

Artgerechtes Hundefutter aus der Gefriertruhe

Dürften Hunde die Futterabteilungen in Zoofachgeschäften selbst einrichten, würden Schwerpunkte neu gesetzt. Davon jedenfalls ist Remi Selbach überzeugt. „Es gäbe weniger Fertigfutter und dafür mehr Rohfleisch und Naturkauartikel, weil das den Hunden einfach am besten schmeckt.“ Ein guter Grund, wie der Geschäftsführer der DIBO-Tierkost GmbH findet, das Futter für des Menschen treuesten Freund ausschließlich aus natürlichen und artgerechten Rohstoffen herzustellen. Heute genauso wie vor über zwei Jahrzehnten, als Gerd Selbach den Betrieb übernahm: Seit 1988 produziert das Burscheider Familienunternehmen Hundefutter aus frischem Rohfleisch – ohne Farb-, Konservierungs- oder andere Zusatzstoffe.

„Tiernahrung sollte der natürlichen Nahrung möglichst nahekommen“, beschreibt der Geschäftsführer die Firmenphilosophie von DIBO-Tierkost. Natürliche Nahrung heißt: rohes Fleisch. „Der Hund ist nun mal von Natur aus ein Rohfleischfresser. Genau wie sein Verwandter, der Wolf“, sagt Remi Selbach. Sein Vater habe mit diesem Konzept seinerzeit fast schon Pionierarbeit geleistet. Und einem „Trend“ vorausgegriffen, der sich heute immer mehr durchsetze. Barf, was so viel wie biologisch artgerechte Rohfütterung bedeutet, nennt sich diese Art der Fütterung. „Viele Hundehalter sind in den letzten Jahren mehr und mehr zum Barfen übergegangen, da sie feststellen, dass das ihren Vierbeinern besser bekommt als das hauptsächlich aus Getreide bestehende Fertigfutter“, weiß Selbach. Natürlich und artgerecht gefütterte Hunde seien vitaler, agiler und weniger anfällig für Hautprobleme oder Allergien.

Zu haben ist das DIBO-Rohfleischfutter tiefgefroren in verschiedenen Zusammensetzungen. Aus Schlachtbetrieben wird das gefrorene Fleisch in großen Blöcken in Burscheid angeliefert. Die komplette Verarbeitung erfolgt direkt vor Ort. Die Fleischblöcke werden zunächst in Scheiben zersägt und dann in einer Würfelmachine zerkleinert. Heraus kommen gulaschgroße Stücke, die in Beutel unterschiedlicher Größe verpackt werden. „Die benötigte Menge kann ganz einfach entnommen werden, und der Rest kommt wieder in die Tiefkühltruhe“, sagt Selbach. Viel mehr sei nicht nötig: „Auftauen lassen, füttern, fertig.“

Auch Würste für Vierbeiner produziert DIBO. Betriebsleiter Metzgermeister Harry Rohda (vorne) und Sami Brbatovci haben neben den „normalen“ Würsten (vorne rechts zu sehen) gerade 1,60 Meter lange und zehn Kilo schwere Exemplare befüllt. Diese „Riesenwürste“ stellt DIBO einem guten Zweck zur Verfügung.



Fleisch ist übrigens nicht gleich Fleisch. „Was wir Menschen als Delikatesse ansehen, ist für den Hund nicht unbedingt das Beste“, betont Remi Selbach und ergänzt: „Sie machen Ihren Hund mit Rinderfilets auf Dauer nicht glücklich. In magerem Fleisch fehlen die für die Gesundheit und Vitalität des Hundes notwendigen Inhaltsstoffe.“ Pansen, Magen, Herz und andere Innereien vielmehr seien die Lieferanten dieser Nährstoffe und Vitamine. Daher wird für die DIBO-Tierkost mageres Fleisch mit Innereien von Rind, Geflügel, Pferd, Lamm und Wild gemischt. Schweinefleisch und Innereien wie Hirn werden wegen möglicher Krankheitsrisiken nicht verarbeitet.

Das Wichtigste beim gesamten Produktionsprozess der Tiefkühlwaren ist die absolute Einhaltung der Kühlkette – von der Anlieferung der Rohware bis zur Lieferung an den Kunden darf diese nicht unterbrochen werden. Dafür stehen im Betrieb auf dem Gelände in Massiefen, der übrigens in früheren Jahren den Burscheider Schlachthof beherbergte, drei Tiefkühlhäuser zur Verfügung. Umweltfreundlicher Nebeneffekt der Tiefkühlhäuser: Die Abwärme kann für die Aufbereitung heißen Wassers verwendet werden. Jedes Kühlhaus erfüllt seinen ganz bestimmten Zweck: In einem lagert die Rohware, im zweiten Halberzeugnisse und im dritten die fertig verpackte Tierkost. „Das muss aus hygienischen Gründen streng getrennt werden“, betont der DIBO-Geschäftsführer, der in seinem EG-zertifizierten Betrieb in Sachen Hygiene keinen Spaß versteht. „Absolute Sau-

