

Einfrieren für den Winter

Geschrieben von Sebastian Markus

Sicher hat sich jeder schon einmal darüber geärgert, dass man die guten "Vitaminbomben" aus der Natur, wie Gräser, Früchte und Mais ausschließlich im Sommer in ausreichender Form zur Verfügung zu stehen hat. Zwar könnte der tägliche Bedarf an frischem Grünfutter auch durch die Gemüsetheke des Supermarktes gedeckt werden, allerdings stellt sich hier die Frage nach der Frische und dem chemiefreien Anbau der Produkte. Hierzu stellt das Einfrieren von kontrolliert, sprich im eigenen Garten angebautem, Grünfutter eine sinnvolle Alternative dar. Das Einfrieren hat den Vorteil, dass fast alle Vitamine erhalten bleiben, somit ist auch im Winter eine vitamin- und nährstoffreiche Ernährung möglich.

Was kann alles eingefroren werden ?

Im Prinzip lässt sich fast alles einfrieren, was man im Sommer und im Herbst fleißig sammeln geht:

Beeren (Hagebutten, Vogelbeeren (Eberesche), Feuerdorn usw.)

Das Einfrieren von Beeren jeglicher Art erweist sich als eine recht einfache Angelegenheit. Die Beeren sollten bei trockenem Wetter geerntet werden. Sind sie stark verreckt, müssen sie vor dem Einfrieren gewaschen werden. Vor dem Einfrieren sollten sie völlig trocken sein, damit sie nicht aneinander festfrieren. Es gibt verschiedene Einfriermethoden.

1. Platzsparend:

Aus Platzgründen können größere Beeren halbiert werden. Die Flüssigkeit, die dabei austritt, lässt die Beeren jedoch beim Einfrieren aneinander kleben. Mit ein wenig Gewalt lassen sie sich aber leicht wieder auseinanderbrechen. Des weiteren können Blüte und Stiel entfernt werden.

2. Direktes "Eintüten":

Die Beeren werden als Ganzes, evtl. mit Stiel o.ä. in Tüten verpackt und eingefroren.

3. Vorfrosten, dann einfrieren:

Eine aufwendigere, aber schonendere Methode des Einfrierens stellt das Vorfrosten dar. Die Beeren werden zunächst in einer Schüssel einen Tag im Gefrierfach vorgefrosten. Anschließend können sie in Tüten umgepackt werden. Sollten sie zu diesem Zeitpunkt zusammenkleben, können sie bequem getrennt werden, was ein nochmaliges Zusammenkleben verhindern kann.

Eine Portionierung beim Einfrieren auf die entsprechende tägliche Bedarfsmenge erleichtert das Auftauen erheblich.

Die meisten Beeren machen nach dem Auftauen einen frischen Eindruck. Einige Sorten werden jedoch leicht matschig, was aber nicht heißt, dass die Tiefkühlkost nicht genommen wird. Holunder- und Sanddornbeeren sind besonders "matschanfällig".

Feuerdornbeeren brauchen im Prinzip nicht eingefroren zu werden, da die Beeren frostfest sind (siehe Bild), allerdings von Wildvögeln gerne gefuttert werden. Mit Hilfe eines Netzes, das die Wildvögel am Plündern des Feuerdorns hindert, kann man sie am Strauch belassen und bei Bedarf den ganzen Winter über pflücken.

Mais:

Der Futtermais sollte im halbreifen Zustand eingefroren werden, da reifer Mais nach dem Auftauen sehr matschig ist. Zudem sollte er im Vakuum und per Schockfrost konserviert werden, um den Vögeln nach dem Auftauen eine schmackhafte Vitaminbombe bieten zu können.

Tipp:

Gefrorener Zuckermais aus dem Supermarkt stellt nach dem Auftauen einen leckeren Snack dar. Der Zuckermais wird in keiner Weise matschig oder unappetitlich.

Grünpflanzen:

Vogelmiere, Löwenzahn und andere grüne Futterpflanzen eignen sich weniger gut zum Einfrieren, da sie durch diese Art der Konservierung sehr matschig werden und sich nicht mehr zum Verzehr eignen.

Das Auftauen der eingefrorenen Früchte sollte in einem Sieb geschehen, damit unter Umständen auftretende Taufeuchtigkeit abtropfen kann. Müssen die Früchte innerhalb kurzer Zeit zur Verfügung stehen, können die Früchte auch in einem Warmwasserbad aufgetaut werden.

Die aufgetauten Früchte stoßen bei den Vögeln auf unterschiedliche Resonanz. Zum großen Teil werden sie sehr gern genommen. Einige Vögel können sich jedoch kaum für die Tiefkühlkost begeistern.

Allgemein kann man sagen, dass das Einfrieren von selbst geerntetem Vogelfutter aus der Natur eine geldbeutelfreundliche Alternative zu gekauftem Obst und Gemüse ist.