



BÄCKER

AURHAMMER

KONDITIONEIREI  
CAFÉ



AUFGEBREZELT  
aus der Backstube

Dorfstraße 30 | Backstube Erlbachweg 10, 82487 Oberammergau  
In der Weide 2, 82497 Unterammergau | [www.baecerei-aurhammer.de](http://www.baecerei-aurhammer.de)

Verwertung von Schlachtnebenprodukten

## Regionales Hundefutter von höchster Qualität

**Schongau/Saulgrub** | Haustiere haben für Alt und Jung eine immer größere Bedeutung, sind für viele ein fester Bestandteil im Familienleben. Allen voran Hunde, die bekanntlich besten Freunde des Menschen sind. Laut „statista“ gibt es allein in Bayern mehr als 1,38 Millionen Haushalte, in denen ein Hund gehalten wird, darüber hinaus zahlreiche weitere Haushalte, in denen zwei oder mehr Hunde gehalten werden. Je nach Rasse, Alter und Umgang sollten die Vierbeiner ein bis zwei Mal am Tag gefüttert werden. Eine altbewährte, aber immer beliebter werdende Art der Hundefütterung ist die nach BARF, auch „barfen“ genannt. „Das steht für eine biologisch artgerechte, möglichst naturnahe Rohfütterung, im Grunde der Ernährung des wildlebenden Wolfs gleichzusetzen“, sagt Anton Albrecht. Der Saulgruber besitzt zwar selbst keinen Hund, kennt dafür jede Menge Hundebesitzer im Freundes- und Bekanntenkreis, die ihre Vierbeiner nach BARF ernähren – also ohne industriell hergestelltes Trocken- und Nassfutter.



Deren allgegenwärtiges Problem aber ist: „Das Rohfutter wird hauptsächlich online bestellt, ist nicht immer frisch und im Sommer oft aufgetaut.“ Darüber hinaus wissen die Hundehalter in vielen Fällen nicht, woher das Fleisch wirklich kommt und was an Nährstoffen tatsächlich drinsteckt. Da kam Anton Albrecht die zündende Idee, Rohfutter für Hunde künftig eigenhändig herzustellen. Einerseits, „weil es bei uns in der Region einen Markt dafür gibt“. Andererseits, weil er persönlich Können, Know-how und Kontakte mitbringt, um diese ziemlich geniale Geschäftsidee effektiv umzusetzen. Hauptberuflich leitet der 35-jährige Metzgermeister nämlich die Schlachtung und Zerlegung der renommierten Firma Boneberger in Schongau. Dort fallen mehrmals die Woche Schlachtnebenprodukte an, „die für eine Abfallentsorgung qualitativ viel zu gut sind“. Warum sie

konsum zur Folge hätte. Auch deshalb fertigt Anton Albrecht in Zukunft regionales Qualitäts-Hundefutter.

### Putenfleisch als Diät-Produkt

Die Speisekarte von „Albi Tierkost“, so der offizielle Name seines Start-Ups, steht bereits: Lamm pur, Rind pur, Kalb pur und Pute pur. Darüber hinaus gibt's einen Innereien-Mix vom Rind mit beispielsweise Leber, Herz, Milz, Niere, Lunge und Luftröhre sowie grüne Blätter- und Pansenmägen. „Mit diesem Sortiment decken wir die Basis einer BARF-Fütterung komplett ab. Kohlenhydrate und Ballaststoffe aus beispielsweise Kartoffeln, Reis und Getreide können die Hundebesitzer dagegen nach Belieben selbst beimengen“, sagt Anton Albrecht, der ganz genau weiß, in welcher Zusammensetzung er das Rohfutter für Hunde herzustellen hat. „Lamm, Kalb und Rind haben einen Fettanteil von 15 Prozent.“ Pute dagegen ist das Diät-Produkt in seinem Sortiment, enthalte lediglich einen Fettanteil von zwei Prozent. Die Blätter- und Pansenmägen in Grün dagegen seien für Hunde das „was für uns Menschen der Spinat ist“. Welcher



Hund nun mit welchem Fleisch in welcher Menge gefüttert werden soll, hängt stark von Rasse, Alter, Fitness und Umgang mit dem jeweiligen Tier ab. „Aktive Rassen wie Border Collis oder Schlittenhunde, die ständig in Bewegung sind und schier unendliche Power haben, brauchen auch eine fett- und eiweißhaltigere Nahrung, wofür sich Lamm, Kalb und Rind sehr gut eignen.“ Ältere, trägere und auch übergewichtige Hunde sind dagegen auf Diät-Futter angewiesen, sollten verstärkt mit Pute gefüttert werden. Der Innereien-Mix dagegen ist für alle Rassen und Altersgruppen wichtig, weil er einen hohen Vitamin-A-Anteil beinhaltet.

### Selbstbedienung aus der Tiefkühltruhe

Hergestellt wird „Albis“ Rohfutter für Hunde an der Ammergauer Straße in Saulgrub, wo der Metzgermeister mit tatkräftiger Unterstützung seiner Familie eine topausgestattete Produktionsstätte mit Kühlraum, Hubpodest, Fleischwolf, Vakuüm-Füller, Doppel-Klipper, Warm-Wasser-Anschluss, Hand-Hygiene, Edelstahl-Wänden, Industrieharz-Boden, sowie Strom- und Druckluftanschluss errichtete. Der Produktions-Ablauf sieht letztlich so aus: Mit seinem hauseigenen Kühltransporter (VW-Bus) holt Anton Albrecht das in Kisten portionierte, schlachtfrische Fleisch von der Firma Boneberger in Schongau ab

und lagert es zunächst in seinen Kühlraum bei 1,5 bis 2 Grad Celsius ein. Tags darauf schmeißt er seine Maschinen an, kippt die gekühlte Ware in den Fleischwolf, wo Lamm, Kalb, Rind, Pute, Innereien und Mägen – stets voneinander getrennt – zu einer ganz speziellen Größe verarbeitet werden. „Dicker als Hackfleisch, aber dünner als Gulasch.“ Im nächsten Arbeitsschritt gelangt die geschnittene Ware in den Vakuüm-Füller, über den sie luftdicht zu 500-Gramm-Würsten verpackt wird. Anschließend kommt das fertige Hundefutter wieder in den Kühlraum, ehe es schockgefroren und an alle Ladengeschäfte der Firma Boneberger ausgeliefert wird. Die befinden sich in Kaufbeuren (2x), Marktobendorf, Schongau, Landsberg, Weilheim, Starnberg, Gauting, Gräfelfing, Fürstenfeldbruck, Großhadern, Giesing, Haidhausen, Lochhausen, Pasing (2x), Moosach, Neufahrn, Solln, Trudering, Freising und Erding. Erhältlich ist das qualitativ hochwertige Hundefutter jedoch nicht über die klassische Ladentheke, sondern via Selbstbedienung aus einer am Boden stehenden Tiefkühlbox – und kostet, je nach Sorte, zwischen 4,80 Euro und 10,20 Euro pro Kilogramm. Wer das Hundefutter schließlich ge-



Anton Albrecht in seiner neu eingerichteten Produktionsstätte für Hundefutter.

kauft hat, sollte es entweder auftauen und gleich verfüttern, oder im Tiefkühlfach aufbewahren, worin es mindestens ein Jahr lang haltbar sein wird. Wie viel Anton Albrecht, der die Hundefutter-Produktion ab August starten wird, letztlich pro Monat herstellt, ob er es auch über andere Geschäfte verkaufen wird, womöglich auch einen Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin einstellt, „hängt stark von

der Nachfrage ab“. Fakt ist, dass sich Hundeliebhaber in jedem Falle freuen dürfen, in Zukunft regionales Rohfutter von höchster Qualität zu bekommen. „Durch die frische Verarbeitung und ständige Kühlung garantieren wir, dass unserem Futter keine wertvollen Inhaltsstoffe verloren gehen“, bekräftigt Anton Albrecht, der damit nicht nur seinem „barfendem“ Bekanntenkreis einen großen Gefallen tut.

