



Selbstgemachtes Vogelfutter

Eine Pfanne

250g Pflanzenfett im Block (z.B. Kokosfett) oder Rindertalg

500g Haferflocken

eine Handvoll Rosinen (ungeschwefelt)

Körnermischung (Erdnüsse, Haselnüsse, Sonnenblumenkerne, Leinsamen etc.,)

Haferflocken

Wichtig: die Körner müssen ungewürzt sein!

Bevor Sie mit der Zubereitung der Körnermasse beginnen, gestalten Sie einen Blumentopf zu einer "Futterglocke" um. Dazu nehmen Sie einen festen Bindfaden (z.B. Paketband), stecken diesen durch das Bodenloch in den Tontopf hinein und binden den Faden fest um den kleinen Stock. Zusätzlich kann man hier für die Befestigung auch dickes Klebeband nehmen. Wichtig ist, dass der Bindfaden den Topf und das Vogelfutter halten kann. Die noch ungefüllte "Futterglocke" jetzt zur Seite stellen und das Vogelfutter zubereiten.

Fett vorsichtig in einer Pfanne (oder einem Topf) erwärmen. Dabei darauf achten, dass es nicht aufkocht. Nehmen Sie anschließend die Pfanne vom Herd und geben Sie eine Mischung aus Körnern und Haferflocken in das flüssige Fett. Ist die Körnermasse zu trocken, fügen Sie noch einen Schuss Öl hinzu. Ist die Masse noch zu fettig, können Sie mehr Haferflocken hineingeben.

Anschließend die "Futterglocke" mit der noch warmen Masse befüllen. Einen langen Stock (an dem halten sich die Vögel später fest) in die Masse stecken. Nutzen Sie bei der Befüllung altes Zeitungspapier als Unterlage, da noch Reste des Fetts tropfen könnten. Auch wichtig: Der lange Stock sollte mindestens 10 cm über den Topfrand ragen, damit sich die Vögel später an ihm festhalten können.

Anschließend die "Futterglocke" mit der noch warmen Masse befüllen. Einen langen Stock (an dem halten sich die Vögel später fest) in die Masse stecken. Nutzen Sie bei der Befüllung altes Zeitungspapier als Unterlage, da noch Reste des Fetts tropfen könnten. Auch wichtig: Der lange Stock sollte mindestens 10 cm über den Topfrand ragen, damit sich die Vögel später an ihm festhalten können.

Alternative kann man das fertiggestellte Vogelfutter auch in einem Behälter mit Deckel aufbewahren und je nach Bedarf verfüttern.

Viel Vergnügen beim Zubereiten!

