

## Schildkrötenpudding (nach B. Artner, modifiziert für *Emys orb.* von M. Kutzli) Januar 2009

(Dieser Pudding ist als Ergänzungsfutter für Tiere gedacht, die im Freien in einem Teich gehalten werden und Gelegenheit haben, ihren Speiseplan mit Schnecken, Insektenlarven, Würmern und Wasserpflanzen zu ergänzen!)

Was	Bemerkungen	Gewicht g
Gelatine	Sehr geeignet die „Lucullus supra Speisegelatine“ erhältlich bei <a href="http://www.fruitarom.com">www.fruitarom.com</a>	500
Rindfleisch	Herz (Fett gut abschneiden)	500
Leber	Kaninchen- oder Hühnerleber, Rindsleber	500
Forelle, Fisch	Frisch, ganz, wenn möglich nicht ausgenommen. Falls der Fleischwolf es schafft, Kopf und Schwanzflosse dranlassen. Nicht verwenden (wegen des hohen Thiaminase-Anteils): Hering, Sardine, Sardelle, Karpfen, Stint, Makrele, Wels, Groppe, Goldfisch, Alse, aber auch lieber kein Muschelfleisch	1500
Crevetten	Gefroren, roh mit Schale	1000
Garnelenschrot	Getrocknet (Zoohandel), vor dem Passieren quellen lassen (Milch)	200
Eier	6 Hühnereier à ca. 50g (mittlere Grösse) oder noch besser, wenn vorhanden: Wachteleier (enthalten erheblich mehr Phosphor, Eisen, Vitamin B1, B12, Kupfer, Zink...)	300
Milch	Magermilch	1500
Gemüse	Rüebli, Mangold, Zucchini, Broccoli, Löwenzahn (keinen Spinat)	1000
Vitamine/Mineralstoffe	3 gestr. EL Korvimin ZVT	30
Sepia-Schale	Pulverisiert (aus einer Schale holt man etwa 25g Pulver heraus)	70
Farbstoff	3 Tuben Lebensmittelfarbe, „Erdbeer“, Drogerie	0
Wasser		2500
<b>Total</b>	(ergibt ca. 10,5 l Pudding)	<b>9600</b>

### Rezept für ca. 7.5 Liter Pudding (15 Plastikschälchen à 500ml):

#### 1. Topf 12l

- Die Gelatine in einen mindestens 12 Liter fassenden Topf schütten.
- Etwa 2 Liter kaltes Wasser unter ständigem Umrühren über das Gelatinepulver schütten, ca. 20 Minuten quellen lassen.

#### 2. Topf 10l

- Das Gemüse auf dem Gitter über wenig Wasser (0,5 Liter) kochen, nicht zu weich
- Crevetten unter fliessendem Wasser waschen
- den Garnelenschrot in der Milch quellen lassen
- Forellen, Rindfleisch, Leber, Crevetten, Garnelenschrot und Gemüse im Fleischwolf faszieren und in einen grossen Topf von etwa 10 Liter Fassungsvermögen geben und gut verrühren,
- 3 gestrichene Esslöffel Korvimin ZVT einrühren, Sepia-Schalenspulver dazu, Eier dazurühren,
- Die im noch heissen Gemüsewasser aufgelöste Lebensmittelfarbe einrühren.

#### Gut umrühren!

- Beide Töpfe werden nun gleichzeitig unter ständigem Umrühren auf 40°C erhitzt. Die Gelatine muss sich vollständig verflüssigen.
- Es ist darauf zu achten, dass der Inhalt der beiden Töpfe vor dem Zusammenleeren dieselbe Temperatur von 40°C aufweist (ev. Topf mit Gelatine im Wasserbad abkühlen). Der Speisebrei wird in den Topf mit flüssiger Gelatine geleert. Danach einige Minuten kräftig umrühren!
- Der Brei wird nun portionenweise in die dafür vorgesehenen Alu- oder Tiefkühl Dosen abgefüllt. Diese werden sofort für 6-8 Stunden, z.B. über Nacht, in den auf höchste Kälte eingestellten Kühlschrank verbracht.
- Nach Festwerden des Futters werden die Behälter verschlossen und in die Tiefkühltruhe überführt.

#### 100g von diesem Pudding enthalten ca.: (<http://www.ars.usda.gov/Services/docs.htm?docid=7783>)

- 80.68g Wasser
- 11.89g Protein
- 2.36g Fett
- 0.40g Kalzium
- 0.17g Phosphor

**Ca/P 2.37**

Als Alleinfutter enthält dieser Pudding immer noch zu viel Warmblüterfleisch. Dieses kann ev. durch Tintenfisch, Garnelen, Tubifex, Krill etc. ersetzt werden. Auch getrocknete Bachflohkrebse (Zoogeschäft) sind empfehlenswert.

Als Ergänzung (besonders in Gebieten mit weichem Wasser) ist es ratsam, den Schildkröten Sepiaschalensstücke am Ufer anzubieten.