



Herrchen kocht für sich ...

Das Kochbuch für Herrchen und Hund.
Leckere Rezepte für Herrchen.
Auf über 100 Seiten, leckere Menüs
für jeden Tag.
Suppen, Fleisch, Wurst, Geflügel, Fisch.
Mit 7 Rezepten für die vegetarische Küche.



Mit den gleichen Zutaten zaubern Sie
leckere Menüs für Ihren Hund.
Hundegerecht abgewandelt und zubereitet.
Ohne viel Aufwand, ohne Vorkenntnisse.

Plus extra Rezepte für Waldi.
Rezepte zum Einmachen auf Vorrat.
Snacks aus dem Backofen für Waldi.
Selbstgemachte Hundewurst,
Hundekekse und vieles mehr.

-  Mit ausführlichem Theorieteil
-  Nahrungsergänzungen
-  Natürliche Parasitenbekämpfung

... und Waldi 

Achtung!
Diese Leseprobe und der gesamte Inhalt des Kochbuches
ist nur für private Zwecke zu nutzen.
der Nachdruck oder Vervielfältigungen, nur mit schriftlicher
Genehmigung des Autors oder des Verlages zulässig !
Zuwerhandlungen werden strafrechtlich verfolgt

In diesem Kochbuch ist immer mal die Rede
von "Herrchen" und "Waldi".
Dies geschieht der sprachlichen
Einfachheit halber.

Wenn von "Herrchen" die Rede ist,
sollte dies nicht als weibliche
Diskriminierung missverstanden werden,
natürlich ist auch "Frauchen" damit gemeint.

Wenn von "Waldi" gesprochen wird,
meine ich damit Ihren Hund, für den Sie
die Rezepte anwenden.



Verwendete Abkürzungen in diesem Buch:

TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, g = Gramm, kg = Kilogramm, ltr = Liter, cl = Zentiliter, ccm = Cubikzentimeter
ggf. = gegebenenfalls, TK- Ware = Tiefkühlware, p.P. = pro Portion.

Mein Dank

Mein besonderer Dank und der meiner Hündin "Hexi" gilt der Lebensmittelindustrie insbesondere der fleischverarbeitenden Industrie, die mir mit ihren zahlreichen Unzulänglichkeiten und Gammelfleisch-Attaken zunehmend nach dem Leben trachtet.

Trotz strenger Richtlinien und Vorschriften gelingt es einigen schwarzen Schafen immer wieder, verdorbenes Fleisch in den Handel zu bringen.

Da ich ein interessierter Mensch bin, habe ich mich daraufhin in die Thematik eingelesen.

Was ich hier erfuhr, erregte mein aufrichtiges Mitleid mit den Haustieren.

Das sogenannte K-Fleisch (für den menschlichen Verzehr nicht zugelassen), wird unseren Haustieren vorgesetzt.

Darmkrebs, dermatologische Probleme und Herz-Kreislaufkrankungen, sind heute bei

Haustieren keine Seltenheit mehr.

Der derzeitige Streit, ob das sogenannte K-Fleisch aus Sicherheit vor dem Missbrauch im Zusammenhang der jüngsten Skandalen grün eingefärbt werden sollte, scheitert an dem Veto der Tiernahrungsindustrie. Diese befürchtet, dass der Verbraucher grünes Tierfutter ablehnen könnte.

Auch bei der Produktion von Tiernahrung gibt es Richtlinien, aber diese werden sicher noch weniger kontrolliert. Und gewissenlose Profiteure, gibt es in jeder Branche. Diesen gilt mein besonderer Dank, denn ohne sie wäre das vorliegende Buch nie entstanden.

Aus diesen und vielen anderen Gründen, koche ich für unser haariges Familienmitglied ab so fort selbst.

Denn ich trachte meinem Hund nicht nach dem Leben.



Herzliche Grüße

Ihr M. Sutor

& Hexi



Was braucht der Hund?

In den Publikationen der Hersteller von Hundefutter wird ja eine reine Wissenschaft betrieben, welche Menge Magnesium, Kalzium, Phosphor usw. welchem Hund und welchem Alter unbedingt zuzuführen ist. Was gut ist für Welpen, ist gerade zu tödlich für alte Hunde oder umgekehrt. Ich möchte diesen Sprechern nicht die Fachkompetenz abstreiten. Es ist sicher sehr wichtig und von Bedeutung, dass ein Hund mit den richtigen Grundbaustoffen versorgt wird.

Ich erhebe nicht den Anspruch hier ein wissenschaftliches Buch zu präsentieren. Die Rezepte sind meine Erfahrungsschätze, die mein Hund nun schon seit Jahren mit mir teilt. Er erfreut sich bester Gesundheit, war noch nie krank, ist quietschfidel und ist seinem Herrchen konditionell haushoch überlegen.

Von der Figur gar nicht zu reden.

Gesunde Nahrung

Ich weiß aber ganz genau

Was ein Hund nicht braucht.

Das sind Konservierungsmittel, Farbstoffe, Stabilisatoren, Tiernebenprodukte, was auch immer darunter zu verstehen sein soll.

Einige Dinge die Sie Ihrem Hund keinesfalls geben sollten, gibt es natürlich auch. Neben Salz und Zucker, einigen Gewürzen und Früchten sowie Zwiebeln und Walnüssen, gibt es mehrere Lebensmittel, die ihm nicht zuträglich sind.

Diese kommen in der folgenden Rezeptsammlung auch selbstverständlich nicht vor.

Es gibt hier Publikationen, falls Sie sich näher damit befassen möchten.

Übergewicht.

Das Problem ist bekannt. Die Lösung auch. Sie heisst "weniger fressen". Ist leicht gesagt aber nicht leicht getan. Normale Hunde haben immer Hunger. Das ist auch normal und resultiert aus der Entwicklung als Beutemacher.

Was tun?

Mein Hund (ein Weibchen und sterilisiert) neigt auch gerne zum Übergewicht. Die Lösung ist relativ einfach:

Um die Futtermenge zu vergrößern, mische ich Weizenkleie (Reformhaus) unter das Futter. Diese ist unverdaulich und wird so wie sie gefressen wurde, wieder ausgeschieden. Diesen Tipp gab mir ein engagierter Tierarzt. Der gute Nebeneffekt ist ein Stuhlgang (kann man das beim Hund so bezeichnen?), der eine optimale, feste Konsistenz hat und sich überall rückstandsfrei entfernen lässt.

Zubereitung für Herrchen

Erbsensuppe:

Sellerie und Karotten würfeln.

Ca. die Hälfte davon, legen Sie für Waldi zur Seite.

Die restlichen Gemüsewürfel braten Sie in einem hohen Topf mit den Schalotten, in etwas Öl an.

Geben Sie nun die gefrorenen Erbsen hinzu und rühren alles durch.

2 EL der Erbsen, für Waldi aufheben.

1 EL Essig angießen und mit der Gemüsebrühe auffüllen, 20 min köcheln.

Sahne angießen und mit dem Mixstab pürieren.

Vor dem Servieren 40 g eiskalte Butter einmixen und mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Curry abschmecken.

Speckgarnelen:

4-6 der Garnelen, ungewürzt und ohne den Speck, für Waldi beiseite stellen.

Garnelen schälen, vom Darm befreien und in je eine Scheibe Bacon wickeln. Etwas pfeffern und in der heißen Pfanne von beiden Seiten cross braten.

Suppe in die Teller gießen und Garnelen einlegen. Mit dem französischen Baguette servieren.

Erbsensuppe

mit Speckgarnelen und französischem Baguette



Zubereitung für Waldi

Garnelen kleinschneiden und in etwas Wasser mit den vorher entnommenen Karotten- und Selleriewürfeln, sowie den Erbsen, ca. 5 min kochen. Wasser abgießen und mit Getreideflocken bestreuen.



Zutaten
für 2 Personen und
Hund

350 g TK Erbsen
4 Karotten
1 kleiner Sellerie
2 Schalotten
etwas Öl zum Braten
20 g Butter
200 ml Sahne
1/2 ltr Gemüsebrühe
100 g Bacon
(dünne Scheiben)
15 Garnelen (King-
Prawns)
1 franz. Baguette
1 EL Essig
Pfeffer, Salz, Curry
1 Prise Zucker

Tip

Wenn Sie ein Gericht mit Sellerie, Karotten oder Kartoffeln zubereiten, würfeln Sie immer mehr davon als Sie benötigen. Diese lassen sich im ungekochten Zustand sehr gut einfrieren. Sie haben dann immer einen Vorrat für Waldi.

Zubereitung für Herrchen

Fleisch in 1 cm dicke Streifen schneiden.

Für Waldi ca. 80 g entnehmen und beiseite stellen.

Puderzucker in einem Topf karamellisieren lassen, Fleischstreifen darin rundherum anbräunen. (Nicht verbrennen)!

1/8 ltr Gemüsebrühe, 1/8 ltr Sahne, 2 TL Curry und 1 TL Kurkuma verquirlen und Fleisch damit angießen. Aufkochen lassen und ca. 15 min weiter köcheln.

Inzwischen den Broccoli putzen und in Röschen teilen.

Für Waldi ca. 100 g beiseite stellen.

Ihre Portion in kochendem Salzwasser 15 min blanchieren.

Nun nehmen Sie das Geschnetzelte aus der Sauce und rühren in diese mit dem Mixstab, 30 g eiskalte Butter.

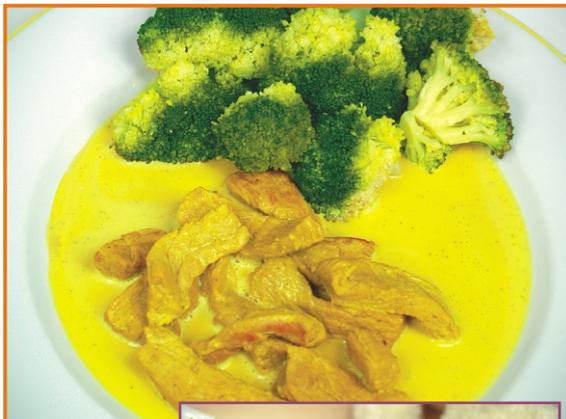
Broccoli und Fleisch auf Tellern anrichten und mit der Currysauce überziehen.

Zubereitung für Waldi

Das vorher entnommene Fleisch, Broccoli, Knoblauch, kleinschneiden und in etwas Wasser mit den Nudeln 15 min kochen. Im Kochsud abkühlen lassen und anrichten, mit 1 TL Lebertran parfümieren.

Curry-Geschnetzeltes

vom Kalb mit Broccoli



Statt der Nudeln können Sie auch Kartoffel- oder Karottenwürfel nehmen.

Zutaten

Für 2 Personen und Hund

500 g Kalbsschnitzel (nicht klopfen lassen).
400 g Broccoli
2 TL Curry
1 TL Kurkuma
2 TL Puderzucker
1/8 ltr Gemüsebrühe
1/8 Sahne
30 g Butter

Für Waldi extra:

20 g Nudeln
1 Knoblauchzehe
1 TL Lebertran



Lebertran oder Dorschöl erhalten Sie im Zoofachhandel. Sie sollten davon immer etwas auf Vorrat halten. Neben dem "Guten Geruch" (für Ihren Hund), ist es sehr gesund für Herz und Kreislauf.

Zubereitung für Herrchen

Calvadossauce:

Zu erst die Sauce bereiten:
Äpfel schälen, Kernhaus heraus schneiden, Apfel, Zwiebel und Knoblauchzehe klein würfeln, alles in 1 EL Sesam- oder Rapsöl andünsten und mit 50 ccm Wasser auffüllen, 15 min bei wenig Hitze weiter dünsten.

Dann 1/8 ltr Sahne und 4 cl Calvados angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mixstab schaumig pürieren. Warm halten, nicht mehr kochen.

Nudeln nach Vorschrift al dente kochen.

Filets:

Vom Schweinefilet, Haut und Fett großzügig abschneiden, das dünne Ende, ca. 4 cm ebenfalls abschneiden.

Abschnitte für Waldi beiseite stellen.

Aus dem Filetstrang nun ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden, von beiden Seiten salzen und pfeffern. In der sehr heißen Grillpfanne auf jeder Seite 2 min kräftig anbraten.

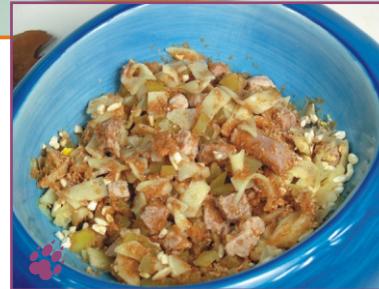
Filets dann in die heiße Calvadossauce legen und knapp unter dem Siedepunkt, etwa 15 min ziehen lassen. Filets heraus nehmen und Sauce nochmals schaumig mixen.

Zubereitung für Waldi

Die Abschnitte vom Fleisch, eine kleine ungeschälte Kartoffel und Knoblauch

Calvados-Filets

mit Calvadosschaum-Sauce und Bandnudeln



Zutaten
für 2 Personen und
Hund

Für die Sauce:

1 Zwiebel
2 säuerliche Äpfel
1 Knoblauchzehe
1/8 ltr Sahne
4 cl Calvados
1 EL Sesam-oder
Rapsöl
Salz, Pfeffer

Für die Filets:

1 Schweinefilet
ca. 450 g
Salz, Pfeffer

120 g Bandnudeln

Für Waldi extra:

1 Knoblauchzehe
1 kleine Kartoffel
1 TL Lebertran oder
Dorschöl

Tipp

Statt der Bandnudeln können Sie auch Rösti oder Kartoffelpüree dazu reichen.

fein würfeln, etwas gekochte Bandnudeln kleinschneiden und alles knapp mit Wasser bedeckt, 15 min kochen. Im Sud abkühlen lassen. Mit Getreideflocken vermischen und 1 TL Lebertran hinzugeben.

Zubereitung für Waldi

Die ganze Portion Reis ohne das Wasser zu salzen, kochen und für Waldi eine Portion entnehmen.

Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in einer kleinen Menge Wasser kochen.

Hühnchen und Reis mit 1 EL Seealgenmehl oder Lebertran parfümieren.

Getreideflocken untermischen und lauwarm servieren.

Zubereitung für Herrchen

Hühnchen in Würfel ca. 3 cm schneiden Paprika in etwa gleichgroße Teile schneiden und Zwiebeln achteln. Abwechselnd auf die Holzspieße stecken, salzen.

Marinade aus Honig, Sojasauce, Paprika, Pfeffer und Chili verrühren. Die Spieße auf einen Teller geben und mit der Marinade übergießen. 20 Minuten ziehen lassen, 2 x wenden. Marinade aufheben.

Spieße im Ofen bei 120° ca. 20 Min. garen.

Dann auf Grillstufe schalten und bräunen. Vorher mit der Marinade einpinseln.

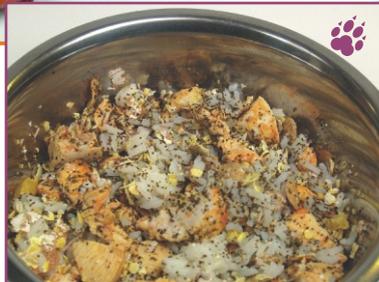
Heißen Reis mit der Butter, Curry, Kurkuma, Salz verrühren.

Hähnchenspieß

Hähnchenspieß "Asia" mit Curryreis-Turm



Vorsicht !
Zwiebeln sind absolut schädlich für Ihren Hund.



Seealgenmehl untermischen und ggf. mit ein paar Tropfen Lebertran oder Fischöl parfümieren.

Zutaten

Für 2 Personen und Hund

3 Hähnchenbrüste ohne Haut
Je 1 rote u. grüne Paprikaschote
1 große Zwiebel
2 Tassen Reis
4 Holzspieße
Salz

Für die Marinade:
2 EL Honig
2 EL Sojasauce
2 EL Paprika
Pfeffer, Chilipulver

Für den Reis:
2 EL Butter
1 EL Curry
1 TL Kurkuma
Salz

Tipp

Lauwarm schmeckt es Ihrem Hund am Besten. Aber bitte nicht zu heiß servieren.

Die optimale Temperatur liegt bei ca. 35°.

Zubereitung für Herrchen

Für Waldi vorher entnehmen:
etwas Petersilienwurzel, 1 Kartoffel,
1 Scheibe Gouda, ein paar Bohnen,
2 EL Dunkelbier.

Kartoffeln:

waschen, halbieren und mit Öl bepinseln. Mit Pfeffer und grobem Meersalz bestreuen und auf ein geöltes Backblech bei 220°, ca. 35-40 min im Ofen backen. 5 min vor Backende mit den Rosmarinnadeln bestreuen.

Sauce:

1 EL Honig mit gehackter Zwiebel und Knoblauchzehe im Topf bräunen, mit dem 1/2 ltr Bier aufgießen und auf 1/8 ltr reduzieren (einkochen). Chilischote einlegen. 20 g Butter und 4 EL Sahne einmischen und warm halten.

Parmesan cracker:

In eine beschichtete Pfanne, die Hälfte des Parmesan streuen und schmelzen, groben Pfeffer und Salbeiblätter darauf geben, etwas abkühlen und wenden, weiterbraten. Warme Cracker in eine Schale drücken, erkalten lassen.

Füllung für die Parmesan cracker:

Oliven kleinschneiden, Tomaten halbieren, mit gewürfelter Petersilienwurzel in wenig Öl dünsten, mit grobem Pfeffer würzen und in die Cracker füllen. Bohnen 15 min blanchieren, in heißer Butter schwenken, mit Rauchsalz würzen und in Goudastreifen wickeln.

Parmesan cracker

gefüllt mit Babytomaten und Oliven auf Dunkelbiersauce



Etwas Bier schadet Waldi nicht.

Aber immer kochen, dass der Alkohol verdunstet.



Waldis Zubereitung: Kartoffel, Wurzel, Bohnen und Knoblauch würfeln und mit den 2 EL Dunkelbier, Lebertran und etwas Wasser, 15 min kochen, abkühlen lassen und mit Goudastückchen bestreuen.

Zutaten

für 2 Personen und
Hund

80 g grüne Bohnen
70 g Parmesan ger.
5 Kartoffeln
12 Babytomaten
12 Oliven ohne Stein
2 Scheiben Gouda
1 Zweig Rosmarin
Salbeiblätter
Rauchsalz
Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl

Sauce:

1/2 ltr Dunkelbier
40 g Butter
4 EL Sahne
1 EL Honig
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleine Chilischote

für Waldi extra:

1 Knoblauchzehe



Mit Bier, Käse und Lebertran wird Waldi auch ein rein vegetarisches Menü lieben. So gewürzt, frisst er fast alles.

Zubereitung für Herrchen

Kokossauce:

Ingwer schälen, fein würfeln, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Alles in Öl scharf anbraten, dann sofort mit Kokossauce ablöschen, leicht salzen, mit Chilipulver würzen. Aufkochen und 1 EL Erdnussauce einrühren und warmhalten.

Rosmarinkartoffeln:

Gekochte Kartoffeln (am Besten vom Vortag), schälen und mit 20 g Butter in einen Topf geben. Butter leicht erhitzen, und die Kartoffeln darin schwenken, salzen und pfeffern. Erst zum Schluss, die gehackten Rosmarinadeln darüber streuen. Warm halten.

Fischfilets:

Für Waldi von jedem Filet, ein kleines Stück abschneiden und beiseite legen.

Filets mit dem Saft 1 Limette beträufeln und im Kühlschrank 30 min ziehen lassen.

Abtupfen, salzen, pfeffern und in der Grillpfanne mit Sesamöl, je Seite, 1 min anbraten. Herausnehmen und in der heißen Kokossauce, 10 min ziehen lassen. (Nicht mehr kochen)!

Zubereitung für Waldi

Karotte, Kartoffel, Knoblauch und den entnommenen Fisch würfeln, und in einem kleinen Topf, bedeckt mit etwas

Fisch in Kokossauce

an Kokossauce, mit Rosmarinkartoffeln



Zutaten

Für 2 Personen und Hund

Für die Kokossauce:

3 cm Ingwerknolle
1 Prise Chilipulver
6 Lauchzwiebeln
1 TL Curry
1 EL Erdnussbutter
200 ml Kokossauce, ungesüßt
1 EL Erdnussöl
1 Prise Salz

Für das Fischfilet:

2 Pangasiusfilets je 150 g
ersatzweise:
Rotbarsch, Seelachs, Victoriabarsch
Saft von 1 Limette
Salz, Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln:

500 g gekochte Kartoffeln vom Vortag
20 g Butter
1 Rosmarinzwig
Salz, Pfeffer

Für Waldi extra:

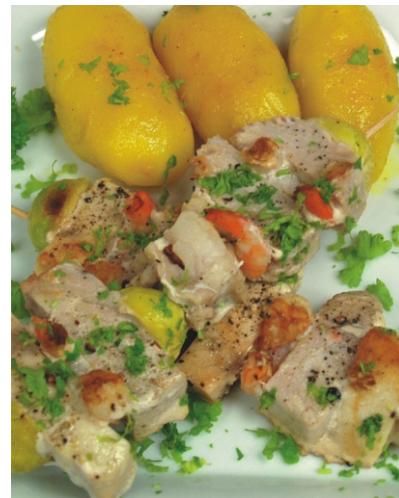
1 Kartoffel u. 1 Karotte
1 Knoblauchzehe
1 gekochtes EI

Wasser, 10 min kochen. Abkühlen lassen, Wasser abgießen. Ei klein schneiden und unter das Menü geben. Ggf. mit 2 EL Weizenkleie und Getreideflocken strecken.

| Rezepte A-Z | Seite |
|--------------------------|--------------|
| A | |
| Apenzeller Schnitzel | 36 |
| B | |
| Bayerische Bratensülze | 46 |
| Broccoli in Bierteig | 93 |
| Bouillon vom Tafelspitz | 18 |
| C | |
| Calvados- Filets | 50 |
| Cevapcici | 59 |
| Curry- Geschnetzeltes | 29 |
| E | |
| Echte Schweinesülze | 60 |
| Elsässer Krautsuppe | 15 |
| Erbsensuppe | 12 |
| F | |
| Falsches Schnitzel | 42 |
| Feuerkugeln | 68 |
| Fish and Chips | 82 |
| Fisch in Kokossauce | 84 |
| Fischspieß Quatro Pesce | 86 |
| Fleischpflanzerl | 26 |
| G | |
| Garnelenspießchen | 87 |
| Gefüllte Paprika | 91 |
| Gefüllte Tomaten | 94 |
| Gefüllte Zwiebeln | 96 |
| Grüner Spargel | 58 |
| H | |
| Halloweensuppe | 14 |
| Hähnchenspieß | 76 |
| Husarenspieß | 24 |
| J | |
| Jägerschnitzel | 40 |
| Jugoslawisches Schnitzel | 38 |

| Rezepte A-Z | Seite |
|------------------------|--------------|
| K | |
| Königsberger Klopse | 32 |
| M | |
| Magere Schweinshaxe | 67 |
| Meraner Filets | 30 |
| Münchener Schnitzel | 51 |
| N | |
| Nudel- Gemüse- Wok | 90 |
| P | |
| Parmesan cracker | 92 |
| Pfannengyros | 66 |
| Putenrouladen | 74 |
| R | |
| Rinderfilet, dick | 55 |
| Rinderfilet, dünn | 54 |
| Rinderkraftbrühe | 16 |
| Rinderrouladen | 48 |
| Rinderschmorbraten | 52 |
| Roastbeef | 62 |
| S | |
| Salat "Corleone" | 80 |
| Saure Zipfel | 34 |
| Saté Spieße | 72 |
| Seelachs in Folie | 85 |
| Schweinefiletchen | 47 |
| Schweinetaler "Picata" | 35 |
| Schwertfischsteak | 78 |
| Schmorbraten in Aspik | 53 |
| Sonntagsbraten | 44 |
| Spaghetti Bolognese | 27 |
| Szegediner Gulasch | 28 |
| T | |
| Tafelspitz | 19 |
| Thai Hähnchen | 70 |
| Thai Fischbällchen | 83 |

| Rezepte A-Z | Seite |
|-------------------------|--------------|
| U | |
| Ungarische Gulaschsuppe | 13 |
| V | |
| Vorspeise vom Roastbeef | 63 |
| Vorspeise vom Roastbeef | 64 |
| Vorspeise vom Roastbeef | 65 |
| W | |
| Weißwursttradel | 22 |
| Wirsing- Kalbsschnitzel | 57 |
| Würstlspeiß | 21 |
| Würzkotelettes | 56 |
| Würzige Tofuspieße | 95 |
| Z | |
| Zanderfilet, gebacken | 88 |



**Rezepte
Nur für Waldi**

Seite

| | |
|-------------------------|--------|
| Beinscheiben vom Rind | 103 |
| Gläschenfleisch | 99-104 |
| Gläschen einmachen | 104 |
| Hackfleischbällchen | 105 |
| Hackfleisch, Reis | 102 |
| Hähnchenleber, Broccoli | 100 |
| Hundewurst | 106 |
| Pizza | 108 |
| Ravioli | 107 |
| Rind, Gemüse | 99 |
| Rezeptabwandlungen | 101 |
| Snack/ Fisch, Dorschlöi | 110 |
| Snack/ Käse, Karotten | 109 |



Bitte unbedingt lesen!

Sie haben nun einen kleinen Ausschnitt aus dem Kochbuch "Herrchen kocht für sich und Waldi" gelesen.

Bitte experimentieren Sie nicht mit Lebensmitteln, von denen Sie nicht genau wissen, ob sie Ihrem Hund schaden.

In dem vorliegenden Kochbuch wird genau und im Detail beschrieben, wie Sie die verwendeten Lebensmittel behandeln, bzw. zubereiten müssen, um hundegerechte Menüs her zu stellen.

Es gibt eine nicht geringe Anzahl von Lebensmitteln, die für Ihren Hund schädlich sein können. Einige wenige können sogar zu schweren Erkrankungen und sogar bis zum Tod führen.

Wussten Sie, dass Sie mit ein paar Walnüssen Ihren Hund umringen könnten ?

Oder dass Zwiebeln für Ihren Hund zu lebensbedrohlichen Erkrankungen führen können ?

Im vorliegenden Buch, wird auf diese Tatsachen geachtet und diese Zutaten gemieden.

Auch Nahrungsergänzungen, die Ihrem Hund wichtige Vitamine, Spurenelemente und Vitalstoffe zuführen, werden im Buch genau beschrieben und unter die Lupe genommen.

Bei allen Gewürzen, besonders wenn sie scharf oder salzhaltig sind, gilt die Regel:

NICHT IN DEN HUNDENAPF !

