

## Futterkuchen selbst gemacht!

Besorgen Sie sich in einer Metzgerei ungesalzenes Fett, z.B. ausgelassenen Rindertalg, Schweinefett geht auch. Körnermischungen wie Sonnenblumen, Sämereien, getrocknete Mehlwürmer, bei den Umweltverbänden und klein gehackte Walnüsse (Walnüsse von Ihren Spaziergängen)

Etwa die Hälfte Ihres besorgten Fettes erhitzen, bis es flüssig ist (nicht zum Siedepunkt bringen), vom Herd nehmen und die andere Hälfte im flüssigen Fett umrühren und schmelzen lassen. Nun das besorgte Futter unterrühren und die Mischung im Freien abkühlen lassen.

Verwenden Sie Gefäße wie z.B. Kokosnuss-Schalen, kleine Blumentöpfe aus Ton, oder Joghurtbecher) und diese mit einer Aufhängevorrichtung versehen. Der Behälter benötigt dazu ein Loch im Boden, durch den ein Bindfaden, oder Schnürsenkel, oder Paketschnur passt.

Dann wird das Gefäß mit der Fettfuttermischung gefüllt. Je mehr Körner in der Mischung ist, desto lockerer wird die Mischung im erkalteten Zustand. Wichtig: Erst nach dem Erkalten aufhängen.

Tipp: Lassen Sie die Mischung so weit abkühlen, damit das selbst gefertigte Meisenfutter fest ist und nicht das Gefieder der Vögel verschmiert. (Daumendruck).

Zum Befüllen eines Tontopfes mit 12 cm Durchmesser benötigen Sie etwa 300 g Fett und 300 g Futter, für eine halbe Kokosnuss-Schale etwa 150 g Fett und 150 g Futter.

Größere Vögel wie etwa Eichelhäher oder Elster können diese Knödel nicht wegtragen. Solche selbstgefertigten Futterkuchen haben auch den Vorteil, dass die Vögel sich immer nur einen „Happen“ nehmen müssen und nicht mit dem Futter herumlaufen. Das verhindert auch, dass Krankheiten übertragen werden.