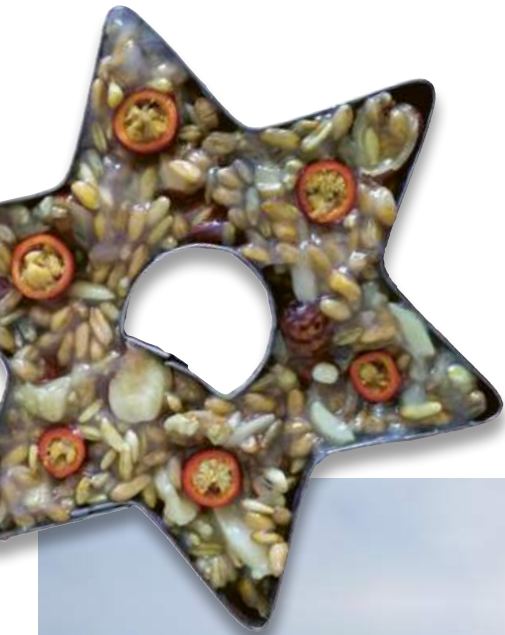


Adventsgezwitcher



Gerade im Winter, wenn viele Tiere und Pflanzen ruhen oder unter dem Schnee verborgen sind, freuen wir uns besonders, wenigstens Vögel im Garten oder auf dem Balkon beobachten zu können. Wer Spatz und Co. aber mit Futter anlocken will, sollte dabei einige Regeln beachten, damit die Tiere nicht krank werden. Hier präsentieren wir einige leckere Rezepte für die gefiederten Nachbarn – und für Sie. Text: Chiara Baschung



Aus biologischer Sicht ist das Füttern von Vögeln im Winter in den allermeisten Fällen nicht notwendig. Diejenigen Vogelarten, die in unseren Siedlungsräumen überwintern, sind an ihren Lebensraum angepasst und finden genügend Nahrung. Und den seltenen und bedrohten Vogelarten kann mit Futterstellen im Garten nicht geholfen werden. Das Füttern

Hygiene am Futterplatz hilft gegen Krankheitserreger

im Siedlungsraum ist aber auch nicht schädlich, wenn es denn richtig gemacht wird. Neben der Wahl des richtigen Futters ist die Hygiene am Futterplatz sehr wichtig, um der Verbreitung von Krankheitserregern vorzubeugen. Ausserdem muss auf eine sinnvolle Darbietungsweise und eine sichere Platzierung der Futterstelle geachtet werden.

Wenn Sie die Wintervögel in Ihrem Garten füttern möchten, finden Sie alle wichtigen Hinweise unter www.birdlife.ch/de/content/vogelfuetterung oder auf der Webseite vom Umweltnetz-Schweiz unter www.umweltnetz-schweiz.ch/themen/tierschutz/2770-vogel-winterfuetterung.

Wichtiger als Futterstellen im Winter sind für die Vögel naturnahe Gärten mit einheimischen Sträuchern und Stauden.

FOTO FELDSPERLING Kai Rössler
FOTO FUTTERSTERNE Chiara Baschung





Weihnachtlicher Festschmaus

Wer die Vogelfütterung gleich mit der festlichen Dekoration des Gartens oder Balkons verbinden möchte, kann seiner Kreativität freien Lauf lassen. Im Internet finden sich zahlreiche Ideen dazu, wie Adventsstimmung zu den gefiederten Gartenbewohnern gebracht werden kann. Wichtig ist nur, dass die Dekorationen weder glitzern noch glänzen, sonst wirken diese nämlich abschreckend auf Vögel. Auch auf die Ungiftigkeit der Materialien sollte geachtet wer-

den. Die Rezepte hier sind Beispiele für Leckereien, die nicht nur gut aussehen, sondern auch den Bedürfnissen der Vögel entsprechen. Wichtig: Fettreiches Futter darf nur sparsam gefüttert werden, daher eignen sich all diese Rezeptideen höchstens als spezielle Nascherei für zwischendurch. Als dauerhaftes Winterfutter besser Futterspender mit losen Samen, Körnern und Nüssen sowie Obststücke ohne fettige Füllung verwenden. ■

Weihnachtsguetzli für Finken und Kleiber

- Zutaten:**
- Nussmischung (z.B. Haselnüsse, Baumnüsse oder Kernen-Nuss-Mix)
 - Getreide oder Pseudogetreide (z.B. Hafer, Hirse, Buchweizen, Amaranth, Hanf)
 - wahlweise Hagebutten, Wacholderbeeren o.ä.
 - etwas Kokos- oder Schweinefett
 - grosse Guetzli-Ausstecher (z.B. Stern oder Herz)
 - kleine runde Ausstecher
 - weihnachtliches Geschenkband (ohne Glitzer!)

Zubereitung: Das Fett aufwärmen, bis es knapp flüssig ist. Nüsse nach Belieben grob hacken und mit den Körnern mischen. Nur gerade so viel Fett dazugeben, dass die Masse zusammenhält, leicht auskühlen/andicken lassen. Ausstecher auf ein Backpapier stellen, rundes Förmchen in die Mitte platzieren. Jetzt die Masse vorsichtig in die Förmchen füllen, nach Belieben mit Hagebutten dekorieren und bei Zimmertemperatur stichfest werden lassen. Förmchen vorsichtig von der Masse lösen und im Kühlschrank vollständig aushärten lassen. Zuletzt das Geschenkband durch das Loch fädeln und die Vogel-Weihnachtsguetzli im Garten oder auf dem Balkon aufhängen.

Gefüllte Tannzapfen für Meise & Co.

- Zutaten:**
- Zapfen mit weiten Zwischenräumen (z.B. Föhre, Lärche, Fichte oder Tanne)
 - Hanfsamen
 - Sonnenblumenkerne
 - Leinsamen
 - etwas Kokos- oder Schweinefett
 - festliches Geschenkband (ohne Glitzer!)

Zubereitung: Das Geschenkband wird auf die passende Länge zugeschnitten und um die oberste oder unterste Reihe der Zapfen festgebunden, je nachdem, wie sie später aufgehängt werden sollen. Jetzt werden die Sämereien gemischt und ggf. etwas zerkleinert. Das Fett wird nur gerade so stark erhitzt, dass es streichfähig, aber nicht flüssig ist. Sparsam dosieren, sodass die Samen zu einer kompakten Paste gemischt werden können. Diese wird nun mithilfe eines Küchenpinsels in die Zwischenräume der Zapfen gestrichen und festgedrückt. Die Zapfen auskühlen lassen und bis zur Verwendung im Kühlschrank oder Gefrierfach aufbewahren.

Tipp: Auch Pinienkerne, Mohn- und andere Samen können verwendet werden.



Das Geschenkband wird durch den leicht ausgehöhlten Apfel gestossen.



Die Samenmischung wird in die Zwischenräume der Tannzapfen gestrichen.

Adventsäpfel für Amseln



- Zutaten:**
- 1 Apfel, halbiert
 - 1 EL Haferflocken
 - 1 TL Rosinen
 - 1 TL fein gehackte Baum- oder Haselnüsse
 - etwas Kokos- oder Schweinefett
 - ca. 50 cm Geschenkband (ohne Glitzer!)

Zubereitung: Der Apfel wird leicht ausgehöhlt und das Geschenkband mithilfe eines Spießes oder spitzigen Messers durch den Apfel gestossen. Je nach Vorliebe längs oder durch die Mitte. Nun wird das Fett leicht erwärmt, sodass es gut zu verarbeiten ist. Inzwischen die restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen und gerade so viel Fett zugeben, dass eine kompakte Masse entsteht. Dies wird jetzt in die Apfelhälften eingefüllt. Dabei darauf achten, dass das Geschenkband gerade gehalten wird, damit die Äpfel später richtig aufgehängt werden können. Die fertigen Leckereien im Kühlschrank oder Gefrierfach aufbewahren. **Tipp:** Statt Äpfel wahlweise Birnen oder Quitten verwenden und die Rosinen mit anderen frischen oder getrockneten Beeren ersetzen.

Weihnachtsguetzli selber machen

Nicht nur Gartenvögel freuen sich über spezielle Leckereien in der Adventszeit, auch die meisten Menschen naschen gerne Weihnachtsguetzli. Der absolute Klassiker darunter ist das Mailänderli. Maja Stürmer verrät hier ihr hauseigenes Rezept. Sie führt einen eigenen Hofladen mit vielen selbst gemachten Spezialitäten und bewirtschaftet seit einigen Jahren die Waldweide von BirdLife Aargau in Mandach mit ihren Ziegen (siehe auch Milan 4/18). Wer das Wallholz nicht selbst schwingen möchte, kann sich an Majas Weihnachtsausstellung mit dem Gutschein in der Seitenecke von ihren Backkünsten überzeugen lassen.

www.fryberger-roesslerhof.ch/kurse/

[weihnachtsausstellung/](#)

Datum: 23.11.–23.12.2021

Ort: Maja's Chrüterstübli,

Schattengasse 10,

5318 Mandach

FOTOS 14, 15 Chiara Baschung
FOTO MAILÄNDERLI Maja Stürmer



Lavenderli für Menschen

Zutaten & Zubereitung:

- 250 g Butter > rühren, bis sich Spitzchen bilden
- 250 g Zucker > dazurühren
- 3 Eier > verrühren
- 2 Essl. getrocknete Lavendelblüten
- 1 Prise Salz > vermischen
- 1 Essl. Lavendelsirup > verrühren
- 500 g Weissmehl > dazusieben

Kurz zu glattem Teig kneten, 1 Stunde ruhen lassen, 5 mm dick auswallen, mit beliebigen Förmchen ausstechen.

Auf das Blech mit Backpapier setzen und mit Eigelb die Lavenderli bepinseln.

Bei Mittelhitze 200 Grad

10–12 Minuten
backen.

Gutschein

Gültig während der Weihnachtsausstellung
in Maja's Chrüterstübli vom 23.11.–23.12.2021
Schattengasse 10, 5318 Mandach
www.fryberger-roesslerhof.ch

