



auch wildlebende Tiere die im Tierpark leben. So konnte mit Hilfe der Ferngläser zum Beispiel das fleißige Eichhörnchen beobachtet werden, wie es die letzten warmen Tage noch zum anlegen seiner Wintervorräte nutzte.



Am letzten Tag des Naturpark-Entdeckertages, den 04.12.2019, konnten die Kinder nun selbst Hand anlegen, um unsere heimische Vogelwelt im Winter zu unterstützen. Gemeinsam wurde Wintervogelfutter hergestellt. Dabei lernten die Kinder welche unterschiedlichen Ansprüche die Vögel an ihr Futter stellen, wie man am besten Körnerfresser und Weichfutterfresser unterscheidet und was sie am liebsten fressen. Für die Weichfutterfresser stellten wir ein loses Streufutter aus weichen Zutaten wie Haferflocken, Rosinen und geschälten und gehackten Erdnüssen her. Für die Körnerfresser basteltet jedes Kind eine Futterglocke, welche immer wieder mit neuem Futter aufgefüllt werden kann. Grundlage für die Füllung war Rindertalg welchen die Kinder vorsichtig auf dem Herd schmelzen ließen. Anschließend kamen ungeschälte Sonnenblumenkerne, Erdnüsse und ein paar Haferflocken in die Mischung. Diese füllten die Kinder in ihre Futterglocken und ließen diese an der frischen Luft auskühlen. Zum Abschluss erhielten alle Kinder nochmals das Rezept für zu Hause, um jederzeit neues Vogelfutter herstellen zu können.





### Lecker Vogelfutter

Wärdst du für deine Vogelbesichtigung die Tiere mit besonders leckerem Futter locken?

Dann mach doch einfach selbst, welches geht ganz einfach, sieht toll aus und schwach nährstoffreich ist wie getrocknetes. Und verschmecken kann man dieses gehackten Baumstamm überaus auch sehr gut!




### Probier's aus!

## Vogelplätzchen

**Zutaten:**

- 1 kg Ruckelstrot oder Birkentalg (gibt's beim Bäcker, ist dr. oben, aber die Vog. haben es)
- 3 EL Speisestärke
- 2 kg fettes Vogelfutter

Je mehr Vogelfutter kommt, desto toll das Vogelfutter, es sind Hackfleisch, Hühner oder gebackene Brotkrumen.

Das Fett kann in kleine Stücke schneiden, bis es weich ist, kann schmelzen lassen, dann die anderen Zutaten dazugeben und gut umrühren, anschließend, kochen lassen.

Wenn man das Fett ein bisschen abkühlen lässt, kann man die Masse weiterverarbeiten.

*Kann man kochen und gebacken, auch kochen und gebacken, aber das Fett ist, wenn es weich ist, kann schmelzen lassen, dann die anderen Zutaten dazugeben und gut umrühren, anschließend, kochen lassen.*

*Wenn man das Fett ein bisschen abkühlen lässt, kann man die Masse weiterverarbeiten.*