



Meisenknödel selbst gemacht

Meisenknödel aus dem Supermarkt sind oft mit billigem Futter in schlechter Qualität hergestellt. Zusätzlich sind die meisten Meisenknödel mit Plastiknetzen umhüllt, die nicht nur ein Müllproblem darstellen, sondern in denen sich die Vögel auch leicht mit ihren Krallen verheddern können. Meisenknödel kann man in guter Qualität und kostengünstig selbst herstellen.

Zutaten:

Sonnenblumenkerne, (Erd-)Nussbruch, Haferflocken, Leinsamen, Hanfsamen und andere Sämereien, die auf Ambrosia geprüft sind. Eventuell getrocknete Mehlwürmer (aus dem Tierfutterbedarf) und klein geschnittenes Trockenobst.

- Schmelzen Sie langsam 1 kg Rindertalg (den man beim Metzger vorbestellen kann) in einem Topf bei geringer Hitze und geben Sie dann etwa 1 kg Samen, Mehlwürmer und Trockenobst zu.
- Nun rühren Sie alles gut um und lassen es abkühlen. Aus der weichen Masse können Sie entweder Meisenknödel formen für einen Meisenknödelhalter oder Sie füllen die Masse in einen Blumentopf um und hängen diesen auf.
- Die Meisenknödel sollten Sie an einem schattigen Platz aufhängen, damit die warme Wintersonne sie nicht zum Schmelzen bringt.