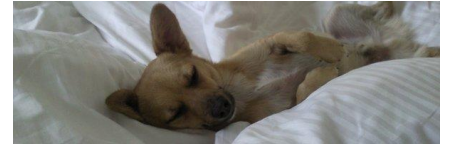


# Knochensuppe



Knochensuppe ist ein altes, fast vergessenes Wundermittel, das viele erfahrene Züchter früher ihren Hunden nach Jagden, Geburten, Krankheiten oder eben in eisigen Zeiten gaben. Sie ist preiswert in der Herstellung, voller Nährstoffe und ganz leicht selbst zu machen.

Hier sind fünf gute Gründe, für seine Hunde Knochensuppe zu kochen:

## 1. Knochensuppe ist gut für die Gelenke

Wie gesund die Gelenke sind, hängt vom Kollagen-Gehalt der Bänder, Sehnen und den jeweiligen Knochenenden ab. Kollagen ist ein wesentlicher Bestandteil des Bindegewebes und gehört zu einer großen Gruppe von Biomolekülen, zu denen auch Glykosaminoglykane gehören. Knochensuppe ist voller Glykosaminoglykane – eine davon könnte Ihnen bekannt vorkommen: Das Glucosamin. Knochensuppe enthält nicht nur hohe Mengen an Glucosamin (wichtiger Baustein des Knorpelgewebes), sondern auch noch weitere Gelenkschutz-Verbindungen wie Chondroitin (stärkt die Widerstandsfähigkeit des Knorpels) und Hyaluronsäure (wirkt als Schmiermittel bei allen Gelenkbewegungen).

## 2. Knochensuppe unterstützt die Leber bei der Entgiftung

Die Leber ist das zentrale Organ des gesamten Stoffwechsels und zuständig für den Abbau von Giften des Körpers und der Regulierung des Vitamin- und Spurenelementstoffwechsels. Die Leber unserer Hunde wird immer wieder stark beansprucht durch Teppiche und Fußböden, die mit scharfen Reinigungsmitteln behandelt wurden, Futtermittel mit synthetischen Inhaltsstoffen, Entwurmungsmitteln, Flohmitteln und Spot-Ons, Antibiotika, Impfungen etc. Die ausgeprägte Fähigkeit der Leber, sich zu regenerieren, steigt mit dem Vorhandensein der Aminosäure Glycin. Und nun raten Sie, worin haufenweise Glycin enthalten ist? Knochensuppe!

## 3. Knochensuppe unterstützt eine gesunde Verdauung

Die Darmwände verfügen über Millionen winziger kleiner „Löcher“, durch die verdauten Nährstoffe in den Körper gelangen. Stress, schlechte Ernährung und bakterielle Überwucherungen können dazu führen, dass diese „Löcher“ zunehmen oder größer werden – das nennt man eine „durchlässige Darmwand“. Eine durchlässige Darmwand führt dazu, dass Dinge in den Körper gelangen, die dort nicht hingehören, wie Gifte oder Hefen. Der Körper erkennt diese unverdauten Partikel als Invasoren und wehrt sich dagegen: Auf diese Weise entstehen Allergien und Futterunverträglichkeiten. Knochensuppe ist randvoll mit einer zähen Substanz, die die Darmwände ausschmiert und diese „Löcher“ zuschmieren kann: Gelatine!

## 4. Knochensuppe ist eine hervorragende Nahrung für kranke oder rekonvaleszente Hunde

Hatten Sie schon einmal das Problem, einen Hund nach schrecklichem Durchfall wieder an feste Nahrung zu gewöhnen? Oder einen Hund, der sich von langer Krankheit erholen sollte, aber irgendwie keinen Appetit hatte und dringend mehr Nährstoffe benötigte? Knochensuppe ist eine mögliche Antwort! Ein hoher Anteil an tierischer Gelatine in der Nahrung kann den Bedarf von fleischlichem Protein um ca. 50% ersetzen. Knochensuppe ist außerdem eine hervorragende Quelle von wichtigen Mineralen und kann das Immunsystem stärken. In der Suppe vorkommende Aminosäuren wie Arginin, Glutamin und Cystein stärken das Immunsystem. Darüber hinaus können sie Infektionen abschwächen.

## 5. Knochensuppe ist ideal zur Hydratation von Sport- und Diensthunden

Bei Hunden im Arbeitseinsatz, z.B. Schlittenhunde, Suchhunde etc., ist vor der Anstrengung und danach auf eine gute Hydratation zu achten. Natürlich weiß der Hund vorher nicht (immer), was auf ihn zukommt und trinkt nur normal bis gar nicht. Mit Knochensuppe lässt sich das wunderbar steuern.

So geht's!

Suchen Sie sich einen großen Topf und kaufen Sie eine passende Menge Knochen (Hühner-, Kalbs-, Schaf- und/oder Rinderknochen), es sollten unbedingt Gelenkknochen mit Knorpel dabei sein. Füllen Sie die Knochen in den Topf und bedecken Sie die Knochen mit Wasser (verwenden Sie nicht zu viel Flüssigkeit, damit die Suppe auch wirklich „suppig“ wird). Wichtig ist es die Knochen kalt anzusetzen und dann zu erwärmen bis zum Köcheln. Durch das kalte Ansetzen werden mehr Mineralien frei. Geben sie gleich am Anfang noch 2 - 3 Esslöffel Apfelessig (alternativ Zitronensaft) dazu. Dies fördert das Herauslösen der Mineralien.

Kochen Sie die Knochen über einen langen Zeitraum. Um wirklich alle Nährstoffe aus den Knochen zu gewinnen, sollten die Knochen am besten 24 Stunden lang auf kleiner Flamme köcheln. Wenn es nur 12 Stunden sind, ist das auch keine Katastrophe, aber je länger, je besser! Falls sie nicht die ganze Zeit zu Hause sein können, dann können sie das auch in mehreren Schritten machen. Ist die Suppe in abgekühltem Zustand Gelee-artig, haben Sie es richtig gemacht.

**Wichtig: Alle Knochen sind aus der Suppe zu entfernen, auch die ganz kleinen!**

Im Kühlschrank hält sich die Suppe ca. vier Tage. Vor dem Servieren in der Mikrowelle oder auf dem Herd leicht anwärmen (nicht erhitzen!). Sie können die fertige Suppe auch in kleinen Behältern einfrieren. Im Sommer können Sie zudem Hunde-Eis daraus machen, indem Sie die Suppe in einen Eiswürfelbehälter füllen und nach Bedarf servieren.

Hinweis: Knochensuppe ist keine ausreichende Nahrung über einen längeren Zeitraum hinweg! Aber sie ist eine fabelhafte, köstliche und gesunde Zusatzmahlzeit. Ihre Hunde werden Sie lieben!

Viel Erfolg! 😊

