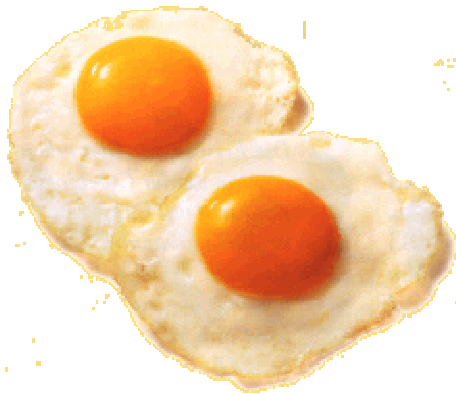


Das Ei und die Mathematik

Das Ei zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an hochwertigen Proteinen aus. Außerdem steckt es voller Vitamine und Mineralstoffe.



- Eiweiß: 7,68 g
- Fett: 6,78 g
- Kohlenhydrate: 0,42 g
- Calcium: 30,24 mg
- Eisen: 1,2 mg
- Vitamin D: 1,74 µg
- Vitamin K: 5,34 µg
- Vitamin B12: 1,14 µg
- Biotin: 15,0 µg
- Selen: 6,0 µg
- Energie: 388 kJ

Das Sonntagsfrühstück unserer (**gesunden!**) Hunde kann man also durchaus mit einem leckeren Ei ergänzen (bei größeren Hunden sogar zwei).

Allerdings wird das rohe Ei vom Hund nicht gut verwertet, weil die Verdaulichkeit des Eiklars lediglich 50-70% beträgt. Wird das Eiklar gekocht, steigt seine Verdaulichkeit auf 90%. Das Eigelb hingegen wird auch roh zu 94% gut verdaut.

Darüber hinaus enthält das rohe Eiklar Avidin, welches das wertvolle Vitamin Biotin im Eigelb zerstört. Das Avidin wird wiederum ganz einfach außer Gefecht gesetzt, in dem man das Eiweiß in heißem Wasser stocken lässt oder brät. Biotin ist wichtig für ein gesundes, glänzendes Fell, andererseits ist es in anderen Futtermitteln (z.B. Leber) in ausreichenden Mengen erhalten, so dass das gelegentliche Füttern roher Eier einem gesunden Hund nicht schadet.

Eier sind besonders für Hunde mit geringer Fresslust geeignet. Eier weisen auch ein günstiges Verhältnisses von Protein zu Energie und können deshalb gut bei Diäten eingesetzt werden.

Ein weiterer wichtiger Grund, Eier zu füttern, steckt eigentlich in der **Eierschale**, einer wahren Kalziumbombe.

Und nun die angekündigte Mathematik:

- 100g Eierschalen enthalten ca. 36g Kalzium
- In Teelöffeln umgerechnet ist es etwas anschaulicher:
1 TL = 5g gemahlene Eierschale = 1,8 g Kalzium
- ein ausgewachsener Hund benötigt ca. 75 mg Kalzium pro Tag.

Wenn Hund 30 Kg wiegt und 75 mg Kalzium pro kg benötigt, rechnet man den täglichen Bedarf des Hundes wie folgt:

$$75 \text{ mg} \times 30 \text{ kg} = 2250 \text{ mg} = 2,25 \text{ g Kalzium am Tag}$$

Das entspricht einem gehäuften Teelöffel (genau 1 ¼ TL) am Tag.

Dies ist ganz besonders für diejenigen wichtig, die ihre Hunde roh ernähren und auf das richtige Kalzium-Phosphor-Verhältnis genau achten wollen.

Zum Abschluss das „Rezept“ für die gemahlene Eierschale:

Sie werden ganz kurz im lauwarmen Ofen getrocknet (z.B. wenn dieser nach dem Gebrauch abkühlt) und anschließend gemahlen. Wer keine Kaffeemühle besitzt, kann einen Mörser benutzen. Mein

Liebblingsgerät ist das Nudelholz: Eierschale in eine stabile Plastik- oder Gefriertüte, ein paar Mal mit dem Nudelholz hin und her und schon hat man relativ mühelos ein ganze Menge Pulver. Wer selbst keine Eier isst, lässt von den Nachbarn Schalen sammeln, um sich eine hervorragende und preiswerte Alternative zu Kalziumcitrat und -carbonat zu sichern.

Liebe Grüße
Anne

anne.sasson@gmx.de