



Gutes aus der Dose

Binnen weniger Jahre ist die Landguth Heimtiernahrung GmbH zum führenden Eigenmarken-Hersteller für Heimtiernahrung in Premiumqualität aufgestiegen. Rund eine Millionen Dosen verlassen das Werk in Ihlow jeden Tag. Das Unternehmen beliefert Supermärkte, Drogerien und Fachhändler in 40 Ländern.





Deutschlands Premium-Tierfutter kommt aus Ihlow

Ente mit Schinken und Spinatravioli. Hirsch mit Süßkartoffeln und Maronen – Was in gehobenen Restaurants auf der Speisekarte steht, das steckt bei Landguth in der Dose. Das Unternehmen setzt auf ausgefallene Rezepte und frische Zutaten. Mit Erfolg. Mittlerweile gibt es die Eigenmarken aus Ostfriesland europaweit.

Es ist ein kühler Morgen in Ihlow. Kurz vor acht. Auf den Wiesen im Riepsterhammrich liegt ein dünner Teppich, an dessen ausgefransten Rändern grüne Flächen sichtbar werden. In der Ferne geht ein Mann mit seinem Hund spazieren. Über ihnen drehen einige Windräder ihre Runden. Leises Rauschen. Inmitten dieser Landschaft ist die Firma

Landguth Heimtiernahrung GmbH zuhause. Und genau an diesem Ort entwickelte sie sich in nur zwölf Jahren zu Europas größtem Hersteller für Nassfutter im Premium-Bereich.

„Die Produktion von Heimtiernahrung war damals völlig neu für mich“, erinnert sich Alfred Saathoff, Geschäftsführer und Gründer von Landguth. Sein Blick

wandert aus dem Fenster des modernen Konferenzraumes in Richtung Hammrich. Hier – wenige hundert Meter vom Firmensitz entfernt – habe 2004 alles begonnen. In einer kleinen angemieteten Halle, mit drei Mitarbeitern. Saathoff arbeitete damals bei der Alsa-Hundewelt, einem Versandhandel für Premiumprodukte, den er selbst einige



„Mein Beruf ist aus einem Hobby entstanden“, sagt Alfred Saathoff. Der Besitzer zweier Jagdhunde hat Landguth 2004 gegründet.



Fotos: Landguth

Rund 1,4 Milliarden Euro geben die Deutschen jährlich für Hundefutter aus. Das hat eine Studie des Industrieverbandes Heimtierbedarf e. V. (IVH) ergeben.



Weite Flächen. Hier produziert die Landguth Heimtiernahrung GmbH hochwertige Eigenmarken für den Fachhandel.

Jahre zuvor gegründet hatte. Neben Flexileinen, Wurfspielzeug und anderem Zubehör verkaufte er hier vor allem hochwertige Heimtiernahrung. Mit der Zeit sei in ihm die Idee gereift, diese selber herzustellen. Denn Saathoff wusste durch viele Beratungsgespräche, was seine Kunden wirklich wollten: „Bio-Futter in guter Metzger-Qualität für ihr Tier. Und genau das haben wir dann mit der Landguth GmbH umgesetzt.“

Gute Metzger-Qualität. Für Saathoff bedeutet das vor allem frisches und hochwertiges Fleisch. In glänzenden Behältern warten Herzen und Lebern auf ihre Weiterverarbeitung. Rund 80 Prozent kommen aus der Region Weser-Ems. Von Erzeugern, mit denen Landguth bereits seit vielen Jahren zusam-

menarbeitet. Zweifelhafte Zusatzstoffe lehnt das Unternehmen ab: „Wir verwenden nur echtes Fleisch. Das unterscheidet uns von anderen Herstellern, die etwa zu großen Teilen Weizen verwenden“, so Saathoff. Je nach Wunsch des Kunden kombiniert Landguth das Fleisch mit Gemüse, Obst und ausgewählte Kräuter. Bunte Tupfer auf rotem Grund.

Rund 5.000 verschiedene Rezepturen sind auf diese Weise schon entstanden. Tendenz steigend. Der Abwechslungscharakter und die Individualität der Produkte sind den Kunden wichtig, weiß Saathoff: „Oft schlägt der Kunde ein neues Rezept vor. Wir müssen dann abklopfen, ob der Vorschlag auch machbar ist.“ Von Hirsch an Preiselbeeren über Ente mit Sanddornbeeren bis hin zu Rentier mit Champions und Wildkräutern – der Phantasie des Kunden sind in Ihlow keine Grenzen gesetzt. Mit einer Ausnahme: „Wir produzieren ausschließlich Produkte, die ernährungsphysiologisch Sinn machen. Hundeschokolade werden Sie bei uns nicht finden“, so Saathoff. Die Gesundheit der Tiere stehe für Landguth an erster Stelle. Aus diesem Grund arbeite das Unternehmen nicht nur eng mit Veterinären und Ernährungsexperten zusammen, sondern verarbeite die angelieferten Rohstoffe ausschließlich nach IFS-Standard – ein Standard, der auch in der Lebensmittelproduktion für Menschen gilt: „Hohe Qualität ist uns wichtig. Da muss natürlich alles stimmen“, sagt Saathoff.

Stimmen muss allerdings nicht nur die Qualität. Auch das Äußere der Dosen, Frischebeutel und Aluminium-Schalen gewinnt im Wettbewerb zunehmend an Bedeutung. „Mittlerweile gibt es hunderttausende Marken. Um sich zu unterscheiden, muss das Layout stimmen. Das Produkt braucht eine Geschichte“, sagt Saathoff. Deshalb bietet Landguth allen Kunden einen Fullbrand Service an; von der Markenstrategie über die grafische Gestaltung bis hin zur Vermarktung begleitet das Unternehmen die Entwicklung erfolgreicher Eigenmarken. Dabei wolle man stets auch auf neue Ideen setzen. „Wir machen Dinge, die keiner macht. Wir fertigen beispielsweise Produkte, bei denen der Verbraucher die Inhaltsstoffe im Netz nachschlagen kann.“ Das Verfahren lasse sich in etwa mit den Printnummern auf Eiern vergleichen. Ziel sei eine hundertprozentige Transparenz. „Wir haben kein Problem damit, wenn der Kunde in unsere Dosen hereinguckt“, sagt Saathoff und lacht.

Die Digitalisierung hat in Ihlow nicht nur die Dosen erreicht. Am Empfang drückt ein kleiner Kasten surrend Besucher-Etiketten aus. In den Produktionshallen sammeln Computer Daten in Echtzeit. Lämpchen setzen Arme in Bewegung. Und an der Wand im Konferenzraum hängt ein digitales Whiteboard. Der digitale Wandel hat hier Tradition, wie Saathoff erklärt: „Wir haben bereits 1998 bei der Alsa-Hundewelt mit einem eigenen Online-Shop angefangen. Diese langjährige Erfahrung ist durch nichts zu ersetzen.“ Auch in Zukunft wolle Landguth weiter in die Digitalisierung investieren. Geplant sei unter anderem eine Vollvernetzung aller Maschinen. Außerdem arbeite man zurzeit an einem neuen Image-Film für die firmeneigene Website. Mehr möchte Saathoff dann aber doch nicht verraten. Betriebsgeheimnis, sagt er und grinst.

Kurz nach zehn. Der feine Teppich über den Wiesen ist weg. Satte Grüntöne erstrecken sich bis zu den Windrädern. Der Mann und sein Hund sind jetzt ganz nah. Der Hund einige Meter voraus. Ohne Leine. Nach kurzer Zeit dreht er sich um. Er sieht zufrieden aus. |



Qualität und Regionalität der Rohstoffe sind Landguth wichtig. Rund 80 Prozent kommen aus dem Bereich Weser-Ems.