



Ausgabe 07/2021 Dezember

Es gibt so wunderweiße Nächte

Es gibt so wunderweiße Nächte,
drin alle Dinge Silber sind.
Da schimmert mancher Stern so lind,
als ob er fromme Hirten brächte
zu einem neuen Jesuskind.

Weit wie mit dichtem Diamantstaube
bestreut, erscheinen Flur und Flut,
und in die Herzen, traumgemut,
steigt ein kapellenloser Glaube,
der leise seine Wunder tut.

Rainer Maria Rilke

Liebe Leserinnen und Leser,

wir wünschen allen unseren Mitgliedern ein frohes und friedliches Weihnachtsfest und alles Gute für das neue Jahr. Wir hoffen sehr, dass bald wieder mehr Vereinsaktivitäten möglich sein werden. Unserer recht kurzfristig geplante Gältsteiner Ringe-Back- und Verkaufsaktion war ein schöner Erfolg. Vielen Dank an das Backhaus-Team und an alle Ringkäufer für ihre Unterstützung!



Vogelfütterung

Sollen Vögel im Winter gefüttert werden oder nicht? Darüber gab es in Deutschland viele Jahre lang gegensätzliche Meinungen.

Prof. Peter Berthold, emeritierter Ornithologieprofessor und ehemaliger Direktor der Vogelwarte Radolfzell spricht sich in seinem Buch „Vögel füttern aber richtig“ sehr deutlich für eine Fütterung aus und zwar nicht nur im Winter sondern rund ums Jahr. Durch die Ganzjahresfütterung lassen sich Vogelpopulationen gezielt wieder aufbauen, das ist allerdings ein langwieriger Prozess. Die Befürchtungen der Fütterungsgegner, dass die Vögel durch die Fütterung falsche Nahrung aufnehmen, nicht mehr in der Lage sind oder zu träge werden, um selbst Futter zu suchen und sogar die Nestlinge durch falsches Futter sterben, konnte er in vielen Studien widerlegen.

Ein riesiges Potential für den Schutz und Erhalt der heimischen Vogelarten stellen private Gärten dar. Die ca. 15 Millionen Gärten in Deutschland haben lt. Prof. Berthold zusammen eine Fläche von rund 15.000 qm, das sind 4 % der Landfläche. Hier können wir GärtnerInnen durch naturnahe Bepflanzung, Ganzjahresfütterstellen und ausreichend Nisthilfen viel zum Vogelschutz beitragen.

Und letztlich macht es einfach Freude und sorgt auch für eigenes Wohlbefinden, wenn man Vögel beobachten kann.

Futtergenuss für Vögel

Eine Futterglocke basteln

Man braucht dazu einen Tontopf mit einem Durchmesser von etwa 10 Zentimetern und einen Stock, der etwa so dick ist wie das Loch im Topfboden. Er sollte einige Zentimeter länger sein als der Topf, damit er unten herausragt und Vögel sich daran festhalten können. Eine Kordel wird um den Stock gewickelt und durch das Loch gezogen, sie dient als Aufhängung. Kinder können den Topf mit wasserfesten Farben schön bemalen oder mit Serviettentechnik bekleben und anschließend lackieren.

Zum Befüllen braucht man Fett und Körner. Besonders gut eignet sich Rindertalg (bekommt man beim Metzger) und eine Mischung aus Sonnenblumenkernen, Hanfsamen, sowie Hirse, Leinsamen, Haferflocken, gehackte Nüsse und Rosinen. Auch Distel- und Löwenzahnsamen sind wertvolle Nahrung. Der Rindertalg (ca. 100 Gramm) wird erwärmt und dann mit ca. 200 Gramm der Körnermischung vermischt. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist und fest wird, wird sie in die Futterglocke gefüllt.

Die Futterglocke wird dann in ca. 1,5 Metern an einem nicht zu sonnigen Plätzchen aufgehängt – ideal ist eine Hecke in der Nähe als Rückzugsmöglichkeit für die Vögel.

Am Schnabel der Vögel kann man erkennen, welche Nahrung sie bevorzugen:

Kräftige Schnäbel, wie bspw. Kernbeißer (hier steckt es schon im Namen) sie haben, dienen dazu, auch harte Schalen zu knacken.

Spitze Schnäbel, wie bspw. beim Grauschnäpper dienen dazu, kleine Beutetiere wie mit einer Pinzette zu schnappen.

Es gibt ca. 260 Brutvogelarten in Deutschland – wie viele davon in Ihrem Garten?



Zitronat

Für die Weihnachtsbäckerei benötigt man oft Zitronat, das kann auch man selber herstellen. Es gibt hierfür spezielle Zitronatzitronen, die eine dickere Schale haben, man kann aber auch normale Zitronen verwenden.

- Als Zutaten benötigt man zwei unbehandelte Bio-Zitronen. Aus deren Schalen wird das Zitronat gemacht
- Außerdem je ein Glas Wasser und Zucker
- Um zu Beginn die Bitterstoffe aus den Zitronenschalen zu lösen, benötigt man außerdem Salz
- Schälen Sie die Zitronenschale vom Fruchtfleisch ab.
- Schneiden Sie die Schale der Zitrusfrucht in mittelgroße Streifen.
- Geben Sie die Streifen in einen mit Wasser und einer Prise Salz gefüllten Kochtopf.
- Lassen Sie das Wasser aufkochen und die Zitronenschalen für ca. 10 Minuten im Topf köcheln.
- Gießen Sie das Wasser ab und wiederholen Sie den Vorgang zweimal. Dies hilft dabei, einen bitteren Geschmack beim Zitronat zu vermeiden.
- Lassen Sie die Schalen im Anschluss abtropfen. Nun wiegen Sie sie und geben die gleiche Menge Zucker hinzu.
- Gießen Sie etwas Wasser dazu und lassen Sie die Schalen erneut aufkochen. Diese sollten nun etwa eine Stunde lang köcheln.
- Wenn die Schalen leicht durchsichtig sind, können Sie sie mit einem Abseihlöffel aus dem Topf nehmen.
- Lassen Sie die Zitronenschalen abtropfen und gut trocknen, am besten auf einem Auskühl- oder Kuchengitter.
- Nach einigen Tagen und erst, wenn die Schalen vollends trocken sind, können Sie sie in Würfel schneiden.
- Bewahren Sie das fertig getrocknete Zitronat zum Beispiel in einem Glas mit Schraubdeckel auf, am besten im Kühlschrank.