



## VORGESTELLT

# „Tepsi“ präsentiert das Ergebnis der Winterzählung

**REGION.** „Tepsi“ präsentiert im Monat Februar das Ergebnis der Stunde der Wintervögel.

von JULIA KARNER und FLORIAN MAYR

Die Vogelzähler der Region waren an Teilnehmern die zweitstärkste in Österreich. Am häufigsten wurde der Haus-spatz beobachtet, vor dem Feld-

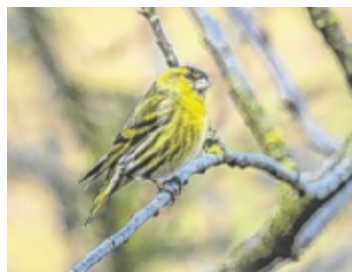
spatz und der Kohlmeise. Die Kohlmeise (40 Prozent minus) und die Blaumeise (25 Prozent minus) mussten große Verluste hinnehmen. Die Überraschung ist ein Gast aus dem Norden beziehungsweise den Alpen, der Erlenzeisig, von Platz 23 ging es vor auf Platz fünf. Es ist ein Abwärtstrend in den Gärten zu beobachten. BirdLife meint, das

liegt am zu warmen Wetter, die Vögel würden außerhalb der Futterstellen Futter finden. Spaziergänger berichten „Tepsi“ immer öfter von leeren Futterstellen und weniger Arten. Woran das liegt, lässt „Tepsi“ die Tips-Enns Leser herausfinden. ■

Mehr Bilder auf [tips.at/n/525985](https://tips.at/n/525985)



Mit der wohltonenden Amsel geht es aufwärts. (Platz 4) Foto: Wolfgang Heinisch (Enns)



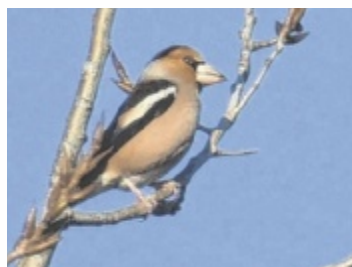
Überraschung aus dem Norden, Erlenzeisig (Platz 5) Foto: Manfred Ruhringer (St. Valentin)



Die farbenfrohe Blaumeise im Sinkflug (Platz 8) Foto: Florian Mayr (St. Valentin)



Das hübsche Rotkehlchen (Platz 11) mag es bunt. Foto: Laura Heinisch (Enns)



Ein kerngesunder Kernbeißer (Platz 33) Foto: Hubert Blatterer (St. Valentin)



Ein Raufußbussard als nordischer Gast in Kronstorf Foto: Harald Pfleger (Enns)

## REZEPT-TIPP

von Tips-Bloggerin Martina Enthammer



## Okraschoten in Tomaten-Linsentopf

Heute wird es indisch. Hier sind Okraschoten ein gängiges Gemüse. Bei uns halten sie mittlerweile immer mehr Einzug in unsere Töpfe. Ich habe mit Okraschoten einen Tomaten-Linsentopf gemacht. Schmeckt sehr fein und ist voller wertvoller Nährstoffe.

### Zutaten für 4 Personen:

100 g Okraschoten  
2 Knoblauchzehen  
200 g Tomaten, frisch  
1 Dose Tomaten, gewürfelt  
300 g Tellerlinsen  
Salz, Chili, Kreuzkümmel



### Zubereitung:

Die Okraschoten werden in Scheiben geschnitten und gemeinsam mit dem kleingehackten Knoblauch in Olivenöl angebraten. Bevor der Knoblauch Farbe annimmt, die gewürfelten Tomaten unterrühren und kurz mitbraten. Mit der Tomatendose aufgießen und etwa 10 Minuten einkochen lassen. Die Linsen werden in einem separaten Topf laut Packungsanleitung bissfest gekocht. Diese abseihen und zu den Tomaten-Okraschoten hinzufügen. Gut durchrühren und geschmacklich mit den Gewürzen abstimmen.

food-stories.at

/foodstories.at

/foodstories.at

Weitere leckere Rezepte unserer Blogger auf [tips.at/Rezepte](https://tips.at/Rezepte)