

Tierarzt Dr. Siegfried Heinemann erklärt, was Ihr Vierbeiner vom Weihnachts-Menü als Leckerli bekommen darf

Hundetrainerin Sina Boese (32) gönnt ihrer braven Bearded-Collie-Hündin Talea eine kleine Portion Wildgulasch mit Klößen und Gemüse

Der Rest vom Fest ist für die Katz

VON NADINE BORAU

Gänsebraten, Karpfen oder Würstchen mit Kartoffelsalat – oft kauft man viel zu viel für die Festtage ein und schafft es nicht, alles aufzuessen. Aber in vielen Haushalten gibt es dankbare Abnehmer ...

„Bei uns kommt Heiligabend Wild-Gulasch mit Klößen und Gemüse auf den Tisch – von dieser leckeren Speise darf meine Bearded-Collie-Hündin Talea eine kleine Portion abhaben“, verrät Hundetrainerin Sina Boese (32) aus Britz.

Doch bekommt es Vierbeinern überhaupt, wenn Reste vom Schlemmer-Menü im Napf landen?

„Solange es sich um verträgliche und keine stark gewürzten Nahrungsmittel handelt, ist prinzipiell nichts dage-

gen einzu-

wenden“, sagt Tierarzt Dr. Siegfried Heinemann (55) aus Wilmersdorf. „Die Tiere sollten aber nur kleine Mengen vom Festessen als besonderes Leckerchen zu ihrem normalen Futter bekommen.“ Der Experte erklärt, welche Reste vom Weihnachts-schmaus Ihr Vierbeiner haben darf:

► **Hund:** Kleine Portionen vom Festtagsbraten

(z. B. Gans, Ente, Pute, Huhn oder Rind), grätenfreier Fisch (z. B. Lachs), Wiener Würstchen, Klöße, Nudeln, Reis, Buletten. Vom Gemüse darf der Hund auch eine größere Portion bekommen, Kartoffelsalat nur in ganz kleinen Mengen.

► **Katze:** Kleine Mengen vom Braten (z. B. Gans – ohne Knochen!), Fisch ohne Gräten, kleine Stückchen Käse. Eine Mini-Portion Vanillepudding ist für Katzen auch mal erlaubt, allerdings nur, wenn sie nicht zuckerkrank sind. Keinesfalls dürfen die Vierbeiner Schokolade bekommen.

Katzen dürfen auch was vom Bratenfleisch abbekommen – aber bitte nur in Maßen!

Wichtig: Ob für Hund oder Katz – enthaltene Knochen im Fleisch vor der Fütterung immer aussortieren. Insbesondere Hühnerkno-

chen sind wegen der Splittergefahr riskant. Schweinefleisch nie roh verfüttern und auch Geflügel sollte man wegen einer möglichen Salmonellenbelastung immer gut durchkochen.

