



Wir treffen die Geschäftsführer Beate Rank und Tobias Kobier persönlich. Vor zwei Jahren hat es die beiden aus den USA in die oberfränkische Mainmetropole verschlagen, wo sie ihre Version eines artgerechten Hundefutters verwirklichen können. Mit im Gepäck waren nicht nur die Rezepte und ein spezielles Herstellungsverfahren, sondern auch die amerikanische Version eines sehr sensiblen Vierbeiners: Jeannie. Könnte die, wie ihre magische Namensgeberin, mit einem Blinzeln etwas in ihren Napf zaubern, dann würde es nämlich genau so aussehen wie das, was in diesem Werk vom Band rollt – Mr. Fred. Der Name ist ein Wortspiel aus „besten Freund des Menschen“. Damit wäre das erste Geheimnis schon einmal gelüftet. Die fünfjährige Labradordame begrüßt uns schwanzwedelnd. Nach der ersten Kontaktaufnahme lässt sie sich geduldig das Fell streicheln. Beate Rank kommt, in weiße Sicherheitskleidung gehüllt, aus der Produktion und erzählt, dass Jean-

Zu Besuch bei

Mr. Fred

Der Hersteller aus Bamberg erobert ganz frisch die Näpfe der Hunde. Doch wer ist eigentlich dieser Mr. Fred und was ist dran an der Aussage, dass dieses Futter wie selbstgekocht aussieht?

nies Haarkleid früher ganz anders aussah und dass sie unter Haut- und Magenproblemen litt. Davon ist heute nichts mehr zu erkennen.

Aus Vakuum wurde Tetra
„Grund für ihre Mangelerscheinung war eine nicht bedarfsgerechte Ernährung“, erklärt die Chefin. „Wir lebten damals in Florida und nahmen automatisch ein Trockenfutter. Erst als Jeannie

das Fell ausfiel, sie immer dünner und schlapper wurde, machten wir uns Gedanken und stiegen auf eine Nahrung um, die frischer war und im Sous-Vide-Verfahren hergestellt wurde.“ Das Garen im Kunststoffbeutel bei relativ niedrigen Temperaturen überzeugte sie und vor allem natürlich Jeannie. Es gehört etwas Self-made-Mentalität dazu, um aus dieser Begeisterung ein Business zu entwickeln. Und es braucht die richtigen Bedingungen. Die fanden die Gründer ausgerechnet in Bamberg, weit entfernt vom sonnigen Florida und ihrem geliebten New York. Schwieriger als der Abschied

aus den USA war allerdings die Umsetzung der Vakuumherstellung, und sie wollten keine Dose. Die Alternative hieß: Kochen unter Dampf und im Tetra Pak®.

Die „Futterwaschstraße“

Wir dürfen uns selbst davon überzeugen, wie das aussieht und einen Blick in die Produktion werfen. Das Gemüse wird vorportioniert angeliefert. Ein riesiger Fleischwolf zerhackt das jeweilige Muskelfleisch aus Oberkeule und Herz zu einer homogenen Masse. Wichtig ist die sortenreine Mischung, die dann zusammen mit weiteren Zutaten in einen Mischer wandert. Noch den passenden Mineralstoffmix hinzugeben, alles rund 15 Minuten vermengen, dann geht's direkt zur Abfüllanlage. Die funktioniert wie eine große „Futterwaschstraße“. Auf einem Laufband werden im Sekundentakt die Tetra Paks mit der Masse gefüllt und unter Dampf verschlossen. Am Ende der Straße prüft der Checkweigher das Gewicht und der xRay, durchleuchtet die Packungen auf Fremdkörper. Das Herzstück der Produktion sind die drei Autoklaven, hochmoderne Dampfgeneratoren, in denen das Futter unter Dampf gekocht wird. Ist das nach circa zwei Stunden geschehen, verteilt der Unloader die fertigen Menüs zu Verpackungsstation.

Worauf es ankommt

Gemeinsam mit der Fachtierärztin für Tierernährung und Diätetik Dr. Susan Kröger haben die Gründer an den Rezepturen, Portionsgrößen und der richtigen Mineralstoffversorgung getüftelt. Vor jeder Produktion wird das Futter analysiert. „Darauf legen wir viel Wert und muss für eine bedarfsdeckende und stets homogene Rezeptur sein“, erklärt Rank. So entstand auch die Idee zum ersten Futterkalkulator für die Feuchtmensüs im Tetra Pako®. „Wir richten uns dabei an dem Energiebedarf des Hundes aus“, erfahre ich.

Tatsächlich sehen die Mahlzeiten wie selbstgekocht aus. Der niedrige Nitratgehalt sorgt unter anderem dafür, dass kein unangenehmer Geruch aus dem Napf aufsteigt. Beate Rank fasst kurz und knapp zusammen, worauf sie und viele andere Hundehalter außerdem bei einem Futter Wert legen: „Ich erkenne, was drin ist, es riecht gut und ist nachhaltig verpackt.“ Und woran arbeiten die Gründer noch? „Neu sind unsere Junior-Menüs und bald gibt's auch drei leckere Wildspezialitäten.“ Und für den kleinen Hunger zwischendurch leckere Parmesankekse, Chips vom Huhn oder der Pute und Dörrfleischstreifen vom Rind. *Suzanne Eichel*

www.mrfred.de