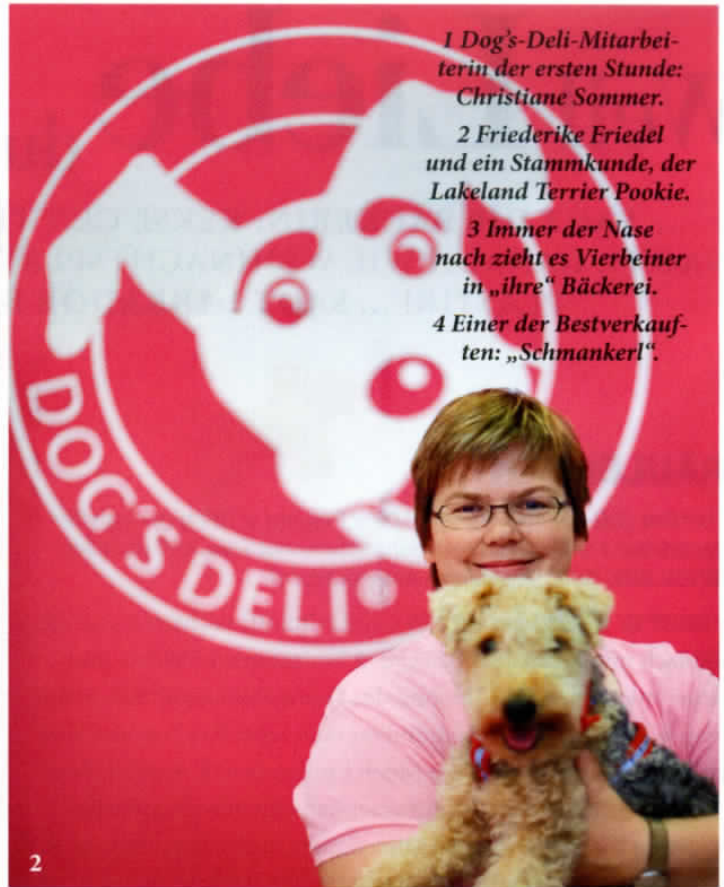


LEBENSART *Hundebäckerei*



Heilig's Blechle



1 Dog's-Deli-Mitarbeiterin der ersten Stunde: Christiane Sommer.
2 Friederike Friedel und ein Stammkunde, der Lakeland Terrier Pookie.
3 Immer der Nase nach zieht es Vierbeiner in „ihre“ Bäckerei.
4 Einer der Bestverkäufsten: „Schmankerl!“.

2

4

IN DER HUNDEBÄCKEREI DOG'S DELI KANN MAN ZUSCHAUEN, WIE AUS EIERN, KÄSE UND NÜSSEN KÖSTLICHE HUNDEPLÄTZCHEN WERDEN. DIE REZEPTE DAFÜR VERRÄT DIE BÄCKERIN AUSNAHMSWEISE IN DOGS

Weil Liebe durch den Magen geht

... SAGT DIE BÄCKERIN: KEKSE GUT TROCKNEN LASSEN, MINDESTENS ÜBER NACHT. DANACH WIE WEIHNACHTSPLÄTZCHEN IN BLECHDOSEN LAGERN, NIE IN PLASTIK! ... SAGT LABRADOR BILLY: LAGERN? WIESO LAGERN?

FRÄULEIN ANTJE



ZUTATEN: 300 g Weizenmehl + 100 g Polenta + 150 g geraspelter Edamerkäse + 2 Eier + 25 ml Sonnenblumenöl + ca. 150 ml Milch
UTENSILIEN: Teigrolle, Hunde-Ausstechform

SO GEHT'S: 1 Backofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen. 2 Weizenmehl, Polenta und Edamer mischen. 3 Die Eier und das Sonnenblumenöl zum Mehl geben. 4 Alles mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine verrühren, nach und nach die Milch hinzugeben. 5 Anschließend den Teig kräftig kneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. 6 Hundefiguren ausstechen und auf das Backblech legen. 7 Die Kekse ca. 18 Minuten backen.

TIPP: Fast jeder Hund liebt Käse. Billy darf die Kekse namens „Fräulein Antje“ nur ab und zu genießen, damit er nicht zu dick wird. Denn „Fräulein Antje“ hat einen hohen Fettgehalt.

HALTBARKEIT: „Fräulein Antje“ ist etwa zwölf Wochen haltbar, Sie können also eine größere Menge als Vorrat davon backen.

FITNESSKEKS



ZUTATEN: 300 g Weizenmehl + 150 g Fenchel + 1 halber Apfel + 150 g fettarmer Joghurt + 1 Esslöffel Honig + 1 Teelöffel Sesamsaat + ca. 200 ml Wasser

UTENSILIEN: Kochtopf, Stabmixer, Teigrolle, Apfel-Ausstechform

SO GEHT'S: 1 Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen. 2 Das Weizenmehl abwiegen. 3 Den Fenchel putzen, klein schneiden und mit dem Wasser im Kochtopf ca. 10 Minuten weich kochen. 4 Den halben Apfel mit dem abgekühlten Fenchel und der Brühe pürieren. 5 Joghurt, Honig und Sesam mit den übrigen Zutaten mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren. Eventuell etwas Mehl hinzufügen, sodass der Teig nicht klebt. 6 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit einer Ausstechform Äpfel ausstechen. 7 Die Kekse auf das Backblech legen und ca. 20 Minuten backen.

TIPP: Der „Fitnesskeks“ hat nur 2,4 Prozent Fett und ist, in Maßen gefüttert, ein echter Light-Cookie.

VARIANTE: Wer vegetarische Kekse langweilig findet, fügt 100 g Putenbrust hinzu, die vorher gekocht und püriert wird.

BANANAS



ZUTATEN: 100 g Roggenmehl + 200 g Hartweizengrieß + 50 g gemahlene Haselnusskerne + 1 Vanilleschote + 1 Banane + 1 Ei + 50 ml Sonnenblumenöl

UTENSILIEN: Teigrolle, Ausstechform, Stabmixer

SO GEHT'S: 1 Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen. 2 Roggenmehl, Hartweizengrieß und Haselnüsse abwiegen und vermischen. 3 Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausschaben und zum Mehl geben. 4 Banane, Ei und das Sonnenblumenöl mit einem Stabmixer pürieren. 5 Alle Zutaten mit einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren. 6 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und Knochenfiguren ausstechen. Die Kekse auf das Backblech legen. 7 Rund 20 Minuten backen und mindestens 1 Stunde abkühlen lassen.

WER ES EINFACH MAG: BACKMISCHUNG ZUM KAUFEN



Weil die frischen Muffins aus dem Laden nur zwei Tage haltbar sind, gibt es sie jetzt als Backmischung, produziert von einer regionalen Mühle. Auch Crossies und Käsesticker lassen sich so zu Hause herstellen. Haltbarkeit: sechs Monate, ohne Konservierungsstoffe!



Schmeckt's?
„Wir können direkt
mit den Hunden
testen. Das sind
objektive Kunden“

FRIEDERIKE FRIEDEL

Kennen sich von Kindesbeinen an: Friederike und Peter Friedel. Als Labrador Billy vor neun Jahren einzog, tat er das, was die meisten Hunde tun: das Leben ihrer Menschen verändern.

„Unser Billy ist ein schlechter Plätzchentester. Die kritischen Hunde sind uns die liebsten“

FRIEDERIKE FRIEDEL





1 Bitte schnell aufessen, alles ist frisch! 2 Dog's Deli verkauft auch Ausstechformen in Pfotenform. 3 Eher kein kritischer Tester: Pookie. 4 Muffins, Fitnesskekse, Crossies und „Knochenarbeit“: Einige Hundekekse lassen sich auch über den Onlineshop bestellen: www.dogsdeli.de.



2



3



4



Was aus einer guten Idee alles werden kann: zwei Läden, vier Backbücher, um die achtzig Rezepte. Links das neu eröffnete Geschäft in der Düsseldorfer Blumenstraße, rechts der Ort, an dem alles anfing: bei Friedels daheim.

Billy ist jetzt **Online-Berater** auf der firmeneigenen Website. Als Kekstester hatte er sich nicht bewährt. Der schokoladenbraune Labrador kann kein präzises Urteil abgeben, weil ihm einfach alles schmeckt, der „Hasenschmaus“ genauso wie der „Herzensbrecher“. „Er ist ein schlechter Tester“, sagt Friederike Friedel, seine Chefin. Doch Billys Verdienste schmälert das nicht. Er ist der Grund dafür, dass es Dog's Deli in Düsseldorf überhaupt gibt.

2006 eröffnete Friederike Friedel ihre Keksbäckerei im Stadtteil Carlstadt. Im Verkaufsraum mit offener Backstube kann man zuhause, wie aus Eiern, Käse und Nüssen Hundekekse werden. So mancher Fremde hat schon den Laden betreten, die Luft geschnuppert und nach Kaffee zu den Keksen gefragt. Wenn Friederike Friedel dann erklärt, dass sie für Hunde gebacken hat, kann es sein, dass der Neukunde trotzdem zugreift. „Die Leute probieren die Kekse wirklich“, sagt die Unternehmerin. „Das können sie auch, die Zutaten sind alle frisch“ – und für Menschen genießbar.

Friederike Friedel hat nicht immer gebacken. In ihrem ersten Beruf war sie Architektin, sie stand auf Baustellen und leitete zuletzt eine Abteilung mit knapp vierzig Mitarbeitern. „Vor neun Jahren holten wir Billy zu uns“, sagt die 47-Jährige, wenn man sie fragt, wie

es zu dem Berufswechsel kam. „Die Leckerlis, die es damals gab, rochen schlecht und klebten an den Fingern.“ Kurzerhand buk sie selbst. Das sprach sich herum, in der Hundeschule, auf der Hundeweise, sodass sie anfing, auch für anderleuts Hunde zu backen. Und plötzlich, als sie wieder ihre Bleche aus dem Ofen zog, stand da die Idee im Raum: Warum kein Geschäft daraus machen? So weit weg von der Architektur sei das gar nicht, sagt die Unternehmerin. Man müsse genauso Kundenwünsche erfragen, planen und kreativ sein. Den Ausschlag gab ihr Mann Peter: Der brannte für die Idee. Also machte sie sich ans Werk.

Nach sieben Jahren im Stammhaus hat sie vor Kurzem das zweite Geschäft unweit der berühmten Düsseldorfer Königsallee eröffnet. Sie und ihre fünf Mitarbeiter müssen das Kunststück fertigbringen, sowohl die zwei- als auch die vierbeinige Kundschaft zu überzeugen. Dass das gelingen kann, sieht man an der Kekssorte „Bananas“, dem Renner im Sortiment. Menschen lieben den intensiven Geruch, der aus der Tüte strömt. Und stellen sie doch ins Regal zurück. „Mein Hund mag keine Bananen“, heißt es dann. „Die kriegen ein paar Kekse zum Probieren mit“, sagt Friederike Friedel. Denn sie weiß: Bald kommen sie wieder, die Zweifler, weil ihr Hund die Kekse verschlungen hat. Wozu auch Billy geraten hätte. 🐾