

Martina Schöps

Meine Kekse!

Rezepte für gesunde, allergenfreie Hundebelohnungen

Kynos Verlag

© 2010 KYNOS VERLAG Dr. Dieter Fleig GmbH
Konrad-Zuse-Straße 3 • D-54552 Nerdlen/Daun
Telefon: 06592 957389-0
Fax: 06592 957389-20
www.kynos-verlag.de

Fotos:

S.11: Bild: WDR/Kianmehr
Alle anderen: C. Pick – www.hundefotografie-mit-herz.de

Gedruckt in Lettland

ISBN 978-3-942335-03-4



Mit dem Kauf dieses Buches unterstützen Sie die
Kynos Stiftung Hunde helfen Menschen
www.kynos-stiftung.de

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	9
Geleitwort geschrieben von Frau Dr. Claudia Ludwig	10
Warum selber backen und kochen?	13
Wichtig ist, was nicht drin ist!	13
Vorbereitung und Aufbewahrung	17
Vegetarische Kekse	20
Dinkelstangen	23
Spinatis	25
Hafer-Nuss-Taler	27
Roggenknäckebrot	29
Bananenkekse	31
Kekse mit Fleisch und Fisch	32
Rindfleischleckerlis	35
Fischschmaus	37
Putenbällchen	39
Straußengebäck mit Roter Bete	41
Trockenfleisch	43
Kekse für Allergiker und glutenfreie Kekse	44
Mais-Reis-Cracker	47
Hirse-Kekse	49
Amarant-Waffeln	51
Buchweizen-Happen	53
Dinkel-Kartoffel-Herzen	55
Leber-Brezeln	57
Hähnchenzöpfe	59
Fleischkäse	61

Gesunde, leckere Kräuterkekse	62
Kekse mit Kamille	65
Kekse mit Salbei	67
Kekse mit Thymian	69
Kekse mit Fenchel	71
Kekse mit Minze	73
Agility-Leckerlis	74
Agility-Kekse mit Rind	77
Agility-Kekse mit Geflügelleber	78
Agility-Kekse mit Huhn	79
Gebäck für Festtage	80
Osterkekse mit Möhren	83
Weihnachtsgebäck	85
Festtagskekse	87
Geburtstagstorte	89
Kokosmuffins	91
Kleine Knabberereien für gemütliche Abende	92
Gemüse- und Obstchips	95
Popcorn	95
Hundeeis	97
Frischkäsepralinen	97
Richtig belohnen	99
Danke...	100
Über die Autorin	101

Vorwort

Eine gesunde Ernährung ist für Hunde genauso wichtig wie für uns Menschen. Daher sollten wir alle nicht nur auf das achten, was wir täglich zu uns nehmen, sondern auch auf das, was wir unseren Haustieren füttern. Als ausgebildete Konditorin und Patissière habe ich mich viel mit dem Thema Ernährungslehre beschäftigt.

Da das Naschen aber auch zu unserem Wohlbefinden und dem des Hundes beiträgt und zudem beim Hund noch prima in der Erziehung eingesetzt werden kann, habe ich mich in diesem Buch mit gesunden Leckerlis beschäftigt. Hinzu kommt, dass immer mehr Hunde unter Allergien und Unverträglichkeiten leiden. Auch hierzu habe ich mir viele Gedanken gemacht und diesem Thema ein ganzes Kapitel gewidmet.



Für dieses Buch habe ich mit größter Sorgfalt Rezepte entwickelt, die für fast jeden Hund geeignet sind.

In der Regel gilt, auch für Allergiker und empfindliche Hunde: Achten Sie auf die Zutaten, die Sie für die Herstellung der Leckerlis verwenden. Verwenden Sie nur Zutaten in Lebensmittel- oder Bio-Qualität, dann können Sie von Anfang an viele Unverträglichkeiten und Allergien ausschließen.

Mit diesem Buch möchte ich Ihnen Anregungen geben, aus einfachen Zutaten leckere und vor allem gesunde Leckerlis für Ihren Hund selber zu backen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Backen und Belohnen!

Herzlichst, Ihre

Martina Schöp

Geleitwort

Backen für Hunde: Die Ernährungsexpertin Martina Schöps hat den Schatz ihrer Erfahrungen und Kreationen in einem Buch zusammengefasst und trifft damit ganz den Zeitgeist. Denn zweifelsohne machen wir uns heute viel mehr Gedanken um unsere Haustiere als das früher der Fall war. Hunde stehen uns ganz besonders nah. Wenn wir sie auch nicht mehr unbedingt als Jagdgehilfen, Hüter unserer Herden oder Bewacher von Haus und Hof brauchen, so möchten wir doch ihre Gesellschaft nicht missen. Sie sind unsere treuen Begleiter, unsere Sportsfreunde und Fitnesstrainer. Wir planen gemeinsame Urlaubsreisen und Freizeitaktivitäten. Zusammen sind wir ein Team bei Dog Dancing, Flyball oder Agility.

Genau wie für uns selbst, so möchten wir auch für unsere Hunde nur das Beste. Wir beruhigen sie mit den kreisenden Bewegungen des Tellington Touches. Wir erklären ihren Flöhen und Zecken erfolgreich den Krieg und versäumen kaum einen Impftermin. Sollten unsere Schützlinge dennoch krank werden, dann spendieren wir bei Bedarf Physiotherapie, Akupunktur, Goldimplantate, ja sogar Bachblüten und Reiki.

Kein Wunder, dass unsere Hunde – genau wie Katzen – immer älter werden. Auf der anderen Seite leiden immer mehr Tiere unter Zivilisationskrankheiten. Viele unserer Hunde sind übergewichtig, manche so sehr, dass es ihre Lebensqualität und -erwartung deutlich einschränkt. Gleichzeitig

schlagen Tierärzte Alarm, weil Hundehalter den Zähnen ihrer Vierbeiner viel zu wenig Aufmerksamkeit schenken. Doch auch ältere Hunde und Katzen müssen nicht automatisch Mundgeruch und ein schlechtes Gebiss haben. Neben Zahnpflege kann das richtige Futter wahre Wunder vollbringen. Martina Schöps' Kekse sind hier hilfreich, erstens, weil sie zuckerfrei sind, zweitens, weil manche Knabberei auch der Zahncleaning dient, und, drittens, weil ihre Zutaten sogar für einen frischen Atem sorgen.

Auch ein Tier ist, was es isst. Und darum ist gut, dass wir Menschen uns heute mehr Gedanken um seine Ernährung machen. Noch vor zehn oder fünfzehn Jahren haben Kochbücher für Hunde eher für Kopfschütteln als für Inspiration gesorgt. Heute ist das anders. Viele Hundehalter wollen ihre Lieblinge nicht allein mit Fertigfutter aus Sack und Dose abspeisen. Manchen haben Freude daran, auch einmal für ihre Tiere zu kochen – und zu backen! Vor allem zur Weihnachtszeit bekomme ich schon fast ebenso viele liebevoll abgefüllte Kekstüten für unsere Hunde wie für die zweibeinigen Familienmitglieder. Und die Hundeplätzchen sehen genauso lecker aus und riechen so appetitlich, dass wir sie das eine oder andere Mal schon mit unseren verwechselt haben – was jedoch nicht weiter tragisch ist.

Wer Spaß am Backen hat, wer gerne Zeit und etwas Mühe investiert, wer hier ein wenig Talent hat und gerne neue Rezepte ausprobiert, der wird große Freude an diesem Buch haben – und kann damit seinem vierbeinigen Gefährten eine große

Freude machen. Und hoffentlich dürfen auch noch möglichst viele andere Hunde im Bekanntenkreis unserer Leser davon profitieren; umso mehr lohnt sich dann der Aufwand.

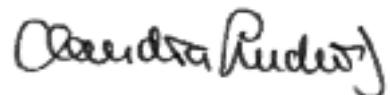
Wer die Leckerchen für sein Tier selber macht, der weiß, was drin steckt und schafft eine gute und gesunde Alternative zu den häufig vergleichsweise ungesunden Produkten der Futtermittelindustrie. Das ist nicht nur für Tiere wichtig, die unter Unverträglichkeiten und Allergien leiden. Wenn Sie selber backen, können Sie dafür sorgen, dass Ihre Kekse zuckerfrei und kalorienarm sind, also gut für Zähne und Figur. Und sie bekämpfen Langeweile. Kaustäbchen und Knabberkekse beschäftigen einen Hund, wenn er einmal alleine bleiben soll. Vielleicht lässt er dann die Pumps, schönen Holzbauklötzte und den Einkaufskorb unbehelligt, die seine Menschen vergessen hatten wegzuräumen.

Autorin Martina Schöps produziert und vertreibt Feinkost für Hunde und Katzen. Sie weiß, was unseren Haustieren schmeckt und gut tut. Unter ihren zahlreichen und originellen Rezepten werden Sie, liebe Hundefreunde, genau das Passende für die verschiedensten Anlässe finden.

Aber darf ich noch einen persönlichen Wunsch äußern? – Ich sprach darüber, dass viele Tierfreunde großen Aufwand betreiben, damit es ihren Hunden gut geht. Ihre Tiere genießen ein schönes Leben, haben Menschen, die sich um sie kümmern, die ihnen vielleicht sogar Kekse backen! Doch wir sollten auch die anderen nicht vergessen! Die Tausende von Hunden, die kein Zuhause ha-

ben und hinter Tierheimgittern auf ihre große Chance warten. Geben Sie sie ihnen, verehrte Leser! Falls Sie sich einen Hund anschaffen wollen, dann nehmen Sie bitte einen vom Tierschutz – und verwöhnen ihn mit Martina Schöps' Rezepten. Guten Appetit!

Frankfurt, April 2010



Dr. Claudia Ludwig

Moderatorin der Sendung Servicezeit: Tiere suchen ein Zuhause im WDR Fernsehen





Warum selber backen und kochen?

Immer mehr Hunde leiden unter Allergien und Unverträglichkeiten gegenüber chemischen Zusätzen, künstlichen Konservierungsmitteln und Vitaminen sowie tierischen und pflanzlichen Nebenproduktzutaten. Mit diesem Buch erhalten Sie Rezepte für Kekse, die Sie ganz einfach aus herkömmlichen Lebensmitteln oder Lebensmitteln in Bio-Qualität selbst herstellen können.

Wichtig ist, was nicht drin ist!

Wenn Sie die Leckerlis für Ihren Hund selbst herstellen, wissen Sie auch genau, was drin ist.

Bei kommerziell hergestellten Leckerlis und Futter wird oft in Produktgruppen deklariert. Das heißt, es werden zum Beispiel Getreide, Fleisch und Mineralstoffe angegeben.

Aber was heißt das? Welches Getreide ist in diesem Produkt enthalten?

Für Menschen, die einen Hund mit einer Getreideallergie oder aber auch »nur« mit einer Weizenallergie haben, gibt es hier schon oft Probleme. Also besser selbst backen und die geliebte Fellnase einfach ohne Reue genießen lassen.





Seit Hunderten von Jahren werden Kräuter in der Medizin wirksam eingesetzt. Daher verwende ich auch bei der Herstellung meiner Leckerlis gerne Kräuter und Samen und kann somit auf natürliche Weise verschiedene Wirkungen erzielen.

Fenchel, Kamille, Minze, Salbei und Thymian wirken entkrampfend und beruhigend auf Magen und Darm und sorgen nebenbei noch für einen besseren Atem.

Zimt hat keine besondere Wirkung, schmeckt aber einfach gut, auch unseren Hunden.

Amarant, Buchweizen und Hirse sind glutenfrei und somit bei Zöliakie (Glutenunverträglichkeit) bestens geeignet.

Für Hundebesitzer, deren Hund an einer Glutenunverträglichkeit leidet, ist es sehr schwer, schmackhafte Leckerlis zu bekommen, die der Vierbeiner verträgt. Daher habe ich diesem Thema ein ganzes Kapitel gewidmet.

Carob wird aus der Frucht des Johannisbrotbaums gewonnen und erinnert an den Geschmack des Kakaos. Es enthält eine natürliche Süße sowie die Vitamine A, B, Calcium und Eisen.

Carob wird mehr oder weniger wie ein »Gewürz« verarbeitet. Da es weder Koffein noch Theobromin (beides für den Hund sehr schädliche Stoffe) enthält, können wir Carob sehr gut als Kakaoersatz bei der Herstellung von Hundekeksen verwenden.

Roggen- und Dinkelmehl sind eine hervorragende Alternative zu Weizenmehl. In diesem Buch werden keinerlei Weizenmehle verwendet, auch bei der Herstellung in meinem Betrieb wird weitgehend auf die Verwendung von Weizenmehl verzichtet. In den meisten Fällen einer Getreideunverträglichkeit beruht diese ausschließlich auf Weizen- oder Sojamehl. Deshalb erhalten Sie mit meinen Rezepten wertvolle Ideen, wie man auch ohne Weizenmehl backen kann.

Bitte beachten Sie, dass diese Rezepte nicht zur ausschließlichen Ernährung Ihres Hundes dienen. Sie sind nur für die Belohnung geeignet. Sie wurden eigens für dieses Buch entwickelt und getestet. Beachten Sie auch, dass es zu unterschiedlichen Reaktionen sowie Nahrungsunverträglichkeiten kommen kann. Daher können weder Verlag noch Autorin Haftung für Personen-, Sach- oder Vermögensschäden übernehmen, die bei der Umsetzung dieser Rezepte entstehen können.



Vorbereitung und Aufbewahrung

Verwenden Sie zur Herstellung der Leckerlis nur Produkte, die Sie auch selbst verzehren würden. Ein Einkauf hochwertiger Produkte, gerne auch in Bio-Qualität, garantiert Ihnen eine gute Verträglichkeit und kann von vorneherein Unverträglichkeiten ausschließen.

Um den Leckerlis eine »Würze« zu verleihen, empfehle ich Ihnen, eine selbst gekochte Brühe zu verwenden. Auch frische oder getrocknete Kräuter verleihen so manchem Gericht den letzten Pfiff, den auch unsere Hunde zu schätzen wissen.

Selbst gemachte Brühe

Zutaten:

1 Suppenhuhn oder 1 Stück Suppenfleisch (Rindfleisch)
1 - 2 Bund Suppengrün (Möhren, Porree, Sellerie, Petersilie)
1,5 ltr. Wasser

Zubereitung:

Das Fleisch unter fließendem Wasser gut ab- bzw. auswaschen.

Wasser in einen großen Topf füllen und zusammen mit dem Fleisch und dem klein geschnittenen Gemüse ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Bitte achten Sie darauf, das Fleisch und das Gemüse in kaltem Wasser aufzusetzen, damit der ganze Geschmack der Zutaten an die Brühe abgegeben wird.

Die Brühe auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen, am nächsten Tag das überflüssige Fett abschöpfen. Die Brühe abgießen und das Fleisch von den Knochen lösen. Beim Suppenhuhn gut aufpassen, dass sich nicht noch kleine Knochen im Fleisch befinden. Diese können dem Hund gefährlich werden. Das Gemüse sollte nicht weiter verwendet werden. Das Fleisch kann im pürierten Zustand für die Herstellung der Putenbällchen verwendet oder mit etwas gekochtem Reis als Mahlzeit serviert werden.

Die Brühe kann nun in kleinen Portionen gut eingefroren werden.