



Running Futter
Über ein Laufband rattern die frisch befüllten Dosen der Verschlussstation entgegen

Wie kommt das Futter in die Dose?

Besuch in der Schmackoküche: In der Produktionsstätte eines Münchner Tierfutterherstellers blickte unsere Autorin einen Tag lang in Töpfe, Kräutersäcke und Dampfkammern

Fotos: Max Kratzer für FOODS-Spezial

Test vorzeigen, Maske, Kittel, Haube überstreifen, steriles Schuhwerk anziehen, Fieber messen, Hände desinfizieren: Klar, in Corona-Zeiten müssen die Hygienevorschriften besonders streng sein, aber hier in der Produktionsstätte von Terra Canis in Petershausen bei München wird auch in besseren Zeiten auf klinische Sauberkeit geachtet. „Riechen Sie das?“, fragt Birgitta Orna, 44, die Gründerin und Geschäftsführerin von Terra Canis, als wir um sechs Uhr morgens die Produktionshalle betreten. Ich schnuppere, kann aber beim besten Willen nichts wahrnehmen. „Genau“, strahlt Orna. „Hier riecht nichts!“ Begeistert nimmt sie ein frisches Putenherz in die Hand und schnuppert daran. „Bei uns wird täglich alles frisch und ‚just in time‘ für die jeweilige Produktion angeliefert.“

Man könnte sagen, dass es ihre Nase war, die Orna vor 16 Jahren dazu brachte, Terra Canis zu gründen: „Mein damaliger Hund war aus der Rettung und litt an einer chronischen Darmentzündung, sodass ich Spezialfutter kaufen musste. Ich habe mich immer gewundert, warum das Futter so fürchterlich riecht. Darum wollte ich ein Futter, das so hergestellt wird, wie ich es für meinen Hund selbst zubereiten würde – mit hochwertigen Zutaten in echter Lebensmittelqualität.“

Jeden Tag ein anderer Menüplan

Insgesamt 50000 verkaufsfertige Dosen werden heute bis 19 Uhr das Band verlassen. An diesem frühen Morgen stehen zwei Menüs aus der Veterinär-Produktlinie „Mobility“ auf dem Plan, ein getreidefreies Hundefutter für gesunde Knochen und Gelenke. Für die erste Charge von 4000 Dosen hat Betriebsleiter Sven



Es ist angerichtet

Je nach Produktionsplan werden die frischen Zutaten in Bottichen bereitgestellt. Heute wird das getreidefreie Spezialfutter „Mobility“ hergestellt

Am Wolfer Betriebsleiter Sven Schmidt erklärt den ersten Schritt: Jede Zutat des Menüs wird zunächst einzeln zerkleinert



Gehacktes bitte! Nach dem Muskelfleisch werden die Putenherzen gewolft. Rezeptzutaten des Spezialfutters für Hunde mit entzündlichen Gelenken

Schmidt bereits alle Zutaten in Metallwagen vor dem Wolfer bereitstellen lassen.

Das Fleisch für das Spezialfutter besteht je nach Menü aus magerem Muskelfleisch von Kalb oder Pute sowie leicht verdaulichen Innereien wie Putenherzen oder Kälberlunge. Auch als Gemüse und Obst wurden Sorten ausgewählt, die in der Naturkunde als entzündungshemmend gelten: Die Gurken und Karotten, Fenchel und Sellerie sehen aus wie frisch vom Markt, Blaubeeren, Ananas und Erdbeeren wurden gerade erst aufgetaut. Und dann sind da noch zwei Bottiche, die Mixturen aus Zutaten wie Leinsamen, Chia-Samen, Kieselerde, Schachtelhalm, Arnika oder Brennnessel enthalten.

Metzgermeister Sven Schmidt ist der Fels in der Brandung bei Terra Canis. Er war schon dabei, als Birgitta Orna ihr Futter noch in der Münchner Metzgerei Schabitz herstellen ließ – in kleinen Mengen und per Hand abgefüllt. Als der Inhaber 2017 in Rente ging und Orna sich entschied, eine eigene Produktionsstätte unter dem Schirm des Nestlé-Kon- ▶



Im Schlund des Mixers
Wie in einem riesigen Kochtopf werden alle Zutaten unter Zugabe von 70 Grad heißem Wasser miteinander vermischt

Abgefüllt Der 1600 Kilo schwere Mix aus Fleisch und Gemüse wird maschinell in 400-Gramm-Dosen gefüllt, die sofort luftdicht verschlossen werden



»
Ich wollte ein Futter herstellen, das ich gut riechen kann und das ich so auch selber kochen würde
«

Birgitta Ornau, Gründerin und Geschäftsführerin von Terra Canis

zerns aufzubauen, zog das gesamte Team mit. Schmidt erstellt seitdem die Produktionspläne, nach denen sein Kollege Axel Göringer die Zutaten einkauft.

Geflügel und Rindfleisch stammen zum großen Teil von regionalen Erzeugern in Deutschland oder Österreich – auch um Lebendtransporte zu vermeiden. Das Entenfleisch kommt aus einer Freilandhaltung in Polen, das Wasserbüffelfleisch aus Norditalien. Exotische Sorten für Allergiker-Tiere wie Straußenfleisch aus Ägypten oder Lamm aus Neuseeland werden gefroren geliefert.

Die Lebensmittelqualität ist hier Chefsache

Dass eine qualitätsbewusste, lokale Manufaktur wie Terra Canis sich mit einem Weltkonzern wie Nestlé zusammenschließt, hat Ornau viel Kritik eingebracht. Doch die Münchnerin steht zu der Entscheidung. „Wenn Sie in Deutschland eine eigene

moderne Produktionsstätte von dieser Größe und Qualität aufbauen wollen, brauchen Sie als noch kleines, mittelständisches Unternehmen einen finanzstarken Partner an Ihrer Seite“, erklärt sie. In Deutschland kämen auf 50 Brands maximal fünf Produktionsstätten.

Das mag erklären, warum große Futtermittelhersteller wie z. B. Landguth für verschiedene Eigenmarken und auch für kleine private Labels produzieren, was für Laien jedoch nur schwer erkennbar ist.

Nestlé habe aber nicht nur den Bau einer eigenen Produktion, sondern auch den sehr hohen Anspruch von Terra Canis immer unterstützt, betont Ornau. „Als Geschäftsführerin habe ich die volle Kontrolle über die hundertprozentige Lebensmittelqualität aller Rohstoffe.“

Diese werden – Zutat um Zutat – gerade im großen Wolfser zerkleinert und anschließend in einem riesigen Edelstahlbottich vermischt. 1600 Kilogramm Fleisch- und Gemüsemixtur finden sich am Ende in

Fotos: Max Kratzer für FOCUS-Spezial



Dosen-Check Alle 30 Minuten werden zwei geschlossene Dosen vom Band genommen und im Wasserbad mit einer Art Luftpumpe auf Dichtigkeit geprüft

Dampfsterilisation In Wannen gestapelt, landen 800 Dosen in den Autoklaven, wo sie auf 120 Grad erhitzt, abgekühlt und so haltbar gemacht werden

dem Bottich. Idealerweise, erklärt Sven Schmidt, sollten die einzelnen Zutaten und sogar Gemüsestückchen zu erkennen sein.

Hitze statt Konservierungsstoffen

Danach geht es zur Abfüllung. Wie beim „Running Sushi“ rattern die goldfarbenen Dosen vorbei. Dose um Dose wird mit 400 Gramm Futtermasse befüllt, gewogen und verschlossen. Alle 30 Minuten fischt ein Mitarbeiter zwei Dosen heraus, durchstößt sie mit einer Luftpumpe und prüft im Wasserbad die Dichtigkeit. Tauchen Blasen am Rand der Dose auf, muss die Charge gestoppt und die Maschine auf Fehler überprüft werden. Die fertigen Dosen werden in Wannen gestapelt und in tonnenförmige Kammern zur Dampfsterilisierung gestellt. In diesen Druckbehältern werden sie sukzessive auf 120 Grad erhitzt und wieder heruntergekühlt – ein Verfahren, das Konservierungsstoffe unnötig macht.



Duftende Beigaben Rund 80 verschiedene Kräuter, Vitalstoffe, Samen oder Blüten lagern in der Kräuterammer der Produktionsstätte

Das Herzstück der Fabrik ist die Kräuterkammer. In Papiersäcken lagert hier von Kurkuma, Rosenblättern, Schafgarbe bis zu gemahlene Austernschalen alles, was das Futter auf natürliche Weise mit Nährstoffen (siehe auch Seite 68) anreichert und auf Basis der Kräuter- und Pflanzenkunde unterstützt. Für jedes Produkt hat Tierärztin Hanna Stephan im Labor errechnet und bilanziert, welchen Mix es jeweils braucht, um Hunde oder Katzen, Welpen oder Senioren ausreichend mit Vitaminen und Mineralstoffen zu versorgen und die Zugabe synthetischer Nährstoffe so gering wie möglich zu halten.

Im Hof der Produktionsstätte holen Lkws unterdessen die fertigen Dosen ab und bringen sie ins Lager nach Oberschleißheim. Wohin die Reise der Dosen von dort aus gehen wird, verrät die Sprache auf dem Etikett: Manche werden in italienischen, andere in arabischen oder sogar japanischen Näpfen landen. ■

CAROLINE MASCHER