



VORGESTELLT

# „Tepsi“ auf Urlaub bei der Wespenbussard-Familie

**REGION.** Ein Jahr nachdem „Tepsi“ den Wespenbussard vorgestellt hat, hat die Blaumeise nun ihren „Urlaub“ bei einer Wespenbussard-Familie verbracht.

von JULIA KARNER und FLORIAN MAYR

„Tepsi“ blieb urlaubsmäßig heuer nur der Raaderwald in der Region. Dort lernte sie Neues über die Familie Wespenbussard, die jetzt schon längst wieder monatelang Urlaub in Afrika macht. ■



Natürlich ließ sich der Wespenexperte nicht lumpen, er braucht ja unsagbar viele Wespenlarven zur Aufzucht seiner Jungen. Vater Wespenbussard gräbt am Wespennest.

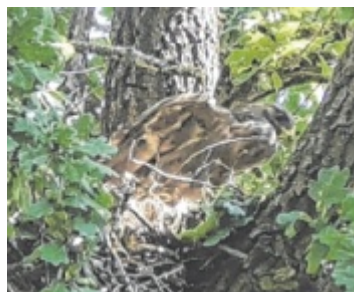


Wenn Wespenbussarde balzen oder ein Rivale auftaucht, dann zeigen sie den Schmetterlingsflug. Sie schlagen mehrfach die Flügel über dem Kopf zusammen und lassen sich im Flug fallen.

Fotos: Florian Mayr



Tepsi legte sich beim einzigen Wespennest, dass sie finden konnte, auf die Lauer ... die Wespenbussarde haben ein sensationelles Auge und Gedächtnis, kennen jedes Wespennest im Wald und plündern es mehrfach.



2019 konnte Teps zwei Küken zählen. Heuer gab's nur eines, der Mai war kalt. Wespenbussarde wissen, ob eine gute oder schlechte Wespensaison bevor steht. Fast ausgewachsen, zeigte sich das Junge mit einem Kropf. Hat ihm eine Wespe in den Hals gestochen? Nein, ganz normal, dass Greifvögel ihren Kropf als Nahrungsspeicher nützen.



Auch ein junger Rivale taucht am Wespennest auf. Jetzt ist klar, warum der Wespenbussardvater im Sommer den Schmetterlingsflug zeigte. Keine Schmetterlinge im Bauch. Wer 2021 das Revier besetzt, alt oder jung, erforscht Teps nächstes Jahr.

## REZEPT-TIPP

von Tips-Bloggerin  
Martina Enthammer



### Linsensuppe mit Feta

#### Zutaten für 2-3 Personen:

- 1 Tasse Berglinsen
- 1 Dose Tomaten in Stücken
- ½ Packung Feta
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Gemüsebrühe
- Olivöl
- Salz, Pfeffer
- Curcuma



#### Zubereitung:

Die Linsen werden laut Packungsanleitung zubereitet. Zwischenzeitlich schneidet man die Zwiebel in grobe Stücke und den Knoblauch in feine Scheiben. Beides in etwas Olivenöl glasig anbraten. Mit den Tomatenstücken ablöschen und würzen.

Die fertigen Linsen werden gewaschen und abgetropft. Diese kommen nun zu den restlichen Zutaten. Falls die Suppe zu dick ist etwas Gemüsebrühe nachgießen. Mit den Gewürzen abschmecken. Der Feta wird in kleine Würfel geschnitten und kurz vor dem Essen eingerührt.

 food-stories.at

 /foodstories.at

 /foodstories.at

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