



EI, WIE FEIN

Die Eier des Bismarckhuhns gelten in Papua-Neuguinea als Delikatesse. Doch wer ihrer habhaft werden will, der riskiert sein Leben

*Text: Fabian von Poser
Fotos: Kristina Steiner*

Linke Seite Eliab hat ein Ei gefunden. Das Sammeln üben die Kinder der Tolai in kleinen, flachen Löchern. In die großen, tiefen gehen nur die Männer

Oben Wuat Tipia mit drei seiner sieben Kinder, Tita (links), Eliab und Nassain, vor ihrer Hütte auf Matupit. Am Wochenende paddeln sie im Kanu zum Mount Tavurvur, um dort Eier zu suchen

Rechts Die Eier des Bismarckhuhns sind größer und länglicher als gewöhnliche Hühnereier





Linke Seite Bismarckhühner sind zwar relativ klein, haben aber große, kräftige Beine und Füße. Damit graben sie Löcher mit einem Durchmesser von einem und einer Tiefe von zwei bis vier Metern



Oben Während Chris Simon (links) gräbt, wickelt Wuat Tipia die gefundenen Eier in Blätter. Zum Schluss verschnürt er sie mit einem jungen Pflanztrieb und lässt zum Tragen einen Stengel herausstehen

Unten Wuat gräbt nach Eiern. Die Löcher können jederzeit einstürzen. Deshalb arbeiten die Männer niemals allein. Einer passt immer auf

Das GROSSFUSSHUHN *MEGAPODIUS EREMITA* ist nicht gerade eine Schönheit. Wer an Papua-Neuguinea denkt, dem kommen zuerst Paradiesvögel, bunte Schmetterlinge und jede Menge andere exotische Arten in den Sinn. *Megapodius eremita* hat nichts davon. Seine Federn sind dunkelbraun, der Schnabel mattgelb, die Statur gedrungen, die Füße riesig. Im Gegensatz zum Paradiesvogel, der die meiste Zeit des Tages im tropischen Regenwald verbringt, fristet das Huhn ein bescheidenes Dasein in den kargen Büschen am Fuß des Vulkans Tavorvur. Doch das Tier hat eine einzigartige Bruttechnik entwickelt: Es brütet seine Eier nicht selbst aus, sondern lässt dies vom Vulkan tun. Bei den Einheimischen sind sie als Delikatesse begehrt.

An einer sandigen Grube am Fuß des Tavorvur steht ein Mann. Sein Körper ist mit einer braunen Kruste aus Sand, Bims und Schweiß überzogen. Wie ein Maulwurf scharrt Chris Simon in einem drei Meter tiefen Loch. Am Tavorvur staut sich tropische Hitze. Die Schwefeldämpfe beißen in den Augen. Es hat weit über 30 Grad Celsius. In Simons Erdloch ist es noch heißer. „Man spürt die Hitze des Vulkans“, sagt er. Simon ist Eiersammler. Bereits seit Generationen graben die ortsansässigen Tolai, eine Ethnie von etwa 120 000 Menschen, die Eier der Tiere, die

sie *ngiok* nennen, aus dem warmen Vulkansand aus, weil sie als extrem nahrhaft gelten. Sie schürfen nach ihnen beinahe wie nach Gold.

In der Brutzeit zwischen Mai und Oktober brechen die Männer jeden Morgen mit ihren Booten von der nahen Halbinsel Matupit zum Vulkan Tavorvur auf, denn ausschließlich den Bewohnern der Halbinsel ist es erlaubt, nach den Eiern zu suchen. Am Strand versammeln sie sich. Dann steigen sie gemeinsam zu dem Sandfeld am Fuß des Vulkans auf, denn die Eiersuche ist gefährlich. Der Sand ist puderweich, keine der Gruben gesichert, einen Schutz vor Einsturz gibt es nicht. „Immer wieder werden Männer verschüttet“, sagt Simon. „Wir nennen den Ort deswegen auch ‚Friedhof‘.“

Simon liegt jetzt bäuchlings in der Grube. Mit großer Sorgfalt arbeitet er sich ins Erdreich vor. Zentimeter um Zentimeter schaufelt er Vulkansand aus dem Loch. Immer wieder rieselt Sand zurück ins Innere. Doch Simon weiß, dass es nicht mehr weit sein kann, denn der Sand ist so weich, als sei er eben umgegraben worden – das Huhn muss erst vor Kurzem hier gewesen sein. Schließlich hält der 40-Jährige etwas leicht Pinkfarbenedes in der Hand. Es hat etwa die Größe einer Avocado, ist aber als Ei deutlich zu erkennen.

„Wir Tolai ziehen das Ei des Großfußhuhns jedem üblichen Hühnerei vor“, sagt Simon. „Denn es besteht zu zwei Dritteln aus Eigelb. Es ist sehr nahrhaft.“ Die Zubereitung erfolgt meist traditionell: Die Eier werden in Blätter gewickelt, im Feuer gegart und dann mit Kochbananen verspeist. Oft verarbeiten die Einheimischen sie auch zu Rührei, und wenn sie ganz frisch sind, essen sie sie auch roh. Die Eier, die die Männer nicht zu Hause verbrauchen, verkaufen ihre Frauen zu drei Kina das Stück, knapp 80 Cent, auf den Märkten von Rabaul und Kokopo. Ist es ein besonders heißer Tag, sieht man die Männer die Eier direkt an den heißen Quellen am Fuß des Vulkans in Körben aus Palmblättern kochen. „Der Haltbarkeit wegen“, sagt Simon.

Das Verbreitungsgebiet von *Megapodius eremita* reicht von der Insel Neubritannien bis zu den benachbarten Salomonen. Trotz seiner äußerlichen Defizite ist das Huhn, das seit der deutschen Kolonialzeit in Neuguinea (1884–1918) auch Bismarckhuhn genannt wird, ein raffiniertes Tier, denn es tut einiges, um sich von anderen abzuheben. Am frühen Morgen, wenn die Sonne noch nicht über den Horizont geklettert ist, buddelt *Megapodius eremita* ein Loch in den Vulkansand – und zwar genau so tief, dass der Sand die Temperatur von 33 Grad hat. >





Oben Hier wohnt Chris Simon mit seiner Frau und seinen fünf Kindern. Sie leben in unmittelbarer Nähe zu den heißen Quellen. In dem kochenden Wasser bereiten sie die Eier zu

Unten Die Eier bestehen überwiegend aus Eigelb. Sie sind besonders nahrhaft und gelten als Delikatesse



Leben

Diese misst das Huhn mit der Innenseite seines Schnabels. Ist der ideale Ort gefunden, legt es sein Ei am Ende des Gangs ab und bedeckt es mit Sand. Dann übernimmt der Vulkan.

Es gibt mehr als 20 Arten von Großfußhühnern. Allen Arten gemeinsam ist: Sie brüten ihre Eier nicht mithilfe ihrer Körperwärme aus. Einige vergraben sie in der Nähe verrottender und somit wärmeproduzierender Baumwurzeln, andere, wie das Thermometerhuhn in Australien, verbauen in ihren teilweise mehrere Meter hohen Bruthügeln frische Blätter, die durch Gärung Wärme erzeugen.

„Die Vorfahren der Großfußhühner waren wie gewöhnliche Hühner und Fasane mit großer Wahrscheinlichkeit Bodenbrüter“, sagt der niederländische Ornithologe René Dekker, der sich seit mehr als drei Jahrzehnten mit den Tieren beschäftigt und viele Jahre Vorsitzender der Gruppe der Großfußhuhnspezialisten in der Naturschutzorganisation IUCN war. „Um Wärmeverlust und Plünderungen durch Raubtiere zu vermeiden, wenn sie sich nicht im Nest aufhielten, bedeckten sie ihre Eier wahrscheinlich mit Blättern. Und je mehr Blätter sie auf die Eier legten, desto länger blieben diese warm“, sagt Dekker. „So fand die evolutionäre Selektion zugunsten von Nestern mit immer mehr Blättern statt.“

Die meisten Großfußhuhnarten sind behäbige Bodenbewohner. Aus Schutz vor Feinden führen sie ein unauffälliges Leben im Unterholz. Einige der Tiere müssen im Lauf der Evolution die Erfahrung gemacht haben, dass sie dort, wo der Boden warm war, weniger Blätter brauchten, um eine gute Temperatur für die Eier zu erreichen, ist der Wissenschaftler überzeugt. „Schließlich fügten sie überhaupt keine Blätter mehr hinzu, sondern gruben an Stränden oder an vulkanischen Stellen einfach Löcher in den warmen Boden, so wie am Tavurvur“, sagt Dekker.

Nicht nur die Bruttechnik des Bismackhuhns ist einzigartig, auch die Jungtiere sind es. Während ein normales Huhn nach etwa drei Wochen schlüpft, erblicken diese Küken erst nach 60 Tagen das Licht der Welt. Und was für erste Stunden das dann sind: Manchmal müssen sich die Jungtiere in drei Meter Tiefe aus dem Ei



Desy Tipia, Wuats Frau, mit zwei ihrer sieben Kinder. Was die Familie an Eiern nicht selbst isst, verkauft sie auf dem Markt



Rechte Seite Wuat und seine Kinder auf dem Rückweg zu ihrer Hütte. Auf dem Markt in Rabaul werden die Eier roh oder gekocht verkauft – mit oder ohne Küken darin



Oben Eliab gräbt nach einem Ei. Ehe er nach Hause paddelt, harkt er sorgsam die Erde um das Loch herum. So kann er später an möglichen Fußspuren erkennen, ob ein Huhn wieder ein Ei hineingelegt hat

Unten Die Küste der Halbinsel Matupit. Von dort aus braucht man im Kanu eine Stunde durch die hufeisenförmige Bucht zum Vulkan. 1994 begrub der Tavorvur die kaum vier Kilometer entfernte Stadt Rabaul unter einer sechs Meter dicken Ascheschicht



quälen und brauchen dann ein bis zwei Tage, um zur Oberfläche zu gelangen. Dort erwartet sie kein erwachsener Vogel, denn die Eltern kümmern sich nicht um die Küken. Immerhin: Die Jungtiere können sofort fliegen.

Auf der kleinen Bauminsel an der Flanke des Vulkans, nahe der die Männer graben, leben im Durchschnitt etwa 200 Hühner. Die Hennen legen während der Brutzeit im Abstand von fünf bis neun Tagen etwa zwei Dutzend einzelne Eier, am liebsten morgens, im Schutz der Dunkelheit. „Wenn ich 20 Eier am Tag finde, dann war das ein guter Tag“, sagt Simon. Ein Sammler verdient bis zu 1200 Kina im Monat, umgerechnet etwas mehr als 300 Euro – in Papua-Neuguinea, wo seit der Unabhängigkeit von Australien im Jahr 1975 Misswirtschaft und Korruption den Alltag bestimmen, ein vortrefflicher Verdienst.

Es sind einfache Männer wie Chris Simon, die sich auf die Suche nach den Eiern machen. Oder wie Wuat Tipia. Der 49-Jährige hat das Eiersammeln von seinem Vater gelernt. Mit 15 stieg er das erste Mal in eine Grube. Heute wohnt er mit seiner Frau und den sieben Kindern in einer Holzhütte auf Matupit, kein Strom, kein fließendes Wasser. Wie Simon fährt Tipia jeden Morgen mit dem Boot zum Vulkan.

Ab dem Nachmittag ist er zu Hause, um die Felder zu bestellen. Die meisten Familien haben Gärten in der fruchtbaren Vulkanerde angelegt, in denen sie allerlei Früchte und Gemüse anbauen: Ananas, Bananen, Kokosnüsse, Kürbisse, Süßkartoffeln, Wassermelonen und Zuckerrohr.

Obwohl das Verbreitungsgebiet der Hühner begrenzt ist und die Tolai ihnen in der Sammelzeit fast täglich nachstellen, sei *Megapodius eremita* nicht bedroht, sagt René Dekker. Laut der Naturschutzorganisation IUCN gibt es auf Neubritannien und den Salomonen noch bis zu 670 000 Tiere. Sind die Sammler eine Bedrohung für sie? „Ja und nein“, sagt Dekker. „An Orten, an denen die Menschen noch ihre alten Traditionen pflegen, sind sie sich durchaus bewusst, dass sie nicht alle Eier einsammeln können, sondern genug im Boden lassen müssen, um die Population von Großfußhühnern auf einem guten Niveau zu halten und regelmäßig Eier zu haben.“

Und diese Traditionen gibt es, denn die Tolai haben strenge Regeln – sie brauchen die Eier. „Die Hühner dürfen niemals gejagt werden“, sagt Chris Simon. „Falls es doch einmal jemand tut, wird er hart bestraft.“ Die Sanktionen reichen bis zum Ausschluss aus der Gemeinschaft. Auch wenn manche Tiere zahm sind, dürfen sie nicht im Garten gehalten wer-

den. Jedem Sammler sind nur bestimmte Löcher zugeteilt, in denen er graben darf. Außerhalb der abgesteckten Bereiche lassen sie die Tiere in Ruhe. Die Männer versuchen zudem, nie alle Eier zu sammeln.

Als die Sonne am Mittag im Zenit steht, sich eine lähmende Hitze am Fuß des Tavorvur breitmacht, kniet Simon mit nacktem Oberkörper vor seinem Erdloch. Der 40-Jährige senkt den Blick. 15 Eier liegen vor ihm im Sand. Eine passable Ausbeute. Simon ist zufrieden, zumindest für heute. Am Mittag stapfen die Männer zurück zum Strand und steigen in ihre Kähne. Beim Ablegen blicken sie zurück auf den Vulkan. Im Sandfeld erkennt man dunkle Schatten im Mittagslicht, die Hühner. Nun, da die Sammler nach Hause gehen, erobern sie ihr Territorium zurück. Die Männer um Chris Simon sind nicht gram darüber. Sie hoffen vor allem eines: Dass der Sand am Tavorvur auch am nächsten Morgen wieder voller Eier sein wird. ☺

Fabian von Poser, Jahrgang 1969, freier Autor in München, war bei seinem Besuch auf Neubritannien beeindruckt von der Ausdauer, mit der die Sammler nach den Eiern graben.

Kristina Steiner, Jahrgang 1980, lebt als freie Fotografin in Arnis an der Schlei. Mehrfach reiste sie in den vergangenen Jahren nach Papua-Neuguinea und verbrachte einige Wochen bei den Tolai.