

Schnauze weg vom Grill

Stark gewürztes Fleisch und Bier gehören in keinen Hundemagen.

Auch wenn es noch so verlockend duftet und noch so herrlich schmeckt – gegrillte Spareribs, Bratwürste oder Steaks sind für den Hund Tabu. Frauchen und Herrchen müssen deshalb während der Grillzeit stark sein und den sehnsuchtsvollen Blicken ihrer vierbeinigen Hausfreunde widerstehen.

Fleisch und Würste sind meist stark gewürzt. Vor allem hohe Mengen an Salz können dem Hund gefährlich werden. Zu viel Salz reizt den Magen und führt zu einem erhöhten Wasserbedarf. Denn die Hunde müssen viel trinken, damit das überschüssige Salz wieder ausgeschieden werden kann. Herz und Nieren werden hierdurch besonders belastet. Ist der Hund bereits vorbelastet, älter oder chronisch krank, kann zu viel Salz sogar zum Tod führen.

Nicht selten gehören auch Zwiebeln und Knoblauch zur würzigen Marinade, die für uns Menschen den geschmacklichen Reiz des Grillfleischs ausmacht. Zwiebelgewächse beinhalten jedoch einen speziellen Stoff, der sich negativ auf die roten Blutkörperchen im Körper des Hundes auswirkt und zu massiven Beeinträchtigungen führen kann.

Hunde lieben natürlich auch Knochen. Gegrillte oder gebratene Knochen splintern jedoch schneller als rohe Knochen und erhöhen somit die Gefahr von Verletzungen im Hundemagen. Schlimmstenfalls können Knochensplinter die Darmwand durchstoßen und Futterpartikel in die Bauchhöhle gelangen. Die Folge sind schwerwiegende Entzündungen des Bauchraums.

Vorsicht ist auch geboten, wenn das Grillgut noch nicht über der Holzkohle schmurgelt. Vor allem rohes bzw. nicht durchgegartes Schweinefleisch kann Infektionserreger enthalten, die schwerwiegende Infektionen auslösen können. Zudem machen Hunde auch nicht vor noch verpacktem Grillgut halt. Besonders gefährlich sind hierbei die Fleischabpackungen mit Vlies, da Hunde dies oft mit hinunterschlingen. Das Vlies ist unverdaulich und kann als Fremdkörper im Darm zu erheblichen Problemen bis hin zum Darmverschluss führen.

Nun wird der Hund nicht vorher fragen, ob vielleicht doch ein Stückchen Fleisch für ihn abfällt. Wenn ihm das Wasser im Mund zusammenläuft, wird er schnell zur diebischen Elster. Deshalb

sollte man die Grillware vor dem Braten niemals unbeaufsichtigt stehen lassen. Andererseits ist Panik fehl am Platze, falls es doch zum „Mundraub“ kommt. Wichtig ist es dann, das Tier zu beobachten. Erbricht es sich, bekommt Durchfall oder Verstopfung, ist der Weg zum Tierarzt jedoch sinnvoll.

Dort wo gegrillt wird, steht oft auch Alkohol unbeaufsichtigt herum. Manch ein Partygast mag es witzig finden, wenn ein Hund durch die Gegend torkelt. Ist es aber nicht. Alkohol ist ein absolutes No-Go für Tiere. Größere Mengen können zu einer Alkoholvergiftung führen, die schnell behandelt werden muss.

Wem das übertrieben vorkommen mag, sollte bedenken, dass nach der Erfahrung von Tierärzten nach schönen Wochenenden gehäuft Hunde mit massiven Krankheitssymptomen in den Praxen vorgestellt werden.

Eine kleine Checkliste hilft, dass der Grillabend für alle ein ungetrübtes Erlebnis bleibt.

- Rohes Grillgut nicht aus den Augen lassen
- Tiergerechte Leckerlis bereithalten.
- Hunde vom heißen Grill fernhalten. Verbrennungsgefahr!
- Verpackungen (Plastik) oder Grillschalen (Aluminium) nach Gebrauch entsorgen.
- Zugang zu alkoholischen Getränken verhindern.
- Die Gäste bitten, den Hund nicht „heimlich“ zu füttern.

15.05.2019

Weitere Informationen: Bundesverband für Tiergesundheit e.V.

Dr. Sabine Schüller, Koblenzer Str. 121-23, 53177 Bonn,

Tel. 0228 / 31 82 96, E-Mail bft@bft-online.de, www.bft-online.de