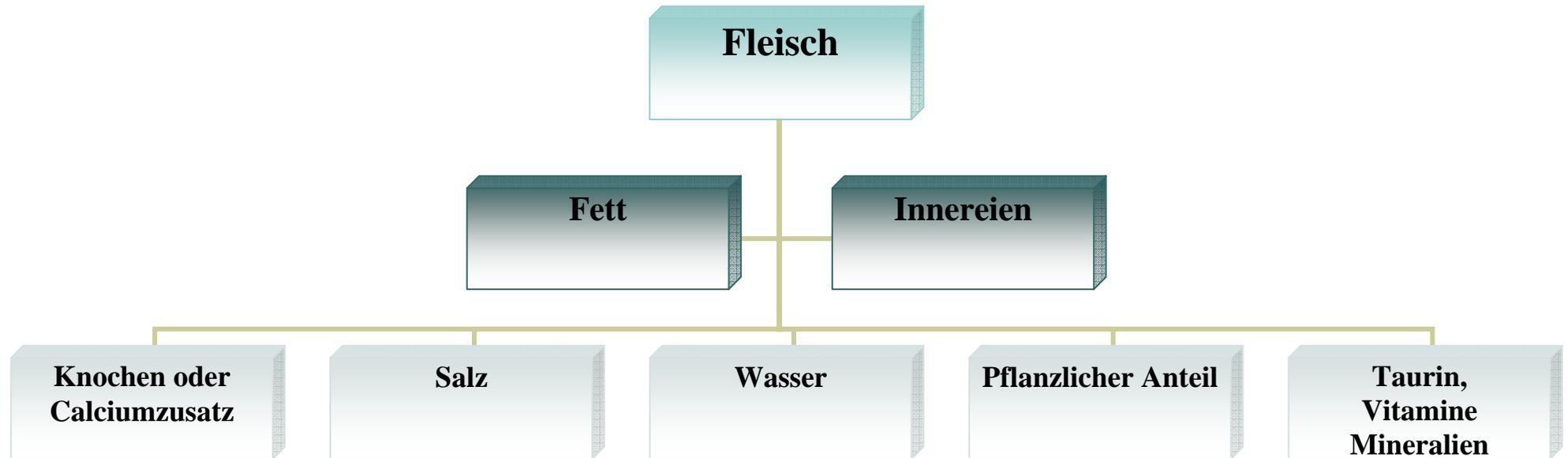


DER BARF-BAUKASTEN:



Bess Hajós
www.lucina-cats.de



1.) Fleisch:

Huhn, Pute, Ente, Gans, Rind, Kalb, Lamm, Hase, Kaninchen, Pferd...
Abwechselnd verschiedene Teile des Tieres (Brust, Schenkel, Bug...)
Ganze Tiere: Küken, Wachteln, Mäuse...(diese müssen nicht weiter ergänzt werden)
Alle ein- bis eineinhalb Wochen:
Fisch oder Meeresfrüchte

Im Grunde können alle Fleischsorten verfüttert werden.
Schweinefleisch ist mit Vorsicht zu genießen, da es den aujeszkyischen Virus übertragen kann, das für Katzen tödlich ist. Deutschland gilt zwar mittlerweile als 90% aujeszkyfrei, aber Schweinefleisch roh zu füttern, würde ich nur empfehlen, wenn man die Herkunft des Fleisches kennt, bzw. der Quelle sehr vertraut. Abkochen tötet den Virus zuverlässig.

2.) Fett

	<i>(Gänse- oder Schweineschmalz, Rindertalg oder Butterschmalz) (1 TL entspricht ca. 7 g)</i>	
Huhn (nur Fleisch)	7g pro 100 g Fleisch	<p>Viele Menschen denken, mageres Fleisch sei besser für die Katze. Katzen brauchen aber relativ viel Fett. Je nachdem, was für ein Fleisch wir füttern, muss Fett zugegeben werden. Einige Fleischsorten enthalten genug Fett, viele sind für Katzen aber zu mager. Der optimale Fettgehalt für eine Katze liegt bei ca. 10%. Am besten also durchwachsenes Fleisch kaufen (das ja netterweise dann meist auch günstiger ist) und bei Huhn und Pute die Haut dranlassen. Fettarme Fleischsorten können durch Fettzugabe wie Schweineschmalz (ideal, weil es viel Arachidonsäure enthält, die die Katze nicht selbst herstellen kann), Gänseschmalz, Rindertalg oder Butterschmalz ergänzt werden. Pflanzliche Fette sind für Katzen nicht geeignet, da sie die für Katzen wichtigen Fettsäuren nicht enthalten. Die Fleischsorten abwechseln!!! Nur Huhn mit Haut zu verfüttern, weil es fett genug ist, macht keinen Sinn. Dies würde z.B. das Omega-Fettsäuren-Verhältnis stören und die Katze hätte über kurz oder lang vermutlich einen Mangel an Arachidonsäure. Natürlich kann man durch Sorten mit zu hohem Fettgehalt (Gans oder Ente mit Haut, sowie Lamm-, Rinder- oder Schweinefleisch mit über 10% Fett) andere Mahlzeiten, die etwas zu mager war, ausgleichen.</p>
Huhn mit Haut	kein Fett nötig	
Pute (nur Fleisch)	3g pro 100 g Fleisch	
Pute mit Haut	kein Fett nötig	
Rind	kein Fett nötig (wenn nicht sehr mager)	
Lamm	kein Fett nötig (wenn nicht sehr mager)	
Kaninchen	5g pro 100 g Fleisch	
Wild	5g pro 100 g Fleisch	
Kalb	3g pro 100 g Fleisch	
Ente (nur Fleisch)	4g pro 100 g Fleisch	
Ente mit Haut	kein Fett nötig	
Gans (nur Fleisch)	3g pro 100 g Fleisch	
Gans mit Haus	kein Fett nötig	
Pferd	6g pro 100 g Fleisch	

3.) Innereien

Pro 100 g Fleisch
10 g Innereien, wie Herz, Magen, Nieren etc., (1 geh. TL)
- davon Leber maximal 5 g (= ½ TL)

Herz kann ruhig auch mehr gefüttert werden,
andere Innereien (Mägen, Nieren etc.) sollten 10% des Futters auf
Dauer nicht übersteigen.

Ein weiterer Anteil des Futters sollte aus Innereien bestehen. Sie sind vitaminreich und netterweise sehr günstig.
Hier bieten sich vor allem Rinderherz und Innereien von Geflügel an. Es dürfen natürlich auch Innereien von anderen Tieren sein, aber Kaninchen-, Lamm- oder Pferdeinnereien sind meist nicht ganz so einfach zu bekommen. Vorsicht mit Leber ! Sie enthält viel Vitamin A und es kann hier leicht zu einer Überversorgung, die für die Katze gefährlich ist, kommen.

4.) Calcium-Phosphor-Ausgleich

Knochen füttern:
- Fleisch mit Knochen (z.B. komplettes Huhn, Hüftschenkel)
ergänzen mit reinem Fleisch im Verhältnis 1:1
Knochen mit wenig Fleisch dran (z.B. Hühnerflügel, Hühnerhälse)
ergänzen mit reinem Fleisch im Verhältnis 1:2

Zugabe von Knochenmehl:
Auf 100 g Fleisch:
- Knochenmehl von Luckyland: 2,2 g (= ½ TL)
- Knochenmehl von Grau: 1,1 g (= ¼ TL)
- Knochenmehl Trixie: 1,1 g (= ¼ TL)

Zugabe von gemahlene Eierschalen:
Auf 100 g Fleisch: 0,5 g (= 1 Msp.)

Zugabe von Calciumcarbonat:
Auf 100 g Fleisch: 0,5 g (= 1 Msp.)

Zugabe von Marienfelde Vitakalk:
Auf 100 g Fleisch: 1,5 g (= ¼ TL)

Zugabe von Aptus Piskatti:
Auf 100 g Fleisch: 2 Tabletten

Das Beutetier besteht ja nicht nur aus Fleisch, sondern eben auch aus Knochen.
Wenn wir nun reines Fleisch verfüttern, haben wir ein Futter mit einem deutlichen Phosphor-Überhang gegenüber dem Calciumgehalt. Das bedeutet, wir müssen entweder Fleisch mit Knochen füttern, oder Calcium in irgendeiner Form zuführen.
Es gibt verschiedene Formen der Calciumzufuhr. Ich stelle hier sechs verschiedene Möglichkeiten vor, so dass man sich einige auswählen und abwechseln kann.
Es ist nun weder ideal, NUR mit Knochen oder Knochenmehl zu füttern, noch ist es ideal, NUR mit Calciumcarbonat oder Eierschalen zu supplementieren, denn das eine führt leicht zu einer Über- das andere zu einer Unterversorgung.
Ein Viertel bis ein Drittel der Mahlzeiten sollten entweder mit Knochen oder mit Knochenmehl ergänzt werden.

Ein Teil der Calciumsupplementierung kann durch z.B. Vitakalk und/oder Aptus Piskatti erfolgen. Dies liefert der Katze wichtige Mineralien und Spurenelemente.

5.) Salz

Bei Knochenfütterung pro 100 g: 0,25 g Salz (= 1 knappe Msp.)	Ein offensichtlicher Unterschied zwischen reinem Fleisch, wie man es gewöhnlich zu kaufen bekommt und dem Beutetier ist, dass das Beutetier blutig ist, während Schlachttiere ausgeblutet werden. Ohne das Blut (und insbesondere dann, wenn auch keine Knochen gefüttert werden) entsteht ein falsches Natrium-Kalium-Verhältnis. Um dieses wieder ins Gleichgewicht zu bringen, müssen wir Salz zugeben. Das ist sehr wichtig, da Natrium und Kalium, zusammen mit Chlorid den Wasserhaushalt regeln. Sie sind verantwortlich dafür, dass Nährstoffe in die Zellen und Abfallstoffe aus den Zellen hinausbefördert werden (osmotischer Druck). Wir können ganz gewöhnliches Kochsalz geben. Empfehlenswert ist hier Jodsalz, denn auch Katzen brauchen Jod. Natürlich bieten sich auch Natursalze (z.B. jodiertes Meersalz), die reich an wertvollen Mineralien sind, an.
Bei Zugabe von Knochenmehl pro 100 g Fleisch: 0,25 g Salz (= 1 knappe Msp.)	
Bei Zugabe von gemahlene Eierschalen auf 100 g Fleisch: 0,5 g Salz (= 1 Msp.)	
Bei Zugabe von Calciumcarbonat auf 100 g Fleisch: 0,5 g Salz (= 1 Msp.)	
Bei Zugabe von Marienfelde Vitakalk auf 100 g Fleisch: 0,5 g Salz (= 1 Msp.)	
Bei Zugabe von Aptus Pirskatti auf 100 g Fleisch: 0,5 g Salz (= 1 Msp.)	

6.) Wasser

Auf 100 g Fleisch: 3 EL oder mehr Wasser	Es gehört IMMER Wasser ins Futter. Ein Zuviel an Wasser gibt es eigentlich nicht. Die meisten Katzen mögen es allerdings nicht so gerne, wenn das Futter zu flüssig ist.
---	--

7.) Pflanzlicher Anteil

Auf 100 g Fleisch: 5 g (= 1 TL) Gemüse wie geriebene Karotte, geriebene Gurke, auch mal ein bisschen gekochter Brokkoli, Tomate o. ä. oder	Ein geringer pflanzlicher Anteil im Futter liefert nötige Faserstoffe. Insbesondere, wenn der Kot der Katze zu hart wird (was beim Barfen leicht passieren kann), sollte man verstärkt auf die Zufuhr von Ballast- und Faserstoffen achten.
Grünzeug (Katzengras, Salat) oder	
Körner oder Samen sein (geschrotet und eingeweicht oder gekeimt) z.B. Hafer, Weizen, Weizenkeime etc.	

8.) Taurin, Vitamine, Mineralien etc.

Taurin: 250 mg pro Katze täglich (= eine gute Messerspitze)
Auf 100 g Fleisch: 1,5 Tabletten Catfortan oder 0,6 g KittyBloom oder an Tagen, an denen Leber gefüttert wird: 1 g Kittywork oder Easybarf (= ¼ TL) (dann die oben angegebenen Salzmengen halbieren!)
½ TL Bierhefe oder 1 TL Hefeflocken
Ein bis zwei Eigelb pro Woche (wenn nicht Küken gefüttert werden) Ein bis zwei Fischmahlzeiten pro Woche (bevorzugt Lachs) oder ein bis zwei Kapseln Lachsöl mit Vit. E Ein bis zweimal pro Woche einen halben TL Lupoderm Zweimal pro Woche einen ½ TL Seealgenmehl oder Spirulina Zweimal pro Woche einen ½ TL Fortain

Nun haben wir das Beutetier, so gut es geht, nachgebaut.
Es gibt allerdings noch einige wesentliche Unterschiede zwischen dem Beutetier, wie es die Katze in der Natur frisst und unserem "nachgebauten Futter".
Zum einen ist Mäusefleisch sehr taurinhaltig und Taurin ist für Katzen eine essentielle Aminosäure, die bei Mangel Schädigungen hervorrufen kann.
Darüber hinaus wird das Fleisch, das wir unserer Katze geben, vermutlich konventionell aufgezogenes Vieh sein, das einen Weg über Schlachthof, Lagerung, Einfrieren etc. gemacht hat und dieses ist vom Vitamingehalt nicht mehr mit dem frisch gefangenen Wildtier zu vergleichen. Von daher können wir uns nicht darauf verlassen, dass noch genügend Vitamine im Fleisch vorhanden sind, um den Bedarf der Katze zu decken.
Und auch das Omega-Fettsäuren-Verhältnis von Nutztieren, die viel oder sogar ausschließlich mit Getreide gefüttert werden, ist ein anderes, als das von Wildtieren.
Deshalb sind noch ein paar Kunstgriffe nötig, um dies auszugleichen.