

Meisenknödel und Futterspender: Vögel richtig füttern

HANNOVER. Der Winter ist für Vögel eine harte Zeit, denn Futter ist dann knapp. Die Nahrungssuche kann für sie in der kalten Jahreszeit aufwendig sein und viel Energie kosten. Die Arten, die während der Wintermonate hier bleiben, können Menschen aber unterstützen. Doch worauf muss man beim Füttern von Vögeln achten? Dazu drei Tipps.

► **Das richtige Futter für Vögel bereitstellen**

„Für viele Vogelarten sind Mischungen aus Pflanzensamen ein gutes Basisfutter“, sagt Martin Singheiser vom Bundesverband für fachgerechten Natur-, Tier- und Artenschutz (BNA). Diese enthalten etwa Sonnenblumenkerne.

Wer den Vögeln Abwechslung

bieten und sie mit Energie versorgen will, kann ihnen zusätzlich Fettfutter anbieten. Dafür eignen sich etwa Hafer- oder Getreideflocken, die mit Fetten wie Palmfett oder Kokosfett ummantelt sind. Aber auch nicht geschwefelte Sultaninen, klein gehackte Nüsse, Beeren und Insekten.

Die klassischen Meisenknödel sind ebenso beliebt – bei Vogel und Mensch gleichermaßen. Bei Meisenknödeln und ähnlichen Produkten sollte man allerdings aufpassen, dass sie nicht in Plastiknetze eingewickelt sind, rät der Naturschutzbund Deutschland (Nabu). Denn darin können die Vögel sich sonst verheddern.

► **Eine geeignete Futterstelle finden**

Wie sollte ein Futterspender ge-

baut sein und wo muss er hin? Wichtig ist, dass man die Futterstelle an einem übersichtlichen Platz anbringt. Damit Katzen und andere Feinde sich nicht unbemerkt anschleichen können. Der Ort sollte jedoch auch nicht zu weit von Bäumen oder Büschen entfernt sein, die bei möglichen Attacken von anderen Tieren Deckung bieten.

► **Den Futterplatz sauber halten**

Der Nabu empfiehlt: Futterspender, bei denen die Tiere nicht im Futter herumlaufen können. Sogenannte Futtersilos verhindern, dass der Futterplatz durch Vogelkot verschmutzt wird. Der Vorteil: Krankheitserreger können sich nicht so leicht ausbreiten. Das Futter sollte man in je-

dem Fall aber auch vor Nässe schützen, da es sonst verdirbt oder vereisen kann. Verdorbenes Futter kann den Vögeln schaden. Die Futterstelle sollte zwar stets ausreichend gefüllt sein, man sollte aber täglich nur wenig Futter nachlegen.

Wer ein herkömmliches Futterhäuschen verwendet, sollte dieses regelmäßig mit heißem Wasser reinigen. Beim Reinigen sollte man Handschuhe tragen, rät der Nabu. Beim Säubern muss man darauf achten, auch die Reste an der Futterstelle nicht zu vergessen. Denn bleiben sie liegen, kann das schnell auch Ratten anlocken. Zusätzlich kann man unter den Futtersäulen Auffangteller anbringen – damit Nager nicht so leicht an die Körner gelangen.



Eine Meise an einer mit Futter gefüllten Kokosnuss. Beim Füttern sollte man Plastiknetze vermeiden. Foto: Roland Weihrach

So macht Leasing Spaß ... 0% Anzahlung ... sofortige Verfügbarkeit ... kleine Raten!



Opel Corsa 1.2 Turbo
Tech-Paket, Komfort-Paket uvm.
€ 169,- mtl.



Opel Mokka Elegance 1.2 Turbo
Tech-Paket, Komfort-Paket, Allwetterreifen uvm.
€ 209,- mtl.



Opel Astra Edition 1.2 Turbo
Tech-Paket, Komfort-Paket uvm.
€ 239,- mtl.



Opel Astra GS Sports Tourer 1.2 Turbo
Tech-Paket, Navigationssystem, AHK, Si-Netz, uvm.
€ 309,- mtl.



O P E L

harry thiele

Auf der Horst 78-80
30823 Garbsen
☎ 05137 14090
opel-thiele-garbsen.de

Kombinierte Werte gem. WLTP: Kraftstoffverbrauch 5,2 bis 5,5 l/100 km; CO2-Emission 120 bis 125 g/km; CO2-Klasse: D
Ein Leasingangebot der Stellantis Financial Services. 36 Monate Laufzeit, 10.000km p.a. und keine Sonderzahlung. Fracht und Auslieferungspaket in Höhe von €990,- werden gesondert in Rechnung gestellt. Abbildungen enthalten Sonderausstattungen und Farbabweichungen.



Restaurant Radieschen

Hier kocht der Chef!

Winter - Aktionen

Gefüllte ofenfrische Ente
(ca. 2 kg) mit Sauce ohne Beilagen (für 2 Personen)
45,00 €

Ofenfrische Ente mit Apfelrotkohl
Bratpfel mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen (für 2 Personen)
59,90 €

Gefüllte ofenfrische Gans
mit Sauce (ca. 5 kg) (für 4 Personen)
119,00 €

Gefüllte ofenfrische Gans
mit Apfelrotkohl, Bratpfel mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen (ca. 5 kg) (für 4 Personen)
139,00 €

Gefüllte ofenfrische Gans
mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Bratpfel mit Preiselbeeren, Kroketten und Kartoffelklößen (für 4 Personen) – Überraschungsdessert –
179,00 €

Geschmorte Gänsekeulen
mit Apfelrotkohl, Bratpfel mit Preiselbeeren, dazu Kartoffelklöße (für 4 Personen)
98,00 €

Grünkohl-Karte

(Ab 19.10.2024 bis Ende März 2025)

„Grünkohl M“
Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst und Petersilienkartoffeln **14,90 €**

„Grünkohl L“
Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Bauchfleisch und Petersilienkartoffeln **16,90 €**

„Grünkohl XL“
Portion Grünkohl mit 2 geräucherten Bregenwürsten und Petersilienkartoffeln **17,90 €**

„Grünkohl XXL“
Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Kasselerbraten, Bauchfleisch u. Petersilienkartoffeln **19,90 €**

Grünkohl-Buffett!!!
(ab 10 Personen)
Wir bieten Ihnen ab Oktober bis Mitte März unser Grünkohl-Buffett an.
Grünkohlwanderung, Betriebsausflug, Geburtstag... oder einfach nur so?
Bei uns als Buffett oder auf Platten möglich, je nach Absprache:
geräucherte Bregenwurst und Bregenwurstenden, Kasselerbraten, Bauchfleisch, Grünkohl, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln und ein Glas Korn.
Preis pro Person **24,90 €**
Auf Wunsch auch mit Suppe oder Dessert je **4,90 €**.
Bei Gruppenreservierungen ab 20 Personen gibt es eine Kartoffel-Lauchsuppe mit Kräuter-Croupons und krosses Baquette als Vorsuppe dazu.

Winter - Aktionen ab Ende Oktober!

Suppe
Waldpilzcremesüppchen
mit Kräutercroupons und krossen Baguette
kleine Portion **5,50 €**

Hauptgang
Hirschedelgulasch
in einer Sauce mit Waldpilzen, Bratpfel und Preiselbeeren, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelplätzchen
23,90 €

Geschmorte Gänsekeule
in eigener Sauce mit Bratpfel, Wildpreiselbeeren, Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln
26,90 €

½ ofenfrische Ente a l'Orange
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
24,90 €

Dessert
Zimtparfait
hausgemachtes Zimteis auf Pflaumenpüree und Schlagsahne
7,90 €

Betriebsferien vom 24.12.24 bis 16.01.25

In der Steintormasch 47 • 30167 Hann.-Herrenhausen • Tel. 0511/2155261 • www.restaurant-radieschen.de
Öffnungszeiten von Mi bis So ab 12:00 Uhr