

Zeitschrift: FRAZ : Frauenzeitung
Band: - (2003)
Heft: 2

Artikel: Nun frisst auch das Büsi bio-logisch!
Autor: Petrelli, Silvia
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1053788>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Nun frisst auch das Büsi bio — logisch!

Katzenfutter aus Frauenhand

Eigenhändig Hühner zu töten ist nicht jederfraus Sache. Was daraus entstehen kann, wenn es eine trotzdem tut? Biologische Katzennahrung und die passende Firma dazu.

Die Fahrt ins ausserrhodische Speicher zieht sich. In unmittelbarer Bahnhofsnähe liegt der Geschäftssitz, besser gesagt befinden sich die Büroräumlichkeiten der Hutter & Schmid AG. Von hier aus lenken die drei Besitzerinnen Gabriela Hutter, Anita Schmid, Karin Knauer und deren MitarbeiterInnen die Geschicke der Firma, vertreiben sie das Bio-Frischvollfutter für Katzen.

Derzeit beträgt die monatliche Futterproduktion zwischen 1000 bis 1200 Kilo. Das ist Nahrung für etwa 600 bis 700 Katzen. Einige Hundert erhalten das Biofutter regelmässig und ausschliesslich, andere TierhalterInnen verfüttern mal Biofleisch mal konventionell hergestelltes Dosen- oder Trockenfutter.

SpezialistInnen in Sachen Tierernährung

Industriell produziertes Tierfutter ist die kostengünstige Verwertung von Schlachtabfällen jeglicher Art mit einem Maximum an Gewinn. Rein technisch gesehen ist nichts gegen solches Futter einzuwenden. «Bewusste» KatzenhalterInnen haben nun seit kurzem eine Alternative: Ein Futter mit der Bio-Knospe.

Was bringt frau dazu, zur Biokatzenfutterfabrikantin zu werden? Gabriela Hutter:

«Ich war unzufrieden mit dem herkömmlichen Katzenfutter mit all seinen undefinierbaren Inhaltsstoffen.» Anita, ihre Lebenspartnerin und heutige Mitbesitzerin der Firma, gab ihr daraufhin den Anstoss, sich doch selbst damit zu beauftragen, ein passendes Futter zu finden. «Ich dachte mir, das erledige ich in zwei, drei Tagen. Da brauche ich nur herumzutelefonieren, um eine Firma zu finden, die gutes Futter herstellt.» Sie lacht: «Und ich bin gut im Finden. Also habe ich mit meinen Nachforschungen begonnen.» Sie war hartnäckig. Setzte sich mit verschiedenen Grossverteilern in Verbindung. Niemand konnte ihr sagen, was genau an Schlachtneben- und Hilfsprodukten im industriell gefertigten Katzenfutter enthalten ist. Sie liess sich bei Grossfirmen von Abteilung zu Abteilung verbinden und bekam immer wieder zu hören «dazu können wir Ihnen keine Angaben machen».

«Es gab Vormittage, da lief ich um elf Uhr noch im Morgenmantel durch die Wohnung, weil ich vor lauter Herumfragen am Telefon nicht zum Ankleiden kam. Ich musste die Leute, die ich befragen wollte, dann erwischen, wenn sie erreichbar waren.» Die Recherche nach der ideal zusammengesetzten Katzennahrung machte Gabriela Hutter zur Tiernah-

rungsspezialistin. Die Überlegungen gingen bald einmal über das fertige Futter hinaus.

Was ist mit der Haltung, der Schlachtung und dem Transport der Tiere, deren Schlachtabfälle für die Heimtiernahrung verwendet werden? Auf der Suche nach Antworten wurden sowohl Gespräche mit Fachpersonen aus den Bereichen Biofleischproduktion und Schlachtung, als auch mit dem Institut für Tierernährung der Universität Zürich geführt. Mit der Zeit entstand ein Konzept, das schliesslich in die Gründung der Firma mündete.

Chicken Run

Die ersten Versuche, ein Katzenfutter nach eigenen Vorstellungen herzustellen, erfolgten mit Hilfe einer Vermicelles-Presse und einem Plastiksack. Konkret: Mit Getreide angereichertes Hackfleisch wurde derart portioniert, indem die Masse mittels Vermicelles-Presse in den Plastiksack gedrückt, dieser links und rechts abgebunden und die so entstandene Portion in einer Pfanne mit heissem Wasser pasteurisiert wurde.

Die Entwicklungsphase dauerte einige Jahre. Gabriela erzählt: «Einmal wurden uns 200 Suppenhühner in Bioqualität für unsere Produktionsversuche angeboten. Das Stück zu einem günstigen Preis. Meine Frage, ob denn die Hühner bereits tot seien, verneinte der Bauer, meinte aber, man könne sie bei ihm schlachten. Ich kaufte die Hühner. Der grosse Tag kam. Hier die Suppenhühner, da die Maschine. Ich dachte, mein Gott, Gabriela, entweder sagst du jetzt stopp und die Hühner leben, bis sie tot umfallen. Ich müsste nur ein Plätzchen für sie suchen, und das Katzenfutter vergesse ich einfach. Oder ich sage ja und schlachte die Hühner. Das habe ich dann auch getan. Da stand ich also, mit Tränen in den Augen, aber mit der Erkenntnis: Wenn wir Katzenfutter produzieren wollen, müssen diese Hühner getötet werden.»

Die Hühner wären so oder so geschlachtet worden. Für Gabriela war diese Begebenheit und die damit verbundene Auseinandersetzung von grosser Bedeutung. Deshalb ist die Herkunft und die Art des Schlachtens der Tiere für die Hutter & Schmid AG ein Thema.

Nachgebaute Mäuse und Vögel

Heute wird das Futter professionell in zwei Schweizer Bio-Metzgereien produziert und gelangt in Würsten zu 150, 300 und 500 Gramm nach Speicher. Hier findet die Qualitätskontrolle und der Versand an die wiederverkaufenden Bioläden und die KundInnen statt.





Gabriela Hutter, Anita Schmid, Karin Knauer

Die Katzen bekommen mit dem Futter sozusagen «nachgebaute Mäuse und Vögel» vorgesetzt. Die Rezeptur besteht aus Muskelfleisch, Innereien, Getreide. Dazu kommen gemahlene Hühnerhälse und Sonnenblumenkuchen. Letzteres ist ein Nebenprodukt, das bei der Sonnenblumenölproduktion anfällt. Es simuliert den vorverdauten Mageninhalt einer Maus oder eines Vogels. Die Futtermasse ist pasteurisiert, lässt sich einfrieren und ist aufgetaut einfach zu portionieren.

Professor Wanner vom Institut für Tierernährung der Universität Zürich bestätigt, dass es sich bei diesem Futter um eine vollwertige Nahrung handelt, die alle Nährstoffe, Vitamine und Spurenelemente enthält, die eine Katze braucht.

Die derzeit hergestellte Futtermenge hängt von der vorhandenen Rohstoffmenge ab. Die grosse Nachfrage kann damit nicht ganz gedeckt werden. Kein Tier wird eigens für die Futterherstellung getötet. Verarbeitet wird Fleisch von Tieren aus Bioproduktion, die von den Bauern selbst oder in Kleinmetzgereien geschlachtet werden und als Biofleisch auf den Markt kommen. Fleisch aus Industrieschlachtungen wird nicht verarbeitet. Die Lieferanten sind allesamt Biobetriebe, die Vorgaben hinsichtlich Hygiene sowie Qualität erfüllen und eine ausreichende Menge liefern können.

Schaffung von Arbeitsplätzen

Neben den drei Firmenbesitzerinnen teilen sich drei Angestellte zirka 200 Stellenprozent. «So wie wir den Anspruch haben, ein gutes Katzenfutter herzustellen, so haben wir den Anspruch, eine gute Firma zu führen», sind sich die drei Hauptaktionärinnen einig. Ihnen gehört die Firma zu gleichen Teilen. Ein Teil des Aktienkapitals steht den Angestellten, sofern sie sich beteiligen wollen, zur Verfügung. Sie haben MitarbeiterInnen gefunden, die eine etwas «andere» Firma suchten. «Dabei können wir gegenseitig von unseren unterschiedlichen Ressourcen profitieren. Unsere Sekretariatsangestellte bringt jahrzehntelange Erfahrung und damit fantastische Kenntnisse und fundiertes Wissen mit. Wenn sie uns etwas sagt, hören wir auf sie», erläutert Gabriela Hutter und fährt weiter: «Es ist uns wichtig, dass sich die Menschen, die hier arbeiten wohl fühlen. Deshalb haben wir auch schöne Arbeitsplätze und bezahlen unseren Angestellten marktgerechte Löhne.»

Reibungsflächen

Gabriela und Karin können stundenlang über einer Problemstellung brüten. In solchen Momenten kann es vorkommen, dass Anita dazu stösst und mit dem Blick von aussen Wesentliches zur Entscheidungsfindung beiträgt. Die Verantwortlichkeitsbereiche sind unter den dreien aufgeteilt. Karin Knauer, 36, ist für die Qualitätssicherung, für die Zusammenarbeit mit den Labelorganisationen, das Finanzwesen und das Personal zuständig. Für den Einkauf der Rohstoffe, Produktion und Verkauf, Kundendienst, Buchhaltung und das Tagesgeschäft zeichnet Gabriela Hutter verantwortlich. Anita Schmid sorgt für das Marketing, die Werbung,

das Bestellwesen, das Verpacken und den Versand. «Jede hat ihre Rolle und die übernimmt sie auch, so wie jede ihre Aufgabe kennt und das Können dazu mitbringt», sagt Gabriela und: «Wir reden oft darüber, welche was am besten kann.»

Die Preisverhandlungen führt meist Gabriela: «Die Verhandlungspartner messen meine Kompetenz und mein Durchsetzungsvermögen in der Art wie ich ihnen begegne.» Gradlinigkeit und «Wahrsein» gehören zur Firmenphilosophie und haben sich insbesondere bei Verhandlungen bewährt. Es braucht Mut und Bereitschaft zum Risiko, auf einem bestimmten Abnahmepreis zu beharren und nicht nachzugeben. «Transparenz ist unumgänglich. Allen den gleichen Preis zu zahlen, ist für uns klar».

Da die Ansichten bezüglich Geschäftsführung der drei Frauen miteinander korrespondieren, kommt es kaum zu bedeutenden Differenzen oder Unstimmigkeiten. Dass Anita Schmid und Gabriela Hutter auch privat ein Paar sind, mag die Konstellation speziell erscheinen lassen, rüttelt jedoch nicht an der Tatsache, dass die beiden zusammen mit Karin Knauer ein gut funktionierendes und eingespieltes Team bilden.

Der Vorteil Frau

Als es darum ging, Produktionsbetriebe fürs Katzenfutter zu finden, war es klar, dass Anita Schmid und Gabriela Hutter die Betriebe besichtigen wollten. Das hiess, um vier Uhr früh in eine Metzgerei gehen. Metzger schauen genau hin, wenn eine Frau kommt. Registrieren rasch, ob sie die Fleischteile unterscheiden kann, wie sie die Stücke anpackt und ob sie das Fleisch an die Nase hält, um die Frische zu prüfen.

Trotzdem findet Gabriela, dass dabei das Frausein ein Vorteil war: «Auf Männer wären sie schneller neidisch gewesen oder hätten grössere Widerstände an den Tag gelegt. Dadurch, dass sie uns anfangs nicht sehr ernst genommen haben, haben sie uns umso bereitwilliger Erklärungen und Auskünfte gegeben.» Damit haben sie den Frauen unbeabsichtigt viel Wissen weitergegeben.

Und heute?

«Wir haben geübt, wie man eine Firma aufbaut, von A bis Z. Wie man gutes Klima, gute Arbeitsplätze und ein gutes Produkt schafft. Heute haben wir einen Produzenten, der verhebt, eine Verpackung, die verhebt, eine Software, die verhebt und ideale MitarbeiterInnen», sagt Gabriela und schaut zufrieden in die Runde.

Mit einer monatlichen Produktion von 1500 bis 1800 Kilo würden die Einnahmen neben den Lohnkosten auch Platz bieten für Neuerungen oder Erweiterungen. Wünsche gäbe es genug. Zum Beispiel die Einstellung einer Person für die Medienarbeit oder die Entwicklung eines Trockenfutters für die Katze oder eines Frischfutters für den Hund.