Birgitta Ornau mit Hündin Nisa

In der Produktion von Dog's Heaven entstehen aus frischen Zutaten himmlische Menüs

Zu Besuch bei

DOG'S HEAVEN

Birgitta Ornau meldet sich zurück und setzt mit ihrer Slow-Food-Hundenahrung neue Maßstäbe. Da könnten Frauchen und Herrchen glatt neidisch werden, denn was hier im Napf landet, ist einfach köstlich und megagesund.

Mit dem Slogan „Himmlisch frisch und himmlisch gut" ist sie nicht nur am Puls der Zeit, sondern sagt eigentlich schon alles. Na gut, etwas mehr wissen wollen wir natürlich schon. Bevor wir aber einen Blick hinter die Kulissen von DOG'S HEAVEN werfen, erklärt Birgitta Ornau, Gründerin von Terra Canis: „Ich wollte ein neues Konzept, eine Weiterentwicklung des bisherigen, und habe mich dafür noch einmal viel tiefer mit der Molekularbiologie der Nährstoffe beschäftigt." Was passiert mit den Proteinen und Fetten, wenn sie erhitzt werden, wie viel ihrer Funktionen verlieren sie dann und wie lässt sich der Denaturierungsprozess so weit einschränken, dass die Nährstoffe weitestgehend erhalten bleiben? „Es muss doch eine naturbelassenere Alternative zur Dose geben, das ließ mir einfach keine Ruhe", erzählt sie und kommt auf die Sous-vide-Gartechnik.

Weniger Hitze dank HPP

Diese Methode stammt aus Frankreich und bedeutet, Lebensmittel bei relativ niedrigen Temperaturen langsam und schonend im Wasserbad zu garen. „Das hat mich überzeugt, denn dabei werden die Strukturen der Makro- und Mikronährstoffe deutlich weniger zerstört, der Organismus kann sie sozusagen besser erkennen, und die Bioverfügbarkeit ist höher", schwärmt die Unternehmerin. Sie sucht nach einem Betrieb, der diese Gartechnik beherrscht, und findet ihn vor den Toren Münchens, in Aufkirchen. „Es war für mich ein großes Glück, auf Hubert Aust zu treffen, in dessen Lebensmittelbetrieb viel möglich ist und der sogar als Visionär des HPP-Verfahrens in Deutschland gilt", so Ornau. HPP bedeutet Hochdruckpasteurisierung, schließlich muss das Futter haltbar gemacht werden. Dabei will sie als Profi ebenso wenig Kompromisse eingehen wie bei der Herstellung. Begeistert von der Idee, sagt der Rohstoffexperte zu. Erstmalig entstehen Frische-Menüs, die im Kühlschrank jetzt sogar bis zu sechs Monate haltbar sind und weder Konservierungsstoffe noch andere künstliche Zusätze brauchen.

Hinter den Kulissen

Um zu verstehen, wie das funktioniert, gehen wir mit in die Produktion. Dort warten schon die frischen Rohstoffe zur Verarbeitung in elf Nassfuttermenüs. „Wir beziehen sie möglichst regional mit kurzen Wegen." Sie werden abgewogen, das Fleisch von Hirsch, Huhn, Pute, Reh, Rind, Känguru und Lachs gewolft und nach Vorgabe mit Gemüse, Obst, Beeren und Salaten gemischt. Zwei besondere Zutaten hat sich Birgitta Ornau noch einfallen lassen: frisch gepresster Gurkensaft, voller Vitamine und sekundärer Pflanzenstoffe, und Knochenbrühe als natürlicher Vitamin-D-Lieferant. Jedes weitere Supplement hat eine wichtige Funktion: Leinöl, Bierhefe, Jodsalz, verschiedene Kräuter, Austernschale und Sangokoralle.

In der Abfüllung werden die noch rohen Menüs in 400- und 800-Gramm-Beutel portioniert, vakuumiert und wandern dann für knapp eine Stunde in ein Wasserbad. Dort findet der Sous-vide-Prozess bei einer Temperatur von knapp 90 Grad statt. Die kurze Garzeit sowie die wesentlich geringeren Temperaturen als gewöhnlich sorgen dafür, dass alle Zutaten ihre natürliche Beschaffenheit kaum verändern. „Clean-Recipe-Menüs" nennt die DOG'S HEAVEN-Gründerin das. Nur bei den hypoallergenen Rezepturen muss sie Vitamine hinzufügen. „Da geht's leider nicht anders, weil wir ja vieles von vornherein aufgrund der allergischen Reaktionen ausschließen müssen."

In der vorletzten Station findet die HPP-Haltbarmachung durch das Kältedruckverfahren statt. Das sieht ziemlich spektakulär aus. Hubert Aust nennt es „das Schiff", durch das die Beutel in Containern gelagert hindurchfahren. Sie werden einem Druck von 60 000 Bar ausgesetzt, das bedeutet: Die druckempfindlichen Keime und Bakterien zerplatzen, die Vitamine und Mineralstoffe nicht, sie bleiben erhalten. Danach sind die Menüs fertig, sie bekommen noch ihre „Serviette" verpasst, also ihr Etikett, und sind zur Verschickung bereit.

Mehr geht nicht …

Über eine Zutat möchte ich unbedingt mehr wissen, denn Sangokoralle ist mir bisher in keinem Futter begegnet. „Ja, die wollte ich unbedingt haben", sagt Birgitta Ornau mit einem breiten Lächeln. „Sie liefert mehr als 70 Spurenelemente, vor allem Kalzium und Magnesium, und ist absolut fantastisch für die Gesundheit." Und es ist die einzige Komponente, die einen langen Weg bis nach Bayern zurücklegen muss, denn sie stammt aus Japan, aus der Gegend um die Insel Okinawa, wo die ältesten Menschen der Welt leben. Dort wird sie natürlich an- und kontrolliert abgebaut.

„Die Frischemenüs sind wie der kulinarische siebte Himmel", verspricht die kreative Münchnerin, und deswegen heißen sie auch so. Ihre eigenen Hunde Nisa, Luba und Sami würden dafür ihre Pfoten ins Feuer legen. Wer's nicht glauben kann, bestellt einfach mal ein Probepaket, die Knochenbrühe und ganz neu die Gemüse- und Obstpürees. Ja, und ich gestehe – ich bin schon ein bisschen neidisch, wenn ich diese köstlichen Napfkreationen sehe. *Suzanne Eichel*

https://www.dogs-heaven.com

Fotos © DOG's Heaven