

## Selber Kochen für Euren Hund Teil 2

Wie schon im ersten teil beschrieben müssen bei gekochtem Futter folgende Nahrungsergänzungen zugeführt werden:

### Seealgenmehl

Um den Jodgehalt im Futter zu gewährleisten , muss man Seealgenmehl zuführen. Da die Seealgenmehle verschiedene Jodgehalte aufweisen, muss man genau rechnen.

Hier ein Rechner von Seealgenmehl, vorerst immer den Jodgehalt auf der Dose aufschreiben!

[www.carnivora-shop.de/seealgenmehl-jod-rechner](http://www.carnivora-shop.de/seealgenmehl-jod-rechner)

oder

[https://www.barf-kultur.de/Seealgenrechner?](https://www.barf-kultur.de/Seealgenrechner?fbclid=IwAR3ZcY7OMVcGTH47ddpGkyQIinnxYdwBF4il1UTNeCkh0O381n88nyU9n8M)

fbclid=IwAR3ZcY7OMVcGTH47ddpGkyQIinnxYdwBF4il1UTNeCkh0O381n88nyU9n8M

Ich benutze das Seealgenmehl von Lunderland oder eben von Barf-Kultur. Es gibt eine Menge mehr....

### B Vitamine

Außerdem muss man bei den gekochten Futter B-Vitamine zuführen, da diese nicht sonderlich hitzebeständig sind.

Hier könnt Ihr Buchweizenkeimpulver oder B Vitaminkomplex von Danuwa nutzen oder auch B Komplexe von Ratiopharm. Bierhefe ist nicht zu empfehlen, da sie nicht die nötige Mengen bringt, die der Hund benötigt!

**Calcium und Knochenmehle** muss auch zugeführt werden, da Knochen im gekochten Zustand nicht verfüttert werden dürfen ( Splittergefahr)

Hier eignen sich Knochenmehle von Danuwa, Barf-Kultur oder DHN. Auch Eierschalpulver oder Calciumcitrat kann dazu gegeben werden.

Ihr solltet nur Knochenmehle benutzen, wo der Calcium/ Phosphor Wert deklariert ist, sonst könnt ihr die Rechnungen nicht nachvollziehen...In wie weit dann noch zusätzliche Calciumgaben notwendig sind ist etwas schwieriger zu berechnen, da hier Fleisch und Kohlehydrate sowie andere Futterkomponenten mit einfließen. Wer sich hier nicht sicher ist, kann bei einer Ernährungsberatung den Plan abchecken und überprüfen lassen!

Es gibt verschiedene Knochenmehle zB. Rind und Pferd von Barf Kultur oder Pahema, auch gibt es Wild und Ziege bei Paul- Paulina für unsere Allergischen Hunde!

Eierschalenmehl und Calciumcitrat gibt es zB.: bei Barf Kultur

Wer hier die Calcium -Phosphorrechnungen nachvollziehen möchte , kann hier die Bedarfswerte abchecken:

<https://www.barf-kultur.de/nrc-rechner>

## **Vitamin D**

Dann kann der Vitamin D Gehalt , falls der Hund kein Fisch akzeptiert, mit Lebertran aufgewertet werden. Qualitativ ist hier der von Barf Kultur zu empfehlen, außerdem mit Vitamin E versetzt und in einer Braunglasflasche, damit die Stabilität gewährleistet ist.

## **Lachsöl oder Omega 3-6-9**

Durch die Massentierhaltung ist das Fettsäuren Verhältnis im Ungleichgewicht (zu viele Omega-6-Fettsäuren), sodass durch die Zugabe von Omega 3 Fettsäuren das Verhältnis verbessert wird. Das normale Verhältnis sieht man nur noch bei Weidegehaltenen Tieren. Öle benötigt man in der Fütterung insbesondere für den Ausgleich des Omega 6 zu Omega 3 - Verhältnisses. Es ist deswegen so wichtig, da Omega 3 Fettsäuren entzündungshemmend sind und Omega 6 Fettsäuren entzündungsfördernd wirken! Diese Omega 3 Fettsäuren ( EPA/DHA) sind vorrangig in Lachsöl/ Fischöle zu finden.

Leinöl kann hierfür nicht angesetzt werden, da es nur die Vorstufe ( ALA) der für den Hund verwertbaren Omega 3 Fettsäuren enthält.

Eine Sonderform bei Allergikern ist Algenöl.

Die Öle sollten in kleinen Braunglasflaschen und mit Vitamin E stabilisiert sein. Sollten sie nicht stabilisiert sein, kann man mit Allcura Vitamin E Tropfen diese Öle stabilisieren.

Omega 369 Öle gibt es von Barf Kultur oder DHN, Wildlachsöl von Lunderland ( hier Vitamin E zuführen), Lachsölkapseln von Danuwa, Algenölkapseln von Lineavi oder Norsan bei Allergikern und wenn kein Fisch zusätzlich gefüttert wird Glanzstoff von Barfkultur, da ist dann alles drin!

Die Zusätze sollten nicht mitgekocht werden, sondern erst danach in den Napf landen!

Wie behalte ich die meisten Nährstoffe im Napf?

Schonend garen bei 80- 100 Grad zB.: im Schnellkochtopf mit Siebeinsatz, im Dampfgarer und mein absoluter Favorit ohne Wasser entweder im Römertopf im eigenen Saft oder im Slowcooker ( über Nacht!)

Das Fleisch sollte nicht kochen , sondern eher dünsten, dampfgaren! Das Kochwasser nie wegschütten, sondern immer mit verfüttern, große Nähstoffdichte! Noch besser wäre es, wenn das Fleisch erst nach dem garen geschnitten wird, um die Nähstoffdichte zu behalten!

Je weniger Wasser Du benötigst und je weniger Hitze Du brauchst, umso schonender ist es für die Inhaltstoffe!

Viel Spaß beim kochen!