

Mein Haustier *und ich!*



Ein EXTRA der **GartenFlora**

**Welche Versicherung
braucht mein Tier?**

FUTTER IST LIEBE

Hund und Katze
optimal ernähren

PARASITENSCHUTZ

Zecken, Flöhe und
Herbstgrasmilben



HERBST-RATGEBER HUND

Fit und fröhlich mit der richtigen Bekleidung, Pflege und den besten Spielideen

Mit Herz & Seele:

unsere Metzgermeister Jens & Sven



Nach Erlernen des Metzgerhandwerks und langjähriger Erfahrung in der bayerischen Familienmetzgerei Schäbitz sind Jens und Sven heute für die Produktion von Terra Canis verantwortlich – denn unser Metzgermeister Hermann Schäbitz geht nach über 40 Berufsjahren in den wohlverdienten Ruhestand. Als erster Humannahrungsbetrieb hat seine Metzgerei im Jahr 2005 – dem Gründungsjahr von Terra Canis – die Sondererlaubnis erhalten, Tiernahrung herzustellen. Dies war nur möglich, weil sämtliche Rohstoffe, die hier täglich verarbeitet wurden, dieselbe Qualität hatten, die Produkte für den menschlichen Verzehr zwingend haben müssen:

100 Prozent nachweisliche Lebensmittelqualität. Damit hat Hermann Schäbitz zusammen mit Birgitta Ornau, der Gründerin von Terra Canis, ein absolutes Qualitäts-Novum in der Futtermittelbranche geschaffen und neue Maßstäbe gesetzt.

Nun übernimmt die neue Generation, und auch hier gilt: Alle Terra-Canis-Menüs werden fachgerecht und meisterlich von Metzgerhand hergestellt. Qualität, die man riechen kann.

Jens – Produktionsleiter und QS-Manager Metzgerei Schäbitz

Hallo, ich bin Jens Naumann. Schon als Kind habe ich gern meiner Mutter bei der Zubereitung in der Küche geholfen. Als Lehrling habe ich dann in einem modernen Betrieb gearbeitet

und samstags noch in einer Familienmetzgerei gejobbt. Meine Lieblingsoma hat immer gesagt: „Du hättest Deinen Uropa sehr stolz gemacht. Der hatte nämlich eine Gastwirtschaft mit Metzgerei.“ Das gab mir dann natürlich zusätzlichen Ansporn. Die nächste Station war die Traditionsmetzgerei Schäbitz in München. Nach zehn Jahren Erfahrung in der oberbayerischen Metzgerbranche habe ich dann meinen Meister gemacht. Besonders wichtig ist mir bei jeder Verarbeitung von Fleisch die absolut hochwertige Qualität. Durch die nachweisliche Lebensmittelqualität aller Rohstoffe war für mich die Umstellung auf Tiernahrung bei Terra Canis überhaupt kein Problem.

Sven – Betriebsleiter Metzgerei Schäbitz

Ich heiße Sven Schmidt und komme ursprünglich aus Ermsleben im schönen Sachsen-Anhalt. Dort wuchs ich auf einem Bauernhof auf und entwickelte erstmals Begeisterung für Tiere und Natur. Doch bald zog es mich in die Stadt, und ich begann meine Ausbildung zum Metzger in der Münchner Metzgerei Schäbitz. 1999 schloss ich die Ausbildung erfolgreich ab und absolvierte 2005 meine Meisterprüfung. Bei Terra Canis arbeite ich als Produktionsleiter und trage gemeinsam mit meinem Team täglich zur hochwertigen und handwerklich einwandfreien Verarbeitung der Rohstoffe bei. Meine Hobbys sind Skifahren, Klettern und gemeinsames Wandern mit meiner Familie und meiner Vizsla-Hündin Luna.

- echte Metzgerqualität aus Oberbayern
- gelerntes Meisterhandwerk vom Fach
- langjährige Erfahrung aus der Münchner Traditionsmetzgerei Schäbitz

Handwerk

Das Metzgerfach ist ein traditionelles und qualitätsbewusstes Handwerk. Unsere beiden Metzgermeister Jens und Sven haben das Fleischgeschäft von der Pike auf gelernt und sich bei der bayerischen Traditionsmetzgerei Schäbitz ihre Sporen verdient. Dieses langjährige Know-how kommt Terra Canis täglich zugute. Jede Zutat, die in Terra-Canis-Menüs enthalten ist, wird mit höchster Sorgfalt verarbeitet.

Liebe zum Produkt

Leidenschaft für Fleisch- und Wurstprodukte sowie das Bewusstsein für höchste Qualität sind für Jens und Sven das Wichtigste in ihrem Job. Von ihrer Arbeit bei der Metzgerei Schäbitz sind die beiden es gewohnt, kompromisslos mit Rohstoffen in echter Lebensmittelqualität im Humannahrungsbereich zu arbeiten. Dies können sie auch bei Terra Canis zu 100 Prozent umsetzen. Denn diese Liebe zu Qualität und zum Detail ist es, was man bei jedem Terra-Canis-Produkt riechen und wahrnehmen kann - artgerechte, natürliche Menüs für Hunde in 100 Prozent echter Lebensmittelqualität.



Raus ins Grüne

Mit dem Konzept „Hundenahrung in 100% Lebensmittelqualität aller Rohstoffe“ setzte Terra Canis vor 15 Jahren völlig neue Qualitätsmaßstäbe in der Futtermittelbranche.

„An dem Qualitäts-Konzept von Terra Canis wird natürlich auch in unserer neuen Produktion nichts verändert“, verspricht Geschäftsführerin und Gründerin Birgitta Orna. „Die neue, eigene Produktion wird ebenso, wie die Metzgerei Schäubitz nach Lebensmittelstandards gebaut und betrieben. Sowohl die Produktion als solche als auch das Hygiene-Konzept und alle gelagerten und verwendeten Rohstoffe folgen zu 100% nachweislich Lebensmittelstandards. Vorteile dieser eigenen Produktion ist die bestmögliche, maximale Kontrolle über die Qualität. Unsere Kunden können sich daher weiterhin auf die echte Lebensmittelqualität aller Rohstoffe verlassen. Die gesamte Belegschaft der Münchener Traditions-Metzgerei Schäubitz, inklusive der Metzgermeister, wurde übernommen und damit die langjährige Erfahrung und die handwerkliche Kompetenz des Metzgerhandwerks.“ Die Verantwortung für die Produktion der Hundeme-

nüs in 100% Lebensmittelqualität wird zukünftig bei den Mitarbeitern und Metzgermeistern Jens & Sven liegen. Beide haben ihre jahrzehntelange Erfahrung des Metzgerhandwerks direkt bei Hermann Schäubitz gesammelt und werden die Produktion von Terra Canis in der neuen Manufaktur übernehmen. Bei der Planung und dem Bau der neuen Produktion bei München wurde sehr viel Wert auf eine umweltfreundliche und energieeffiziente Bauweise gelegt. Eine ausgeklügelte, intelligente Wärmerückgewinnung im Inneren des Gebäudes erlaubt Terra Canis einen sehr energiesparenden Produktionsprozess. Das gesamte Gebäude ist energetisch optimal gebaut worden, so dass in vielen Bereichen Energie eingespart werden kann. Die neue klimaneutrale Einstoff-Verpackung der Dosen aus Papier ist zu 100% recyclebar. Mit dieser CO2-neutralen Verpackung unterstützt Terra Canis ein Waldschutzprojekt im Oberallgäu. Auf dem gesamten Dach der Produktion hat Terra



Canis als Beitrag zur Renaturierung von Industrie-
flächen eine Wiese mit speziellen Gräsern und Blumen
angepflanzt, die Bienen und Vögeln einen natürlichen
Lebensraum und Nahrung bietet. „Das neue Werk ist
eine gläserne Produktion“, schwärmt Dr. Marcus
Vogler, kaufmännischer Geschäftsführer von Terra
Canis. Als „gläsern“ bezeichnet er dabei den vollen
Einblick in die Produktionskette und die Rohstoffe.
„Wir werden in unserem neuen Herstellungsbetrieb
in Zukunft sogar Führungen für unsere Kunden und
Partner anbieten, so dass sich jeder persönlich von
der echten Lebensmittelqualität überzeugen kann.
Natürlich können Sie dann auch unsere sympathi-
schen Metzgermeister und ihr Team kennenlernen.“

Anzeige



Schmuddelwetter ist
Buddelwetter.
Kein Problem für unseren
Tierliebhaber-Staubsauger.

Und was kann der
Tierliebhaber-Staubsauger?

Der **PET & FAMILY** von THOMAS entfernt
nicht nur Tierhaare, sondern auch Flecken und
Gerüche und erfrischt dazu auch spürbar die Luft.

NATÜRLICH MIT WASSER.

Bestellen Sie Ihren THOMAS PET & FAMILY jetzt und sichern
Sie sich einen einmaligen **Rabatt in Höhe von 30,- €**.
Gutschein-Code: AZ 4019 www.robert-thomas-shop.de



THOMAS

Staubsaugen erfrischend anders.