

## Koch's anders ! Artgerecht Kochen für Hunde

### Herbstmenü:

gedünstete Würfelchen von der Putenbrust, an einem Kürbis-Apfel-Stampf, mit frischen Fenchel, Brokkoli, sowie einem Maronen-Birnen-Ziegenkäse-Crumble als kleines Topping.

Verfeinert wird das Herbstmenü durch etwas Lachsöl, Seealgenmehl, gehackten oder gefächerten Hühnerei sowie diversen Kräutern und Feenstaub (Eierschalenkalk).

### Ausgangslage:

Hund, 3 Jahre alt, normalgewichtig (5 Kg, 15 Kg und 25 Kg), intakt, keine Erkrankungen, keine Allergien etc., normale Bewegung, kein Agility etc. einfach nur ein glücklicher Hund.....

### Benötigte Lebensmittel für eine gekochte **Tagesration:**

Benötigte Lebensmittel (Rohgewicht)	Hund mit 5 Kg Körpergewicht	Hund mit 15 Kg Körpergewicht	Hund mit 25 Kg Körpergewicht
Putenbrust	120	250	350
Hühnerei, gekocht	30	80	100
Kürbis (Hokkaido)	30	50	60
Brokkoli	30	50	100
Fenchel	30	50	100
Apfel	20	30	40
Marone (Esskastanie)	20	30	50
Birne	20	30	30
Ziegenkäse (mild, in Lake)	20	30	60
Küchenkräuter (Rosmarin, Thymian etc.)	5	5	5
Lachsöl	5	15	20
Eierschalen gemahlen	1	2	3
Seealgenmehl (Jodgehalt 40mg / 100g)	0,2	0,5	0,7
Gesamtmenge in Gramm	331,2	622,5	918,7

Die wichtigsten Kennzahlen des Menüs:

Kennzahlen % in TS (Trockenmasse)*	Hund 5 Kg Körpergewicht	Hund 15 Kg Körpergewicht	Hund 25 Kg Körpergewicht
Calcium-Phosphor	1,2	1,4	1,2
Eiweißanteil *	45,3	48,0	47,1
Fettanteil *	18,1	21,4	21,2
Kohlenhydratanteil *	26,8	21,4	22,2
Ballaststoffanteil *	4,5	3,7	3,9
Energiedichte (MJ/ ME) *	1,9	1,9	1,9
PH-Wert (Urin)	6,6	6,7	6,6

allg. Vorbereitung zum Kochen:

**so, nun wird es ernst, wir beginnen mit dem Kochen.....**

Aber halt, so schnell nun auch wieder nicht, denn vor dem Kochen steht das s.g. „Mise en Place“ wie wir Köche sagen, also die Vorbereitung des Arbeitsplatzes mit allem was dazu gehört und was wir zum Kochen direkt benötigen.

Fangen wir mal mit dem Equipment an:

- zwei Töpfe mit Deckel (mittelgroß, Topfboden ca. 20cm Durchmesser)
- ein kleiner Topf mit Deckel (Topfboden ca. 15cm Durchmesser)
- einen Eierkocher (nicht zwingend)
- ein größeres Küchenmesser
- ein kleines Küchenmesser (auch Küchenkneipchen genannt)
- ein Schneidebrett (Holz oder Kunststoff)
- einen kleinen Schneebesen
- einen Teigschaber (Gummischaber / Teigspachtel)
- einen Sieblöffel (Schaumlöffel)
- ein größeres Küchensieb (nicht zwingend)
- ein oder zwei Kochlöffel
- einen Kartoffelstampfer oder einen festeren Holzlöffel
- zwei bis drei Schüsseln (Edelstahl oder Kunststoff)
- zwei bis drei Schalen (z.B. die vom täglichen Müsli)
- ein paar Kaffeelöffelchen / Esslöffel / Gabel
- Klarsichtfolie und Küchenkrepp
- Behälter für Küchenabfälle (Bio)

Also im Grunde nix neues und in jeder Küche i.d.R. vorhanden.

### Vorbereitung der Lebensmittel:

in der Küche fangen wir immer mit dem an, was am längsten Zeit in der Vor- oder Bearbeitung braucht.

#### Beispiel Eier / Fleisch:

**Eier** kochen...geht Ratz-Fatz...Wasser im Topf zum kochen bringen, Eier rein, 6 - 10 Min. kochen, Eier raus, abschrecken, Schale entfernen, fertig !

**Fleisch** in Würfel schneiden, ggf. noch zuvor Sehnen oder Fett entfernen, bei Seite stellen, Schneidebrett und Messer säubern, Topf aufstellen, etwas Fett oder in unserem Fall, etwas Wasser hineingeben, zum kochen bringen, die Fleischwürfel hineingeben, durchrühren, Deckel drauf und ziehen lassen....

Ich denke an dem Beispiel wird es klar, was ich mit der Vorbereitung meine.

Da wir aber auch auf den Bereich der Küchen- und Lebensmittelhygiene achten wollen, starten wir mit den pflanzlichen Komponenten, oder ?

**Nö**, zuerst waschen wir uns ordentlich die Hände, sorgen für eine saubere Arbeitsfläche ! Wenn wir uns sicher sind das alles schön sauber ist, i.d.R. ist das ja auch so, beginnen wir nun mit Kürbis und Co.

Das alle Gemüse- und Obstkomponenten welche wir verwenden zuvor gut abgewaschen werden, ist jedem klar denke ich, inkl. Kürbis (weil wir auch dessen Schale verwenden).

#### Kürbis (Hokkaido):

bitte den Kürbis halbieren, die Kerne entfernen, danach die benötigte Menge in kleine Würfel schneiden, ca. 3x3 cm. In eine kleine Schale geben (z.B. Müslischale) und beiseite stellen.

#### Brokkoli:

hier trennen wir die kleinen Röschen einfach vom Hauptstrunk ab und ritzen deren Stiel etwas ein. Somit gart dieser später gleichmäßiger und man verhindert das dies eigentliche Röschen zu weich wird, während der Stiel noch fest ist. Danach in eine Schale geben und beiseite stellen.

#### Fenchel:

bitte längs halbieren und den Strunk bei beiden Hälften mit einem s.g. V-Schnitt entfernen. Nun lassen sich die, wie wir Köche sagen, „Fenchelpfeifen“ wunderbar lösen und wir schneiden diese in Würfelchen, ca. 3x3 cm. Das Fenchelgrün (also dieses Grünzeug was oben dranhängt und aussieht wie Dill) hebt bitte auf, das kommt mit in das Menü. Danach in eine Schale geben und ihr werdet es nicht glauben....beiseite stellen \*lach\*.

### Apfel:

den Apfel bitte halbieren, das Kerngehäuse entfernen, in kleine Stückchen schneiden, ca. 3x3 cm und ...die benötigte Menge gerne zum Kürbis in die Schüssel geben, da später beide zusammen gegart werden.

### Birne:

die Birne bitte ebenfalls halbieren, das Kerngehäuse entfernen und beiseite stellen....huch....wo sind denn nun die Würfelchen geblieben? Keine Sorge, das machen wir später ;-)

### Maronen:

nutzt am besten fertig gegarte und geschälte Maronen, das ist einfacher und Ihr bekommt diese echt bequem im LEH (Lebensmitteleinzelhandel). Einfach aus der Verpackung befreien und in eine Schüssel geben, beiseite stellen.

### Kräuter:

Nur kurz abwaschen, bisschen Abtropfen lassen und beiseite stellen.

Nun haben wir im Grunde alles pflanzliche vorbereitet und wir können uns dem tierischen widmen.

**Aber zuvor**, reinigt bitte all Eure Arbeitsgeräte wie das Schneidebrett, Messer etc. und danach das Händewaschen nicht vergessen ;-)

### Putenbrust:

diese schneidet bitte (je nach „Schnauzenvolumen“) in Streifen oder Würfelchen, was Euch oder Eurer Fellnase lieber ist. Bei einer Putenbrust sind weder Sehnen noch unnötige Fettstränge zu entfernen, dieser Bearbeitungsschritt fällt in dem Fall weg. Die geschnittene Putenbrust in eine Schüssel geben, mit Klarsichtfolie oder einem geeigneten Deckel abdecken und zurück in den Kühlschrank, damit wir die s.g. **Kühlkette** nicht zu lange unterbrechen.

### Ziegenkäse in Lake:

aus der Verpackung befreien und mit gewaschenen Händen unter klarem Wasser etwas die Lake abspülen, kurz auf einem Küchentuch abtupfen und über einer geeigneten Schüssel zerbröseln. Abdecken und zurück in den Kühlschrank.

### Hühnerei:

dieses darf gerne direkt abgekocht und geschält werden, je nach Rezeptur 1-2 Eier. ....und wie man das macht, muss ich nicht wirklich erklären, oder ;-)

### Eierschalen, Lachsöl und Seealgenmehl:

nur bereitstellen, hier ist nichts weiter erforderlich.

### Zubereitung der einzelnen Komponenten:

So, nun haben wir so ziemlich alle Vorbereitungen getroffen und im Grunde kann es nun mit dem eigentlichen Kochen losgehen...oder ? Yep, definitiv, hab' nur Spaß gemacht.

Wir fangen mit der **Pute** an und wie ich schon anfangs im Vergleich angesprochen hatte, nehmen wir uns einen mittelgroßen Topf, füllen diesen mit Wasser, ca. 2cm hoch. Wir benötigen KEIN Fett oder Öl, da wir die Pute nur dünsten wollen. Das Wasser auf dem Herd zum kochen bringen, die Putenwürfel / Streifen hinein geben, kurz und sanft durchgehen, bis alle Poren geschlossen sind (das Fleisch sieht äußerlich nicht mehr roh aus), den Deckel drauf, von der Kochstelle nehmen und ca. 10Min. ziehen lassen...das war's schon und schonender gehts kaum noch. Nach den 10Min. entnehmen wir das Putenfleisch mit dem Schaumlöffel / Sieblöffel und geben es auf einen Teller oder ähnlichem zum abkühlen, stellen es beiseite und ja, es muss nicht in den Kühlschrank zum abkühlen. Die übrige Brühe im Topf lassen wir drin und stellen auch diesen vorerst beiseite.

Nun machen wir den **Kürbis-Apfel-Stampf** wobei der Prozess ähnlich ist, wir nehmen den zweiten mittleren Topf, geben dort abermals ca. 2cm hoch Wasser hinzu, bringen es zum Kochen. Wenn es kocht, den geschnittenen Kürbis sowie den Apfel hinzu, kurz durchgehen, Deckel drauf und wieder beiseite stellen, ebenfalls ca. 10Min. Nach dieser Ziehzeit sollte beides soweit gegart und damit weich sein, das wir alles mit einem Kartoffelstampfer oder einem stabilen Kochlöffel Stampfen können. ACHTUNG, sollte noch zu viel Wasser / Brühe im Topf sein, diese vor dem Stampfen abgießen. Wenn alles gut vermengt ist, bitte ebenfalls in eine Schüssel zu Abkühlen geben, beiseite stellen.

**Fenchel (+ dem Kraut) und Brokkoli**, da wir ja den Fenchel in kleine Würfel geschnitten haben, damit ebenfalls relativ schnell gar ist, können wir diesen gern mit dem Brokkoli zusammen Garen. Nun kommt der Topf mit dem Fleischsaft zum tragen, denn wir füllen hier diesen noch bis zur Hälfte mit Wasser auf, bringen es kurz auf dem Herd zum kochen, dann den Brokkoli und den Fenchel samt Kraut hinein, 1 Min. darin kurz aufkochen lassen, runter vom Herd, Deckel drauf und ziehen lassen, ca. 5 Min., das reicht völlig. Danach alles mit dem uns bekannten Schaumlöffel / Sieblöffel herausnehmen und in ein geeignetes und feinporiges Küchensieb geben, kurz unter kaltem Wasser sanft abspülen um den Gar-Prozess zu stoppen. In eine Schüssel geben und...na, wer hat aufgepasst.....klar, beiseite stellen.

**Maronen, Birne, Ziegenkäse -Crumble** (\*), ist eine feine und sehr leckere Art richtig gute und feine Nährstoffe in eine Fellnase zu bekommen, welche zusätzlich auch noch echt lecker sind. Dazu benötigen wir wieder eine kleine Schale in der wir die im Rezept dargestellte Menge an Ziegenkäse hineingeben, dazu kommt dann noch die Birne welche wir nun frisch in kleine Würfelchen schneiden, sowie nun die fein gehackte Menge an Maronen. Nun nehmen wir eine kleine Gabel (Kuchengabel) und verrühren das Ganze sehr vorsichtig, es soll schon eine Verbindung entstehen, der „Krümel-Effekt“ aber noch zu sehen sein, wieder beiseite stellen.

(\*) Crumble = Zerbröckeln

Nun haben wir alle einzelnen Komponenten vorbereitet, zubereitet und natürlich auch immer wieder zwischendurch die Arbeitsflächen etc. gereinigt, sodass nun das große Finale kommt, das Anrichten des Menüs.

Bitte bedenkt aber dabei das die Rezeptur **eine Tagesmenge darstellt**, wenn Ihr nun anrichtet, bitte die Hälfte von allem nutzen...und falls Ihr nun Hunger habt, teilt es doch mit Eurer Fellnase ....fragt diese aber vorher lieber \*lach\*

## Das Finishing (Anrichten des Menüs):

Jetzt ist es also soweit, das Anrichten beginnt und Eure sicherlich schon wartende Fellnase hält es kaum noch aus...

Nehmt Euch bitte eine Suppenteller, also eine Teller mit einem leicht tieferen Boden und stellt diesen vor Euch auf die Arbeitsfläche. Wichtig ist das der Teller der Menge des Menüs angepasst ist, nix ist schlimmer als ein Riesen Teller, mit nix drauf ;-)

Den Kürbis-Apfel-Stampf setzen wir am Innenrand etwas an, sodass eine Art „Klecks“ entsteht. An diesen Klecks setzen wir seitlich die gegarte Pute an, wobei diese ruhig etwas auf dem Klecks liegen darf. Ähnlich wie am Strand, wenn man sich nur auf die Hälfte des Handtuches legt und der Hintern samt Beine im Sand liegt....hihihihi

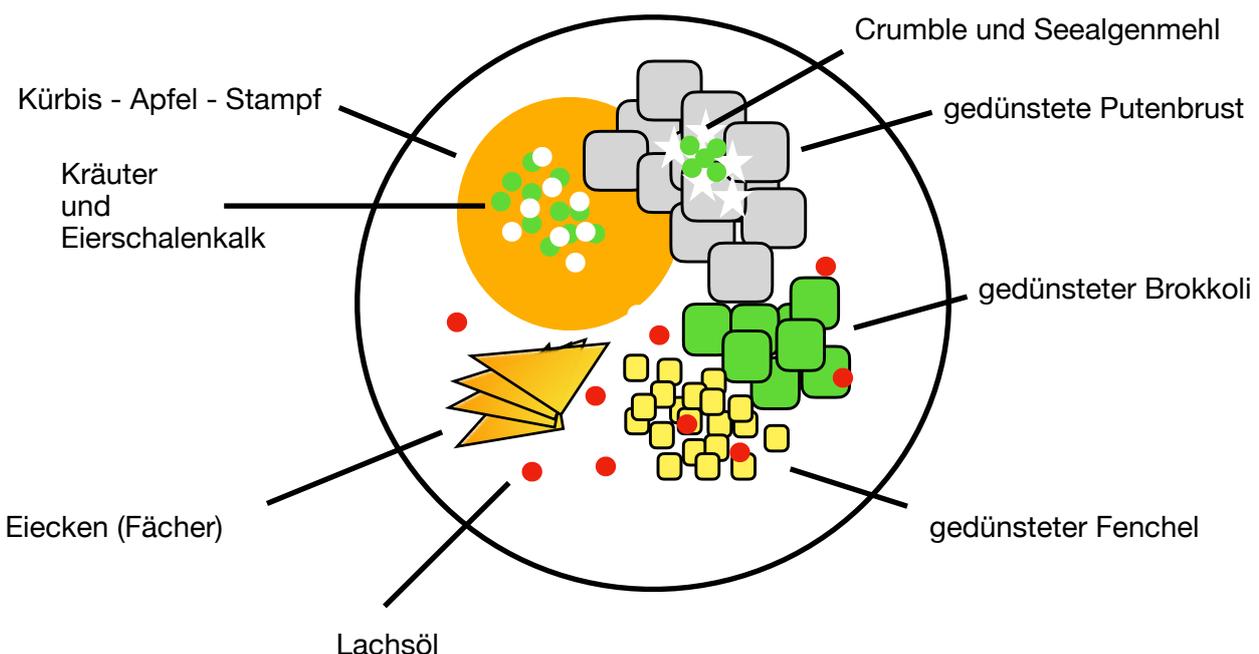
Direkt neben die Pute, aber nicht auf den Stampf kommt dann der Fenchel, sowie Brokkoli. Das gekochte und geschälte Hühnerei wird in Ecken geschnitten und Sternförmig drapiert (kunstvoll gefaltet, angelehnt).

Nun kommt das Feintuning, in dem wir den Crumble locker über die Putenbrut geben, darauf noch des Seealgenmehl, das Lachsöl tropfenweise ringsherum verteilen, die Küchenkräuter etwas zerkleinert über den Stampf streuen, ebenso den Eierschalenkalk (Feenstaub).

Fertig und gar nicht so schwer, oder ?

Ob man es so anrichten muss ist jedem selber überlassen, aber wir erarbeiten und generieren auf diese Weise auch s.g. Geruchspunkte welche für Fellnasen i.d.R. sehr verlockend wirken.

Auf diese Art und Weise kann man immer wieder diverse Kreationen mit den selben Lebensmittel erschaffen, was für Fellnasen immer wieder sehr spannend sein kann.



## Infos zu den verwendeten Lebensmitteln:

### Äpfel

Äpfel enthalten neben Kohlenhydraten in Form von Zucker, Vitamin C und Kalium. Die in Äpfeln enthaltenen Pektine binden Wasser im Darm, quellen auf und helfen so bei Verstopfung und Durchfall. Der Energie-, Ballaststoff- und Mineralstoffgehalt komprimiert sich durch Trocknen.

### Birnen

Birnen sind verdauungsfördernd und leicht entwässernd. Die enthaltenen Gerbsäuren wirken sich günstig auf Magen- und Darmentzündungen aus. Enthalten Karotin, Vitamin C, 4 Vitamine B, viel Kalium zusätzlich Magnesium, Kalzium, Phosphor, Zink, Kupfer, Eisen, Jod und einen hohen Säuregehalt, daher nur wirklich reif bis überreif, zerdrückt und nicht zu oft füttern. Mit betont basischen Inhaltsstoffen schützen Birnen vor Übersäuerung. Birnen reinigen Schleimhäute bei Erkältungen und senken hohen Blutdruck. Der Energie-, Ballaststoff- und Mineralstoffgehalt komprimiert sich durch Trocknen.

### Brokkoli

Reich an Flavonoide, viel Karotin, Kalzium, Vitamin C, Vitamin der B-Gruppe, Kalium, Natrium, Eisen, und Selen. Enthält aber Bitterstoffe, welche nicht alle Hunde mögen. Wegen der besseren Verträglichkeiten sollten alle Kohlarten in kleinen Mengen und vorzugsweise gedämpft oder gekocht verfüttert werden.

### Eier, ganz, gekocht

Eier sind reich an Eiweiß. Sie enthalten Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Als Emulgator hilft Eigelb dabei schwer mischbare Flüssigkeiten zu vermengen und zu stabilisieren (Emulsion). Eierschale enthält überwiegend Calciumcarbonat. Sie unterstützt die Stabilität von Knochen und Zähnen und gleicht ggf. den Überschuss an Phosphor durch Fleischfütterung aus, der ansonsten zu Nierenproblemen führen kann. Eiklar hingegen sollte lieber nicht roh verabreicht werden, weil es das Biotin bindet in dieser Form.

### Fenchel

enthält Vitamine (C, Folsäure) und Mineralstoffe (Calcium, Kalium, Magnesium). Fenchel wirkt beruhigend und entkrampfend bei Magen- und Darmbeschwerden. Die in den Früchten enthaltenen ätherischen Öle wirken antibakteriell. Fenchel (auch: Fenchelsamen)

## Fenchelsamen

Die Samen des Fenchels schmecken dem Anis sehr ähnlich. Letztere werden manchmal als Gewürz in Schwarzbrot eingebacken oder zu einem Tee aufgegossen, der beruhigend bei Magen- und Darmbeschwerden wirkt und Krämpfe zu lindern vermag. Tee aus Fenchelsamen hilft auch bei Husten.

## Kräuter (generell)

Frische Kräuter duften aromatisch und bringen mit ihren ätherischen Ölen einen wunderbaren Geschmack in den Hundnapf. Das intensive Aroma setzt viele Duftpunkte im Hundemenü (Aromatisieren). Sie enthalten außerdem viele Mineralstoffe sowie Vitamine und tragen so zu einer gesunden Ernährung des Hundes bei.

## Kürbis

Über 100 verschiedene Gattungen gehören zu den Kürbisgewächsen. Darunter fallen beispielsweise die Familien der Melonen, Gurken und Zucchini. Kürbis eignet sich gut zum Entwässern (Wasseransammlungen) des Körpers, hilft bei Säureüberschuss, hilft gegen Verstopfung. Enthält Vitamine C und Mineralstoffe wie Calcium, Kalium, Magnesium.

## Kürbiskerne

Da das Kürbiskernöl aus Kürbiskernen gewonnen wird, findet man alle Vorteile von diesem auch in den Kürbiskernen. Allerdings müssen diese gemahlen oder zumindest zerquetscht werden, um vom hündischen Verdauungstrakt aufgenommen werden zu können.

## Lachsöl

Der Großteil der positiven Eigenschaften des Lachsöls ist auf die darin enthaltenen Omega 3 und 6 Fettsäuren zurückzuführen. Omega 3 Fettsäuren sind lebensnotwendig für Mensch und Tier. Die Omega 3 Fettsäuren unterstützen außerdem die Zellmembranen des Körpers und senken den Fettgehalt im Blut, wodurch sich die positiven Auswirkungen auf Herz- und Blutgefäße erklären lassen. Die wichtigsten Omega-3-Fettsäuren sind EPA (Eicosapentaensäure) und DHA (Docosahexaensäure) Es handelt sich dabei um sogenannte mehrfach ungesättigte Fettsäuren. DHA ist zudem ein wichtiger Baustein für das Gehirn.

## Seealgenmehl

Seealgenmehl, gewonnen aus der Alge *Ascophyllum nodosum*, ist ein hochwertiges Naturprodukt ohne weitere Zusätze. Seealgen enthalten von Natur aus einen hohen Jod-Anteil. Sie gehören zur Gruppe der lebenden, niederer Pflanzen. Meist im Wasser frei schwimmend oder festsitzend auf dem Land, als Nahrungsmittel zur Gewinnung von Alginsäure, Jod, Futtermittel und als Rohstoffe zur Gewinnung pflanzlicher Öle. Hervorzuheben ist seine positive Wirkung auf die Pigmentierung und den allgemeinen Zustand des Fells. Der hohe Jod-Gehalt optimiert die Schilddrüsenfunktion. Darüber hinaus fördert die Alge die Verdauung und die Futterverwertung.



Leider enthalten viele Nahrungsmittel aus Algen enthalten derartig viel Jod, Quecksilber, giftiges Cadmium oder Arsen, dass sie der Gesundheit erheblich schaden können. Wenn man die Herkunft des Produktes nicht kennen oder sein Bauchgefühl „nein“ sagt, gilt: besser nicht verwenden!

#### Maronen

sind gerade für futtersensible Hunde bestens geeignet. Gekocht und geschält, gemeinsam mit einer Portion Hüttenkäse oder Quark bilden Maronen eine hervorragende Diätmahlzeit. Sie sind nicht nur fettarm, sie enthalten auch kein Gluten, dafür aber hochwertiges Eiweiß, weniger Fett als Nüsse, wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente (Kalium, Calcium, Phosphor, Schwefel, Eisen, Magnesium, Kupfer, Mangan), Vitamin E, C und alle B-Vitamine sowie das Provitamin A.

#### Putenfleisch

Putenfleisch besitzt einen hohen Eiweiß-Anteil (Brust 24 Prozent, Oberkeule 21 Prozent) ist besonders fettarm (Brust 2 Prozent, Oberkeule 8 Prozent). Der niedrige Fettanteil besteht zu einem Großteil aus wertvollen mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Putenfleisch ist hochverdaulich und hat eine hohe biologische Wertigkeit.

#### Ziegenkäse

er ist reichlich Calcium, Chlorid, Phosphor, Linolsäure, Linolensäure und biologisch gebundenes Jod, Vitamin B12 und enthält fertig synthetisiertes Vitamin A. Damit bietet die die Ziegenmilch (die Milch mit der höchsten Menge an Spurenelementen) dem Hundekörper jede Menge Potenzial um sich zu bedienen. Ziegenkäse in Lake sollte immer unter klarem Wasser gut abgespült werden, da die Lake i.d.R. reich an Natrium ist.

Balance-Food4dogs®

Kai Schäfer  
Neckarring 10  
64521 Groß-Gerau / OT Dornheim

Tel. Büro: +49 (0)6152-9563049  
Mobil: +49 (0)152-04347257

[www.balance-food4dogs.de](http://www.balance-food4dogs.de)  
[www.facebook.com/balancefood4dogs](https://www.facebook.com/balancefood4dogs)  
[www.instagram.com/balance-food4dogs](https://www.instagram.com/balance-food4dogs)