

Einführung

Die Fütterung von rohen, fleischbasierten Futtermitteln an Hunde und Katzen wird bei einigen TierbesitzerInnen immer beliebter – sie argumentieren, dass es sich dabei um eine natürliche Nahrung für ihre Tiere handelt. Es gibt zwei Arten der Rohfütterung: selbst zubereitete Rohkost und kommerziell zubereitete Rohkost. Rohes Futter, auch BARF (“Bone and Raw Food” oder “Biologisch Artgerechte Rohfütterung”) genannt, besteht aus rohem Fleisch, Innereien und rohen Knochen. Zutaten wie Obst, Gemüse, Öle, Nüsse, Samen und Nahrungsergänzungsmittel können ebenfalls hinzugefügt werden.

Vor- und Nachteile der Rohfleischfütterung



BesitzerInnen, die ihre Haustiere auf diese Art füttern, benennen bestimmte gesundheitliche Vorteile, wie verbesserte Fellqualität und Wohlbefinden, einen stärkeren Immunstatus und eine längere Lebensdauer. Diese Vorteile haben jedoch meist anekdotischen Charakter und sind nicht durch wissenschaftliche Studien belegt.

Selbst zubereitete Rohkost kann in ihrer Zusammensetzung variabel und daher unausgewogen sein, essentielle Nährstoffe können fehlen. Folglich kann diese Fütterung zu ernsthaften Gesundheitsproblemen führen, insbesondere bei jungen, heranwachsenden Tieren. In mehreren Publikationen wurde über Risiken im Zusammenhang mit der Fütterung von Rohfutter berichtet, darunter die Entwicklung klinischer Manifestationen wie Schilddrüsenüberfunktion sowie Verletzungen wie die Perforation des Magen-Darm-Trakts und Zahnfrakturen. Weiterhin wurden auch Krankheitserreger in selbst zubereiteter und kommerziell zubereiteter Rohkost nachgewiesen. Folglich ist die Gefahr einer Übertragung von Krankheitserregern durch Rohfutter nicht zu unterschätzen.

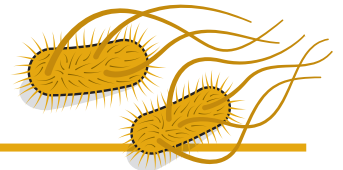
Infektionsrisiken für Haustiere



Der Kot von Hunden, die mit selbst zubereitetem Rohfleisch gefüttert werden, kann mit pathogenen Bakterien wie Salmonellen, *Campylobacter* und *Yersinia* kontaminiert sein. Diese Bakterien lassen sich im Kot von nicht mit Rohfleisch gefütterten Hunden normalerweise nicht nachweisen.

Wenn parasitäre Lebenszyklen durch die Fütterung von Rohfleisch ermöglicht werden, könnte dies Konsequenzen für Haus- und Nutztiere sowie die öffentliche Bevölkerung haben. Mehrere Parasitenarten sind auf die Aufnahme von rohem oder nicht ausreichend erhitztem Eiweiß tierischer Herkunft durch Fleischfresser angewiesen, um ihren Lebenszyklus zu vollenden. Einige dieser Parasiten sind Zoonoseerreger (z. B. *Toxocara* spp., *Toxoplasma gondii* und *Echinococcus granulosus*), andere wiederum verursachen erhebliche wirtschaftliche Verluste für Landwirte, wenn infizierte Haustiere Zugang zu Futtermittelvorräten und Weideland haben (z. B. *Taenia* spp., *Neospora caninum* und *Sarcocystis* spp.). Das Einfrieren bei -20 °C für mindestens 1 Woche inaktiviert jedoch die meisten Parasiten im Fleisch.

Infektionsrisiken für Menschen



Haustiere, die sich durch den Verzehr von Rohfleisch infizieren, können pathogene/zoonotische Bakterien mit ihrem Kot ausscheiden und diese durch direkten Kontakt auf ihre BesitzerInnen übertragen. Infektionen bei Menschen können auch durch Kreuzkontamination von Lebensmitteln in der Küche auftreten. Auch antibiotikaresistente Bakterien wurden in Rohfleisch nachgewiesen.

Hunde, die rohe Innereien mit Hydatidzysten zu sich nehmen, können anschließend Eier des Parasiten *E. granulosus* über ihren Kot ausscheiden. Dieser Parasit ist wiederum ein Zoonoseerreger und kann bei Menschen zu tödlich verlaufenden Erkrankungen führen. Die mit dem Hundekot ausgeschiedenen Eier von *E. granulosus* sind für den Menschen unmittelbar infektiös und können schädliche Hydatidenzysten in vielen Organen verursachen. Katzen, die *T. gondii*-Zysten über ungefrorenes rohes Fleisch zu sich nehmen, können Oozysten absondern, die ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen, insbesondere für ungeborene Kinder von Schwangeren, die vorher keine *Toxoplasma*-Infektion durchgemacht haben.

Gute Hygienepraxis



Die Hygiene ist extrem wichtig bei der Handhabung von rohem Fleisch:

- Waschen Sie sich die Hände mit Seife und heißem Wasser nach Kontakt mit rohem Fleisch.
- Reinigen Sie alle Oberflächen, die mit rohem Fleisch in Berührung gekommen sind.
- Näpfe und weitere Gegenstände sollten gründlich mit Seife gesäubert werden. Spülen Sie sie mit heißem Wasser ab und trocknen Sie sie vor dem nächsten Gebrauch.
- Lagern Sie unversiegelte Behälter oder offene Säcke korrekt, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu reduzieren.

Schlussfolgerung

Es ist wichtig, das Bewusstsein für die potenziellen Gesundheitsrisiken zu schärfen, die für Haustiere durch die Rohfleischfütterung sowie für deren BesitzerInnen durch den Umgang mit rohen Produkten ausgehen. HaustierbesitzerInnen sollten auf gute Hygiene achten und sich der Notwendigkeit eines korrekten Umgangs mit Rohfutter bewusst sein. Das beste Mittel, um Infektionen zu verhindern, ist, Haustiere nicht mit Rohkost zu füttern. Wenn Rohfutter verwendet werden soll, dann ist es ratsam verarbeitete, vorgefrorene Futtermittel zu nutzen.

Schutz der Gesundheit von Haustieren, erhöhte Sicherheit für die Öffentlichkeit und Bewahrung der Mensch-Tier-Beziehung