



Thema "Rohfütterung bei Katzen": Anfängerkurs - Notizzettel

Dieser Notizzettel soll dir den Einstieg ins Barfen leichter machen. Wichtige Punkte sind stichwortartig zusammengefasst und geben einen ersten Überblick. Dieser Notizzettel ist eine Ergänzung zum [Barf-Anfängerkurs](#) auf www.katzen-fieber.de.

Allgemein: Fleisch ohne alles nur in kleinen Mengen (bis 20%) und nur für etwa 2-4 Wochen, Komplett-Präparate und Grundrezepte machen den Einstieg einfacher

Muskelfleisch: Fleisch, Herz, Magen und Zunge sind Muskelfleisch, kein Wildschwein verfüttern, bei Schweinefleisch ist Vorsicht angeraten (Herkunft beachten), mehrere Fleischsorten zur Abwechslung füttern, Rezepte müssen nicht sortenrein sein

Innereien: Innereien (Leber, Milz, Niere, Lunge, Hoden, Hirn) wichtig für verschiedene Nährstoffe, Leber nicht in großen Mengen verfüttern, Leber muss nicht täglich in die Mahlzeit, Innereien müssen nicht vom selben Tier stammen wie das Fleisch, Abwechslung wichtig

Fett: mindestens 10% Gesamt-Fettgehalt in der Mahlzeit: nicht weniger, mehr aber möglich, nur tierisches Fett: fettiges Fleisch, Haut, Tierfett, zur Not auch (unegwürztes, Gänse- oder Schweine-) Schmalz ohne Kräuter, Zwiebeln etc.

Öle: Fisch und Fischöl können nicht gegeneinander getauscht werden, keine pflanzlichen Öle für den Ausgleich der Fettsäuren für die Katze, Lachsöl (1g auf 1kg Fleisch) bei Fleisch aus Massentierhaltung, zum Ausgleich der Fettsäuren - nicht als Fettersatz

Knochen: 5-10% rohe Knochen in der Mahlzeit bringen wichtige Nährstoffe in die Mahlzeit (Kalzium und Phosphor), du kannst sie auch gewolft verfüttern, Knochen nicht erhitzen, nicht zu viele Knochen verfüttern = Verstopfung, fleischige Knochen können zur Vereinfachung mit der doppelten Menge berechnet werden

Fisch: Fisch und Fischöl können nicht gegeneinander getauscht werden, Fisch bringt Vitamin D ins Rezept, das überdosiert werden kann und nicht täglich in die Mahlzeit muss, rohe Gräten splittern in der Regel nicht, Thiaminase (in vielen rohen Fischen enthalten) zerstört Vitamin B1 - auch darum nicht zu viel Fisch

Blut: Blut bringt viele wichtige Nährstoffe ins Rezept, die aber auch einzeln supplementiert werden können, als Alternative zum flüssigen Blut eignet sich Blutpulver, Blut ist schnell verderblich

Taurin: Taurin kann durch die Katze nicht selbst hergestellt werden - muss über die Nahrung aufgenommen werden, es kommt durch Muskelfleisch (auch Herz) oder durch Pulver in die Mahlzeiten, Mangel über lange Sicht schädlich, über Überversorgung über längere Zeit bei der Katze nichts bekannt, etwa 5-15% Herz bzw. 1,5g Pulver

Ballaststoffe: Ballaststoffe nur, wenn die Katze Kotabsatzprobleme hat, bis höchstens 5%, Gemüse bevorzugt, keine Kartoffeln, kein Reis, keine Nudeln, kein Getreide, keine Früchte, kein Obst, werden in der Regel ebenfalls roh gegeben

Kalzium/Phosphor-Verhältnis: Kalzium und Phosphor sollten in einem bestimmten Verhältnis zueinander im Rezept enthalten sein, allein mit Knochen/Knochenmehl kann dies u.U nicht/kaum erreicht werden, also kann ein Kalziumsupplement in die Mahlzeiten gemischt werden: 2-7g Eierschalenmehl oder 3-9g Algenkalk.



Methoden: Beim whole prey model werden nur Futtermittel gefüttert. Beim Barf mit Supplementen und FrankenPrey werden einzelne Fleischteile, Innereien und Knochen verfüttert, dabei setzen sich Rezepte nach Frankenprey immer nach dem gleichen Prozentschema zusammen und haben die Beutetiere der Katze als Vorbild. Beim Barf mit Supplementen werden offizielle Nährwertempfehlungen als Grundlage genommen - die jeweiligen Nährstoffgehalte der einzelnen Fleischteile werden dabei berücksichtigt.

Der Rechenaufwand bei Frankenprey ist niedrig. Beim Barf mit Supplementen ist der Rechenaufwand hoch – es gibt verschiedene Rechner, um die Rezeptzusammenstellungen zu vereinfachen.

Nährwertempfehlungen und -gehalte: Weder Nährstoffbedarfe noch Nährstoffgehalte sind festgelegte Zahlen: Schwankungen, Abweichungen und riesige Spannen sind immer gegeben, du kannst dich entweder innerhalb der weiten Spannen der Empfehlungen bewegen (Barf mit Supplementen) oder die Beute der Katze (prozentual, Franken-prey) nachbauen.

"Ausgewogenheit": Es ist kein extremst genaues Berechnen und Abwiegen der Supplemente nötig: Auf- und Abrunden kannst du dort, wo es Sinn macht und wichtige Verhältnisse nicht ungünstig verschiebt. Nicht jede Mahlzeit muss und kann 100%ig ausgewogen sein: Abwechslung und Ausgleich in den nächsten Rezepten sind jedoch angeraten.

Auftauen und Einfrieren: Auftauen und wieder einfrieren ist in Ordnung, solange es schnell geht, das Fleisch dabei kühl gehalten wird und nicht zu oft aufgetaut wird, die Nährstoffe leiden darunter nicht, größere Mengen können in kleinere Portionen aufgeteilt und so eingefroren werden - das ist bequemer und besser für die Fleischqualität. Fertige Mahlzeiten können ungefähr 6 Monate eingefroren werden, ein spezielles Fach für die Katzen ist nicht nötig, je nach Behälter und Größe des Schubfachs variiert die Menge der verstaubaren Mahlzeiten enorm.

Hygiene & Utensilien: Übertriebene Hygiene und Desinfektionsmittel sind nicht nötig, grundlegende Küchenhygiene jedoch schon. Wichtig sind auskochbare Geschirrtücher und Lappen, Papiertücher, mindestens eine große Schüssel, ein scharfes Messer, mindestens ein Schneidbrett und eine digitale Küchenwaage mit Gramm-Einteilung – zusätzlich können auch eine Feinwaage (mit zwei Nachkommastellen, bis 100g), ein Fleischwolf, ein Mixer oder Pürierstab, Einmal-Handschuhe und/oder ein Beil sinnvoll sein.

Tagesportionen: Etwa 25-50g pro Kilo Katze gelten als Tagesration, die einzelnen Rezepte können auch in großen Mengen gemischt und in einzelnen Portionen eingefroren werden.

Futtermittel: Futtermittel können für die Katze ein gesunder Snack sein - sind aber kein Muss, eine ausschließliche Verfütterung von handelsüblichen Futtermittel ist eher nicht angeraten.

Bezugsquellen: Fleisch bekommst du beim Schlachter, im Supermarkt, in Lebensmittelläden oder vom Jäger, Innereien, Knochen und Blut sind häufig nur in speziellen Barf-Shops erhältlich, viele Supplemente bekommst du in der Drogerie, Fleisch, Knochen und Blut können sowohl für den Hund als auch als auch für die Katze genutzt werden - fertige Mahlzeiten nicht.

Umstellung: Die Umstellung der Katze auf Rohfleisch erfordert manchmal viel Zeit, Geduld und verschiedene Tricks - hier muss Jeder den Weg und das Tempo finden, das für sich und seine Katze geeignet scheint. Zum Probieren möglichst keine/sehr wenig Innereien, reines Fleisch und Fleisch mit Knochen kann zum Probieren verfüttert werden, manche Katzen müssen erst an die Knochenfütterung gewöhnt werden, das Fleisch muss ungewürzt sein.



Teilbarf: Wird beim Teilbarf nur Fleisch ohne Supplemente verfüttert, sollte die Menge nur 20% der Tages- oder Wochenration der Katze ausmachen und nur über einen Zeitraum von etwa einem Monat verfüttert werden, werden Mahlzeiten aus Fleisch mit Supplementen erstellt, kann Teilbarf dauerhaft und zu mehr als 20% gefüttert werden.

Abwechslung: Abwechslung im Speiseplan ist auf Dauer wichtig, es sollten möglichst 3-5 verschiedene Rezepte pro Monat angeboten werden, auch Abwechslung bei den Innereien und Supplementen sollte gegeben sein.

Tipps für den Einstieg:

- Innereien wie Leber, Niere, Milz usw. und Fisch werden von vielen Katzen nicht mehr verschmäht, wenn sie püriert sind
- um die Sauce in der Mahlzeit etwas anzudicken, eignet sich Gelatine (z.B. auch [selbstgemachte](#))
- Vorsicht: Milz und fettiges Fleisch könnten im Fleischwolf/Pürierstab Fäden ziehen und ihn beschädigen!
- riecht die Niere stark nach Urin, sollte sie gewässert werden: in warmes Wasser legen und Wasser so oft austauschen, bis kein Geruch/keine gelbe Farbe mehr wahrnehmbar ist
- Futtertiere können gefroren angeschnitten werden - das senkt die Hemmschwelle
- Fleisch, Fett und Innereien möglichst gefroren oder nur angetaut schneiden - das ist einfacher
- Gewolfte besser ganz auftauen - so mischt es sich leichter mit der Mahlzeit
- größere Mengen an Innereien, Fisch und Knochen werden einmal angetaut und dann in kleine Portionen aufgeteilt eingefroren - das erleichtert die Dosierung beim nächsten Mal
- Lachsölkapseln brauchen nicht umständlich einzeln aufgepieckt zu werden: beim Einweichen in warmen Wasser löst sich die Gelatine-Hülle auf, auch sie kann mit in die Mahlzeit
- Lachsöl aus Flaschen kann auch eingefroren werden, damit es nicht verdirbt
- eine Waage mit Tara-Funktion erleichtert das Abwiegen der Rezeptbestandteile
- eine alte Zeitung unterm Schneidbrett fängt beim Schneiden die Flüssigkeit auf und erleichtert die Reinigung der Arbeitsflächen
- große Schüsseln können in der Dusch- oder Badewanne ab gespült werden - so wird die Umgebung um das Spülbecken nicht überflutet