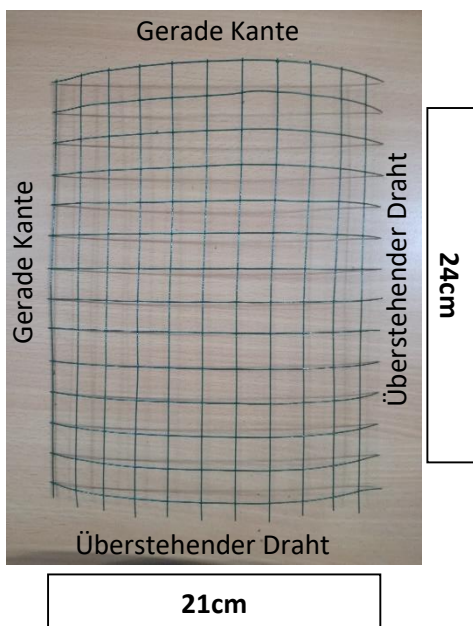


Meisenknödelhalterung - Bauanleitung

Du benötigst:

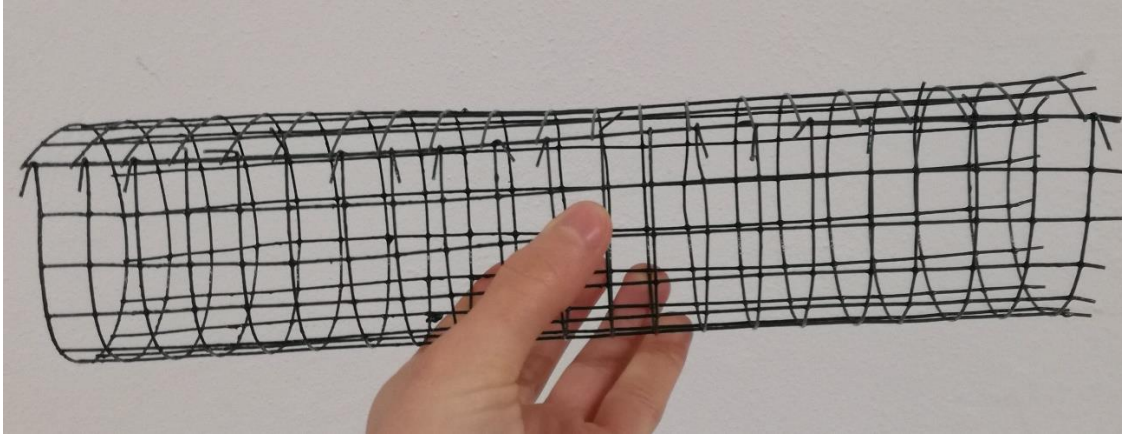
Zapfen als unteren Abschluss
Rinde oder Brett als Dach
Draht oder Schnur zum Aufhängen
Hasengitterdraht 24 x 21 cm:



Schritt 1



Nimm zuerst das Drahtgitter und zieh die beiden langen Seiten zueinander, sodass sie eine Rolle bilden. Dann befestigst du die beiden Seiten aneinander, indem du die überstehenden Drahtstücke der einen Seite um die Kante der anderen Seite biegst.



Schritt 2



Wenn du eine feste Rolle hast, drehst du sie so hin, dass die flache Seite nach oben zeigt. Jetzt stehen auf der unteren Seite Drahtstücke über. Dort kannst du einen Kiefernzapfen mit der Unterseite nach oben etwa zur Hälfte hineinstecken. Um ihn zu befestigen drückst du den überstehenden Draht um.

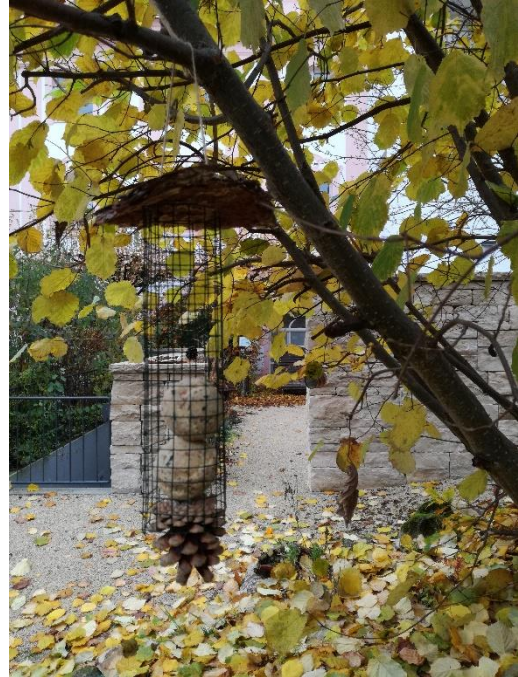
Schritt 3



Dann nimmst du das Stück Kiefernrinde und fädelst die Schnur von der Unterseite durch eines der Löcher und durch das andere Loch wieder nach unten. Die Schnur befestigst du dann fest auf beiden Seiten des Gitters, sodass die Rinde jetzt ein Dach für deine Meisenknödelhalterung bildet.



Und geschafft! Jetzt kannst du deine Meisenknödel reinton und vorsichtig testen, ob alles stabil ist. Hänge sie draußen an einen Ast und bestimmt kannst du bald beobachten wie sich die ersten Vögel daran bedienen.



Alle Meisenknödel schon aufgefressen?

Meisenknödel selber machen!

Für 10 – 12 Meisenknödel braucht ihr:

500 g Fett z.B. Rindertalg (durch den Fleischwolf gedreht) oder
Bio-Pflanzenfett (z.B. Kokosfett – bitte kein Palmfett verwenden)
200 g Getreideflocken z.B. Haferflocken oder Dinkelflocken
200 g Sonnenblumenkerne
100 g andere Körner und Samen z.B. Haselnussbruch, Erdnussbruch,
Leinsamen

Und so wird's gemacht:

1. Das Fett in einem Topf vorsichtig erwärmen, bis es flüssig ist (nicht zu heiß machen, sonst riecht es unangenehm)
2. Getreideflocken, Sonnenblumenkerne, Körner und Samen unterrühren
3. Abkühlen lassen, bis die Masse etwas fest wird
4. Meisen-Knödel mit der Hand formen und ganz abkühlen lassen.

Zubereitung ohne erhitzen:

Das Fett und alle anderen Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Hand fest kneten und zu Knödeln formen.

Tipp: Am Anfang geht das etwas schwer. Durch die Wärme der Hände wird das Fett langsam weich.