

Ernährung



Futtermittel selbst trocknen

Das Trocknen macht Futtermittel nicht nur haltbarer, sondern auch zu Kraftpaketen. Durch den Wasserentzug werden die Inhaltsstoffe stark konzentriert und somit ist der Energiegehalt 4- bis 5-mal höher, wenn man gewichtsmäßig dieselbe Menge von frischen und getrockneten Futtermitteln vergleicht. Gleichzeitig verringert sich der Vitamingehalt (z. B. Vit. C). Die Mineralstoffe bleiben weitestgehend erhalten.

Kaninchen, die bereits Probleme (Grieß, Schlamm und Steine) mit den ableitenden Harnwegen (Blase, Nieren) haben, sollten keine getrockneten Futtermittel mehr erhalten. Auch bei bisher gesunden Kaninchen ist darauf zu achten, dass Getrocknetes nur als Leckerchen verfüttert wird und frische Wiese bzw. alternativ frisches blättriges Gemüse die Hauptnahrungsquelle darstellt. Kaninchen, die bereits Übergewicht haben oder dazu neigen, sollten ebenfalls sehr wenig bis keine kalorienreichen Futtermittel erhalten.

Wenn du Futtermittel selbst trocken möchtest, solltest du gleichartiges und gleichgroßes Trockengut zusammentrocknen und während des Trockenvorgangs die Lebensmittel öfter kontrollieren. Das getrocknete Obst muss noch leicht elastisch sein, beim Schneiden dürfen keine nassen Stellen mehr sichtbar sein. Gemüse dagegen hart, trocken und spröde. Anschließend werden die getrockneten Lebensmittel luftdicht verschlossen (z.B. in Gläsern oder Gefrierbeuteln) und an einem dunklen Ort gelagert. Übrigens eignet sich Borretsch nicht zum Trocknen, da zu viel Aroma verloren geht.

Und so geht's:

Backofen:

Obst und Gemüse in Scheiben oder Stücke schneiden. Dann auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech legen und in den Backofen schieben. Am besten eignet sich die Heißlufteinstellung bei 50-70°C dafür. Bei Umluft sollte die Backofentür einen Spalt breit offenstehen, damit der Dampf abziehen kann. Je nach Dicke des Obstes und Gemüses kann

der Trocknungsvorgang 4-6h dauern. (Aus ökologischer Sicht fragwürdig, solange den Backofen offen zu lassen.) Kräuter brauchen bei 60°C ca. 2h lang.

Aufhängen:

Kräuter dünn gebündelt an einem Faden aufhängen. Obst und Gemüse kann ebenfalls aufgefädelt werden. Im Sommer lässt sich diese Trocknungsmethode gut auf dem Dachboden oder draußen an der Sonne umsetzen. Im Winter bieten sich dafür Kachelöfen und manche Heizkörper an (Langsame, aber kostengünstige Variante).

Dörrgerät:

Mit diesem speziell dafür angefertigten Küchengerät kann gar nichts mehr schiefgehen. Anleitung zu den verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten der Trocknungsvorgänge sollte der Bedienungsanleitung des jeweiligen Modells entnommen werden.