



Vogel-Fettfutter selbst kochen

Kurzanleitung

Grundzutaten:

- Rindertalg (oder Pflanzenfett)
- Speiseöl

Zum Unterrühren:

- zerkleinerte Nüsse
- Kleine Insekten
- Sonnenblumenkerne
- Hirse
- Rosinen
- Haferflocken
- Bucheckern
- Hagebutten
- Vogel- und Holunderbeeren
- Hanfsamen
- Mohn
- Distelsamen
- Trockenfrüchte
- Vorgemischtes Vogelfutter

Weitere Utensilien:

- Topf
- Löffel o.Ä. (zum rühren)
- Schüssel

Zum formen:

- Backförmchen o.Ä.
- Baumrinde
- Kleiner Blumentopf + Stock
- Schnur
- Verschiedene Zapfen

Knödel:

Fettfutter mit der Hand in die richtige Form kneten und dabei eine Schnur zum aufhängen mit einarbeiten.

Stick:

Verteilt das Fettfutter länglich auf ein Stück Küchenrolle. Drückt dann eine Schnur in das Futter und rollt alles mit Hilfe der Küchenrolle zu einer „Wurst“ zusammen.

Hinweis

Rindertalg:

- bekommt Ihr meist kostenlos beim Metzger auf Vorbestellung
- Am besten vorher durch den Fleischwolf jagen (lassen)
- Ressourcenschonend, da es eigentlich ein Abfallprodukt ist
- Hinterlässt keinen ökologischen Fußabdruck.

Alternative Pflanzenfett:

Bitte die Herkunft des Produkts beachten.

Trockenfrüchte sollten nur ungeschwefelt angeboten werden.

Anleitung:

1. Rindertalg in einen Topf geben und auf niedriger Temperatur schmelzen lassen, bis es vollständig flüssig ist.
2. Ein guten Schuss Speiseöl hinzugeben
3. Vogelfutter unterrühren
4. Abkühlen lassen, bis eine zähe Masse erreicht ist

In Form bringen:

Backförmchen:

Fettfutter mit einem Löffel in die Form drücken.

Tipp: Wenn sich das Futter schwer aus der Form holen lässt, haltet diese einen kurzen Moment unter warmen Wasser.

Baumrinde:

Fettfutter auf die Rinde schmieren und an einen Baum kleben.

Blumentopf:

Stock als Halterung durch das Loch des Blumentopfes stecken. Dann den Topf vollständig mit Fettfutter füllen.

Tipp: Verwendet einen Stock mit einer Astgabel. Dies dient später dazu, dass sich Vögel leichter festhalten können.

Zapfen:

Fettfutter in die Zwischenräume stopfen oder den Zapfen damit ummanteln.

Haltbarkeit:

Kühlschrank: 3-4 Wochen
Draußen (Winter): 4-6 Wochen
Tiefgefroren: bis 3 Monate