

VON KARL FORSTER

Ein Optimist ist ein Mensch, der ein Dutzend Austern bestellt, in der Hoffnung, sie mit der Perle, die er darin findet, bezahlen zu können.“ Schrieb einst der deutsche Dichter Theodor Fontane. Die Münchnerin Birgitta Ornaui ist Optimistin. Und sie liebt Austern. Es muss ja nicht immer gleich ein Dutzend sein. Und auch auf die Perle in der Schale muss Ornaui nicht mehr warten. Denn sie startet 2017 nun ins zwölfte Erfolgsjahr mit dem von ihr gegründeten Unternehmen Terra Canis. Die Münchnerin macht also heuer das Dutzend Jahre voll mit einer Geschichte, die selbst für den erfolgsverwöhnten Münchner Mittelstand so außergewöhnlich ist wie das Produkt selbst: Hundefutter.

„Ich wollte nie in ein klassisches Angestelltenverhältnis einsteigen. Sondern Chef sein.“

Nun muss man wissen, dass zum einen Hundefutter nicht gleich Hundefutter ist. Und dass zum anderen Hundebesitzer heutzutage an der optimalen Ernährung ihrer Lieblinge in einer Art interessiert sind, die manchmal schon schwer ins Dekadente lappt. War es vor zwanzig, dreißig Jahren noch normal, den Hund, egal ob groß oder klein, ob Männchen oder Weibchen, ob Mischling oder Rassetier, mit den Resten aus der Küche, angereichert mit billigen Flocken oder geschmacksintensiviertem Pressfutter zu ernähren, so locken heute die Großanbieter mit Werbung, die ans Gemüt geht und Verantwortung seitens Herrchen und Frauchen anmahnt. Mit Erfolg: Der Jahresumsatz von Hundefutter liegt in Deutschland laut Industrierivertand Heimtierbedarf bei mehr als 1,3 Milliarden Euro. Und wenn man nun Birgitta Ornaui aktuelle Zahlen dazustellen, wird klar, warum sich die 39 Jahre alte Unternehmerin mehr als ein Stockwerk in der Schwabinger Friedrichstraße und 30 Mitarbeiter leisten kann und muss, um den Laden am Laufen zu halten und weiter auszubauen. Allein 2016 stieg der Umsatz der Terra Canis GmbH um 25 Prozent, für 2017 rechnet Ornaui mit einem Gesamtumsatz von 21 Millionen Euro. Keine schlechten Aussichten zwölf Jahre nach der Gründung der Firma, in einem Markt, der so heiß umkämpft ist wie der um Waschmittel und Zahnpasta, von Konzernen, die weltweit agieren und oft sogar konkurrierende Unternehmen im Portfolio haben.

Birgitta Ornaui Unternehmensgeschichte begann mit einem kranken Hund aus einer Tötungsstation in der Nähe der südspanischen Stadt Malaga.

Ihr Vater arbeitete damals dort als Unternehmensberater. Und weil Ornaui gerade das Abi geschafft und sich somit auf den Weg in eine neue Selbstständigkeit jenseits der Familie begeben hatte, erfüllte sie sich einen Wunsch, der schon lange in ihr geschlummert hatte, von den Eltern aber verweigert wurde: einen Hund. Groß sollte er sein, langbeinig und auch ein wenig stolz. Doch dieser Hund, eine Mischung aus Neufundländer und irischem Wolfshund (Kenner werden ahnen, wie mächtig dieses Tier gewesen sein mag), war sehr, sehr krank: Lungenwürmer, Herzwürmer, Ehrlichiose, eine schwere Infektionskrankheit. Ornaui versuchte, ihn mit bestem Futter aufzupäpeln, kochte viel selbst dafür, machte sich so kundig über die richtige Zusammensetzung, über das beste Fleisch für Hunde, über Zusatzstoffe, Getreide, Vitamine, Kalzium und was sonst noch so alles in den Napf gehört oder auch nicht. Doch es half alles nichts, nach einem Jahr musste Ornaui sich zum ersten Mal von einem Hund für immer verabschieden. Ein Erlebnis, „das man nie vergisst, egal, wie oft es einem passiert“, sagt sie heute.

Doch die Beschäftigung mit dem spanischen Riesenhund hatte Folgen: Ornaui studierte (nicht ganz freiwillig, aber die Eltern hielten die Idee, Goldschmiedin oder so etwas zu werden, für wenig erfolgsversprechend) Betriebswirtschaft in München und wollte danach auf alle Fälle selbstständig werden. „Ja, Unternehmerin, unbedingt. Ich wollte nie in ein klassisches Angestelltenverhältnis einsteigen. Sondern Chef sein.“



Ein tolles Gespinnst: Birgitta Ornaui und ihr Dobermann Minou.

FOTO: PRIVAT

Auch wenn sie noch nicht so recht wusste, Chef von was.

Es war damals ein zweiter Hund an ihrer Seite, ebenfalls aus einer südspanischen Tötungsstation, ebenfalls nicht ganz gesund, ebenfalls langbeinig. Weil der Versuch, nicht-stinkendes, qualitativ zumindest akzeptables Hundefutter zu kaufen, zum einen ziemlich erfolglos verlief, weil sie zum anderen von vielen Hundebesitzern ebenfalls Klagen in dieser Richtung hörte (man muss wissen, dass Hundebesitzer gerne miteinander ratschen, natürlich über ihre Hunde), stand bald fest, von welcher Art die Firma sein sollte, die Ornaui zur Chef hat: eine Hundefutterfirma.

Am Anfang war es schwierig, einen Metzger für Hundenahrung zu finden

Und nicht nur, weil die Jungunternehmerin Ornaui im Studium gelernt hat, was ein Alleinstellungsmerkmal bedeutet, sondern auch, weil es ihr ganz persönliches Interesse war, sollte es nicht nur noch ein Hundefutter mehr auf dem Markt sein, sondern ein ganz besonderes, ein einzigartiges, eines von höchster Qualität. Kein Hundefutter nur, sondern ein echtes Lebensmittel. Was Wunder also, dass, als vor zwölf Jahren die ersten Dosen auf den Markt kamen, Ornaui dadurch auf sich und ihr Produkt aufmerksam machte, indem sie es werbewirksam selbst aus der Dose aß. Ein Werbegag, der bis heute erfolgreich ist, erst kürzlich waren ARD und Sat 1 bei Terra Ca-

nis im Haus und filmten Chefin und Angestellte beim Verzehr von Hundefutter. Selbst bei solchen Auftritten ist Ornaui nur sehr dezent geschminkt. Und bis auf einen schmalen Ring am linken Daumen, wie Bogenschützen ihn als Signum gerne tragen, deutet nichts auf irgendwelchen Hang zur Zurschaustellung hin. Das war schon so, als Ornaui, früher, gang ganz früher, es gerne im P1 hat krachen lassen.

Ornaui lebt derzeit zwar „unverheiratet, ohne Kind“, dafür mit einer schon zwölf Jahre alten Dobermann-Hündin. Laut FCI-Standard Nr. 143 ist der Dobermann friedlich, sensibel, aufmerksam, sehr intelligent, selbstsicher und unerschrocken. Nicht zum FCI-Standard gehört die Erkenntnis, dass der Dobermann auch einen Hang zur Sturheit hat, Hundefreunde nennen das gerne Willensstärke. Ältere TV-Konsumenten aber erinnern sich an die Eleganz und an das Selbstbewusstsein von Zeus und Apollo in der Serie „Magnum“. Ornaui Dobermann hört auf den Namen Minou. Und wenn man zuhört, wie begeistert sie von den endlosen Spaziergängen durch den Perlaicher Forst oder entlang des Walchensees erzählt, ahnt man: Hier haben sich zwei gefunden, die nicht nur äußerlich zusammenpassen. Dabei sei nun nebenbei erwähnt, dass ein Dobermann vor allem auch durch seine Eleganz besticht.

Wie es nun Ornaui schaffte, die Marke Terra Canis auf dem Markt zu platzieren, ist eine eigentlich ganz normale Erfolgsgeschichte, die – ebenso normal – mit ein paar schier unlösbaren Problemen begann. Nicht das kleinste war, das nur als Beispiel,

der bürokratische Unterschied zwischen den Begriffen Futtermittelverordnung und Lebensmittelverordnung. Ein anderes war damals vor zwölf Jahren, einen Metzger zu finden, der das Wagnis eingeht, nicht nur Menschenfutter, sondern auch Hundenahrung herzustellen und in Dosen abzufüllen.

Mittlerweile beschäftigt die Terra-Canis-Chefin Grafiker und professionelle Tierfotografen

In Hermann Schäbitz fand Ornaui dafür den idealen Partner. Er ist es bis heute. Damals gab es kaum Geld für Marketing, der Ruf des Hundefutters Terra Canis als auch für den Menschen geeignetes Lebensmittel verbreitete sich zunächst über den Hundewiesenfunk, sprich Mundpropaganda. Ur-laub gab es nicht für Ornaui, jeder Gewinn wurde reinvestiert. Heute beschäftigt die Terra-Canis-Chefin Grafiker, Pressebetreuer und professionelle Tierfotografen. Und ist doch selber noch die beste PR-Frau in eigener Sache. Denn so offen sie auch über (nicht allzu) Privates spricht, über ihre Freude am guten Essen, an schönen Dingen, an Pilates und Fitnessarbeit, so richtig in Fahrt kommt Ornaui, wenn es ums Hundefutter geht. Und um die Konkurrenz. Da purzeln Argumente und Klagen, Zahlen und Fakten aus ihr heraus und formen sich zur klaren Botschaft: Wir machen vielleicht noch nicht alles, aber sehr vieles besser als andere. Weswegen sich binnen dieser Dutzend Jahre Terra Canis in allen einschlägigen Haustiergeschäften und auch

in einigen renommierten Lebensmittelketten einen würdigen Platz erobern konnte.

Die Konkurrenz erkannte mit einiger Verspätung, dass hier eine Lücke war, die Ornaui plötzlich füllte. Man reagierte, nach einer Phase der Ignoranz, mit dem Versuch der Kopie. Und natürlich werden nun Begriffe wie Lebensmittelqualität geradezu inflationär verwendet. Der Slogan „Hausmannskost für Hunde“ gilt allerdings nur für Ornaui Futter, je nach Preis dann aufgewertet durch „100 Prozent Lebensmittelqualität“ oder „100 Prozent Natur“. Ungefähr zwischen fünf und zehn Euro kostet ein Kilo, „Kaninchen mit Amaranth, Zucchini und Bärlauch“ heißt dann so ein Menü, oder „Rinderbraten mit Spreewaldgurken & Teltower Rübchen“. Man kann verstehen, wenn manche Menschen zu Terra-Canis-Kunden sagen: „Tja, das muss man sich erst einmal leisten können.“

Natürlich kennt auch Birgitta Ornaui solche Argumente. Was setzt sie dagegen? Ein so klares wie normales Statement: dass es in unserem Leben und in unserer Gesellschaft vom Auto bis zum Grillhendl in nahezu allen Bereichen Billiges, weniger Billiges und Teures gebe, was nicht immer, aber oft eben doch, auch mit Qualität zu tun habe.

Und so kam es eben, dass in den vergangenen Jahren für Birgitta Ornaui eine Perle gewachsen ist, die in einer Austernschale vielleicht gar keine Platz mehr gefunden hätte. Und wer will, kann auch bei Theodor Fontane nachlesen, wie toll so ein Hund ist. Das Gedicht heißt „Bodenjagd“. Fontanes Hund allerdings hatte keine langen Beine. Es war ein Dackel.

## LEUTE DES TAGES

Bayerns Verkehrsstaatssekretär Gerhard Eck hat den mit 5000 Euro dotierten Joseph-Ströbl-Preis an den Journalisten Christian Schütze verliehen. Der ehemalige leitende Redakteur der Süddeutschen Zeitung habe über Jahrzehnte wichtige Diskussionen zur Verkehrspolitik angestoßen, betonte Eck. Die Joseph-und-Sonja Ströbl-Stiftung an der Technischen Universität München setzt sich für eine stetige Verbesserung der Verkehrssicherheit ein. Die Joseph-Ströbl-Preise werden jährlich an Journalisten oder Wissenschaftler verliehen, die in Sachen Verkehrssicherheit Besonderes geleistet haben.

Auf dem Weg zu den Sternen ist Anton Gschwendtner, 31, immerhin schon einmal in die 18. Etage vorgedrungen. Und zwar in das Gourmetlokal Loft des Wiener Luxushotels Sofitel Stephansdom. Von Mitte Februar an wird Gschwendtner dort die Position des Küchenchefs einnehmen. Bisher war er Chefkoch des Restaurants Délice La Brasserie im Münchner Sofitel Bayerpost am Hauptbahnhof. Seine Ausbildung hatte Gschwendtner im Forsthaus am See in Possenhofen gemacht, danach war er unter anderem im Hotel Bareiss in Baiersbrunn und bei Johann Lafer im Restaurant Le Val d'Or.

FJK

Martin Runge aus Gröbenzell hat die Grünen in Bayern mitgegründet und saß für diese Partei von 1996 bis 2013 im Landtag, zuletzt als Fraktionsvorsitzender. Politisch engagiert war er immer, auch nachdem er knapp den Wiedereinzug in den Landtag verpasste. So ist der 58-Jährige inzwischen Zweiter Bürgermeister seiner Heimatgemeinde. Nun ist er an einer Kandidatur als Oberbürgermeister von Fürstfeldbruck interessiert. Allerdings nicht für die Grünen allein, sondern in einem Bündnis seiner Partei mit der Brucker Bürgervereinigung (BBV), die seit 2014 den Oberbürgermeister der Kreisstadt stellt. Nach einem schweren Herzinfarkt des OB Klaus Pleil stehen in diesem Sommer Neuwahlen an. Allerdings gibt es bei der BBV nicht nur Unterstützer, sondern auch Runge-Gegner, die einen Ortsfremden ablehnen.

EIS

Schon zum zweiten Mal wurde Münchens berühmtester Sternekoch Eckart Witzigmann, 75, am Dienstagvormittag mit der Medaille „München leuchtet“ ausgezeichnet (FOTO: MICHAEL NAGY). Nach der Ausführung in Silber, die er 1991 auf dem Höhepunkt seiner Karriere mit dem Drei-Sterne-Restaurant Aubergine erhielt, bekam er nun auch die höchste Stufe, die Medaille in Gold. Witzigmann hat die neue deutsche Küche als Chefkoch des Tantris entscheidend mitbegründet und insbesondere den Ruf Münchens als Gourmet-Hauptstadt in den Siebziger- und Achtzigerjahren. Seit 20 Jahren ist er vorwiegend als Berater und Patron, unter anderem für das Salzburger Restaurant Ikarus tätig, in dem monatlich ein anderer Sternekoch aus der ganzen Welt ein Menü präsentiert. Witzigmann ist



auch Namensgeber des international renommierten Preises „Eckart“ für Kochkunst und wird von vielen Münchner Spitzenköchen nach wie vor „der Chef“ genannt. Zur Feier der neuen Auszeichnung lud einer der Preisstifter, die Münchner Witzigmann Academy, Freunde und Wegbegleiter zu einem Empfang in das Restaurant Atelier Art & Vin in der Westendriederstraße. Die Barhocker dort stammen übrigens noch aus Witzigmanns berühmtem Restaurant Aubergine.

FJK

SZ VINOtheK

Für schöne

MOMENTE.

Die Winteredition.

Winteredition  
Nur 59,50 €  
statt 80,05 €

Die diesjährige Winteredition ist eine ganz besondere Auswahl sechs exklusiver Winzerweine. Lassen Sie sich entführen auf eine genussvolle Reise durch die beliebtesten Weinanbaugebiete der Welt. Zum exklusiven Preis von 59,50 € erhalten Sie die Winteredition 2016 und sparen mehr als 25 % gegenüber dem Einzelkauf. Schmeckt Ihnen ein Wein besonders gut? Dann bestellen Sie diesen als sortenreines 6er- oder 12er-Paket nach und erhalten bis zu 15 % Rabatt.

- 2015 Grauer Burgunder, „Réserve“ QbA, Winzerfamilie Flick, Rheinhessen, Deutschland, 9,80 € (13,07 €/ Liter)
- 2015 Château Fage Blanc, Graves de Vayres AOC, Bordeaux, Frankreich, 12,95 € (17,27 €/ Liter)
- 2013 Blend Bodega Atamisque, Mendoza, Argentinien, 19,80 € (26,40 €/ Liter)
- 2013 Castel Del Monte Rosso DOC, Conte Spagnoletti Zeuli, Apulien, Italien, 9,75 € (13,00 €/ Liter)
- 2015 Primitivo „Spira“, Colle al Vento, Apulien, Italien, 14,95 € (19,93 €/ Liter)
- 2014 S' Domaine de Saumarez, Côteaux du Languedoc AOC, Languedoc, Frankreich, 12,80 € (17,07 €/ Liter)

Ein Angebot der Süddeutsche Zeitung GmbH, Hultschiner Str. 8, 81677 München. Die angebotenen Weine erhalten Sulfite. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Ab einem Bestellwert von 120 € entfallen die Versandkosten in Höhe von 6,90 €.



» Jetzt bestellen und genießen:

sz-shop.de/vinothek ☎ 089 / 21 83 – 18 30

Seien Sie anspruchsvoll.

Süddeutsche Zeitung