



Meisenknödel selbst gemacht!

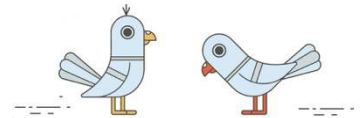
MIT EIGENEM FUTTER KANNST DU MEISEN UND ANDEREN VÖGELN HELFEN, GUT DURCH DIE KALTE JAHRESZEIT ZU KOMMEN. WIR ZEIGEN DIR, WIE EINFACH DAS GEHT.



Bei Frost und Schnee brauchen Vögel viel Energie, um ihre Körpertemperatur aufrecht zu erhalten. Wenn du ihnen im Winter einen zusätzlichen Futterplatz einrichtest, kannst du sie unterstützen. Bitte beachte: wer mit dem Füttern beginnt, sollte es **täglich bis zum Ende des Winters beibehalten!** Die Vögel verlassen sich nämlich auf ihre angestammten Futterplätze.

Für die Meisenknödel brauchst du:

- 500 Gramm ungesalzenes Butterschmalz
- 500 Gramm **ungesalzene** Samen und Körner (z.B. Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Leinsamen, Erdnüsse...). Bitte verwende Biozutaten. Das ist besser für die Vögel!
- etwas Speiseöl
- eine Schnur zum Aufhängen



Los geht's!

Lass dir beim Kochen bitte von einem Erwachsenen helfen!



1. Fülle das Fett in einen Topf und lasse es auf niedriger Stufe schmelzen. Rühre dabei immer etwas um. Achtung! Das Butterschmalz darf nicht zu heiß werden und nicht kochen! Warte, bis es flüssig geworden ist.
2. Schütte nun den Samen in den Topf und rühre gut um. Jetzt brauchst du etwas Geduld, denn die Masse muss abkühlen. Warte, bis sie nicht mehr heiß, aber noch weich und klebrig ist.
3. Jetzt bastelst du für jeden Knödel die Aufhängung. Schneide etwa 60 Zentimeter von der Schnur ab und nimm sie doppelt. Knote sie ganz am Ende zusammen und mach zusätzlich ein paar dicke Knoten, damit alles gut hält. Forme dann um die Knoten herum die Meisenknödel. Lass sie danach im Kühlschrank hart werden.
4. Fertig! Jetzt kannst du die Meisenknödel auf dem Balkon oder im Garten aufhängen. Such dir dafür am besten einen schattigen Platz aus. In der Sonne zerbröckeln die Knödel leichter. Mit etwas Glück kannst du schon bald die ersten Vögel beim Picken beobachten!

Tipps: Die Futtermasse kann auch in Förmchen, kleine Tontöpfe oder alte Tassen gefüllt werden. Reste kannst du einfach auf einen Baumstamm kleben. Viel Spaß und gutes Gelingen!