!

RENÉ ROUX