



DIE FUTTERMACHER

## BARF wie handgemacht

Die Bächles sind schon lange mit Fleisch verbunden: Was in den 60er-Jahren mit Schwarten- und Knochenhandel begann, ist heute eine von Deutschlands beliebtesten BARF-Manufakturen. In Villingen-Schwenningen wird – fast alles – noch in Handarbeit gefertigt. „Ehrlich und transparent. Wir sind Rohfütterer aus Überzeugung“, beschreibt Inhaber Heiko Bächle den Familienbetrieb. Die Qualität steht und fällt natürlich mit dem Rohstoff, dem Fleisch. Unmittelbar nach der Schlachtung kommt die Ware ins Werk, und dann legen DIE FUTTERMACHER-Metzgermeister los. Sie zerteilen mit gezielten Hieben die Rohware. Teile wie Luftröhre, Sehnen oder Rinderbrustbein werden zu Trocken- und Tiefkühlsnacks weiterverarbeitet.



Hier im Schwarzwald entstehen pure Fleisch- und Fischarten als Bausteine für ein rohes Menü mit Rind, Lamm, Geflügel, Pferd, Ente, Gans, Wild, Fisch, Ziege oder Kaninchen. Dazu gibt's Gemüse, Innereien sowie Knorpel/Knochen-Zusätze. Oder soll es doch lieber eins der fertigen BARF-Menüs sein? Diese sind gerade für Einsteiger die perfekte Wahl. Neben BARF und Trockenartikeln bieten DIE FUTTERMACHER auch Dosen an. Natürlich mit der gleichen Fleischqualität. Als Urlaubsalternative oder für Nassfutterfans. Auf der Homepage finden Halter alle Produkte, einen BARF-Rechner und den Händler in ihrer Nähe. s. *Eichel* [www.futtermacher.de](http://www.futtermacher.de)