

## Deutsche Kolumne



Karin Unkrig

## Fasnachtsgebäck

Vor dem Fasten gab es früher Feines und Deftiges. Heute fällt das Hungern weg, dafür haben sich gewisse, im Februar/März aufgetischte Spezialitäten gehalten. In Zürich sind dies verschlungene Schlüferli, pralle Schenkeli, gezuckerte Zigerkrapfen sowie die so luftig-leicht scheinenden (uns damit ganz schön zum Narren haltenden) Fasnachtschüechli. In München begegnet man auch Krapfen, sie erinnern vom Äusseren her an die hierzulande bekannten «Berliner» oder «Bienenstiche». Zur Faschingszeit sind sie glasiert, bunt eingefärbt, mit Pudding, Creme oder Marmelade gefüllt, manchmal mit Smarties verziert beziehungsweise einem Lutscher garniert. In der Nähe der Universität dominieren Smileys, am Valentinstag regnet es Herzen.

Für einige Leute ist die «fünfte Jahreszeit» zugleich ein kulinarisches Highlight. Schräg musizieren, sich kostümieren, zum wilden Treiben in etwas Leckeres beissen: Was will man mehr? Zudem versöhnen die Süßigkeiten diejenigen, welche Konfettiregen, Guggenmusik und Karnevalsballen wenig abgewinnen können – ja sich glücklich wähnen, in einer Region weit weg von Luzern oder Basel zu wohnen ... Pfüati – oder bis zum nächsten Mal.

**Karin Unkrig, Kommunikationsfachfrau, arbeitet in der Schweiz und lebt von Freitag bis Sonntag in München.**

## Der Sprachkurs

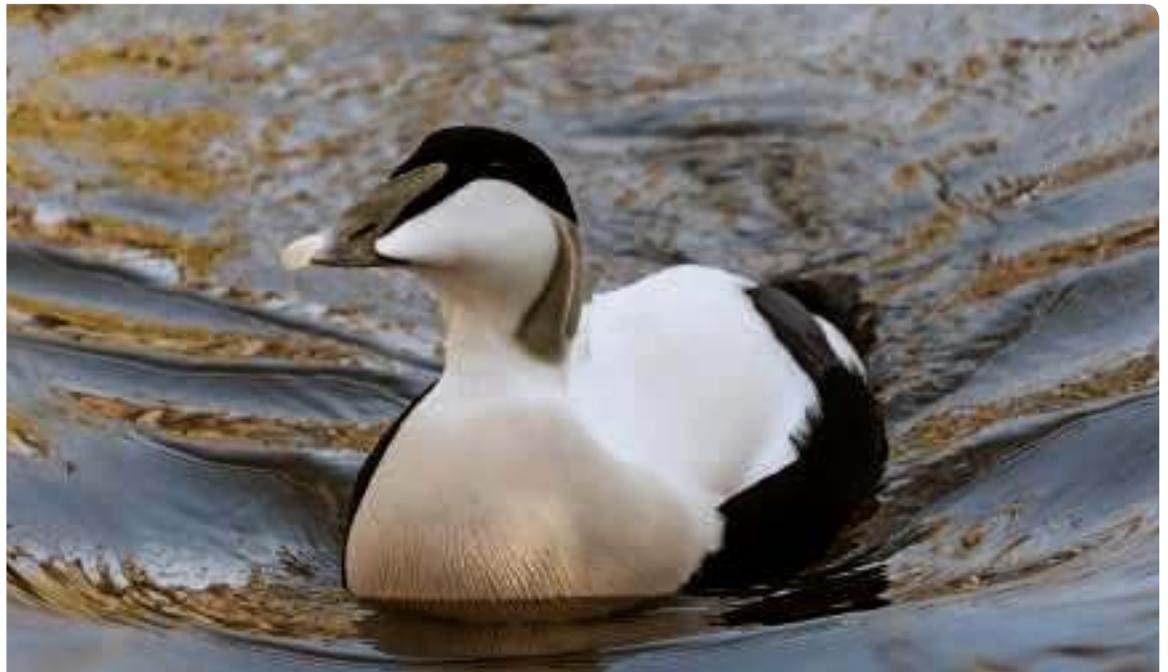
Jede Woche fragen wir nach der Bedeutung eines typisch schweizerdeutschen Ausdrucks. Heute: «Sudel» steht (abschätzig) für ...

1. ... Sutane/Kutte?
2. ... Suppe/Brühe?
3. ... Skizze/Entwurf?

Auflösung vom letzten Mal: «gäll/gället Si?» bedeutet «nicht wahr?».

# Die Allerweichste mit den edlen Federn

**Zoo intern** Zoodirektor Alex Rübel berichtet alle zwei Wochen über Neues oder Wissenswertes aus dem Tiergarten. Heute geht es um Eiderenten. Von Alex Rübel



**Prachtvolle Erscheinung: Eiderenten-Erpel im Balzkleid.**

Bilder: Zoo Zürich – Corinne Invernizzi, Enzo Franchini/SB

Wer in diesen Tagen den Zoo Zürich besucht, sollte unbedingt bei der Vogelwiese vorbeischaun, denn die Enten befinden sich in der Balzzeit. Die Erpel tragen ihr oft auffällig gefärbtes Prachtkleid und werben mit einem umfangreichen Repertoire an Balzposen und -gesten um die Gunst der Weibchen. Ein eindruckliches Schauspiel!



Auf der Vogelwiese leben viele verschiedene Entenarten. Eine davon ist die Eiderente. Ihr lateinischer Name *Somateria mollissima* bedeutet sinngemäss «die Allerweichste mit dem schwarzen Körper», und genau dafür ist sie bei



**Das ganze Jahr braun und unscheinbar: Eiderenten-Weibchen.**

uns Menschen auch berühmt: für ihre leichten, weichen und extrem wärmeisolierenden braunen Daunenfedern. Die Daunenfedern der Eiderente sind äusserst fein und dicht verästelt, und die Verästelungen ihrerseits verfügen über klettartige Strukturen. Diese sorgen dafür, dass die einzelnen Daunenfedern aneinander haften und Knäuel bilden. Die Luftpolster dazwischen wirken abermals isolierend. Die Daunenfedern halten nicht nur das Entenweibchen selber warm, sondern es nutzt sie auch, um das Nest zu polstern und ihr Gelege so zusätzlich gegen eisige Kälte und raue Winde zu schützen. Verlässt das Entenweibchen das Nest für kurze Zeit, deckt es die Eier mit den Daunenfedern vollständig zu.

## Geringe Ausbeute

Die hervorragenden Eigenschaften der Eiderdaunen hat der Mensch auch für sich entdeckt; schon im Mittelalter waren die feinen Federn ein begehrtes Tauschgut. Besonders in Island hat der Eiderdaunenhandel und -export eine lange Tradition. Die Eiderente wurde dort deswegen bereits im 13. Jahrhundert unter Schutz gestellt. Heute ist sie ganzjährig geschützt, und die Gewinnung

der Daunenfedern ist reglementiert. Die «Ernte» der Federn erfolgt in zwei Schritten. Die ersten Daunenfedern holt der Bauer aus dem Nest, nachdem die Eiderente das erste Ei gelegt hat. Diese Federn sind «unverbraucht» und damit von höchster Qualität. Das zweite Mal sammelt der Bauer die Federn ein, wenn das Brutgeschäft abgeschlossen ist. Pro Nest ergibt das nur gerade ein bis zwei Gramm Eiderdaunen. Sie werden nach dem Einsammeln von Hand gereinigt, was sehr aufwendig ist – um ein Kilogramm Federn zu reinigen, ist ein ganzer Arbeitstag nötig.

Auch heute noch gelten Eiderdaunen als edelstes Füllgut für Bettwaren. Entsprechend hoch ist ihr Preis: ein mit Eiderdaunen gefülltes Duvet kostet mehrere Tausend Franken.

## Enten im Zoo Zürich

Die **Eiderenten** im Zoo Zürich sind auf der Vogelwiese zu Hause, zusammen mit neun weiteren Arten von Gänsevögeln: der **Löffelente**, **Mandarinente**, **Plüschkopfeiderente**, **Rothalsgans**, **Schellente**, **Sichelente** und **Zwerggans**, dem **Zwergsäger** sowie dem **Zwergschwan**.

Weitere Infos unter: [www.zoo.ch](http://www.zoo.ch)