



**Kleine Geste, große Wirkung: Mit Königshappen fühlt sich jeder Hund pudelwohl.**  
Foto: Steinberger

Königshappen – Geniales Give-away für Hunde

## Mit Leckerlis auf Gästefang!

Sich als Hotel als hundefreundlicher Betrieb zu positionieren, erfordert einen großen Aufwand, wie unser Konzeptbericht anschaulich zeigt. Als Wirtin oder Wirt hat man es da einfacher, man greife einfach zu den Königshappen ...

So sieht die Win-Win-Situation aus dem Hundeleben aus: Herrchen und Frauchen freuen sich, dass sie als Gäste willkommen und mit einer Tüte Königshappen für ihren Hund begrüßt werden. Die Vierbeiner haben das Lokal auf Anhieb zum Fressen gern und würden am liebsten immer bleiben oder schnellstens wiederkommen. Die Servicemitarbeiter, die zur Rechnung gleich noch die nächste Tüte Königshappen („für den Heimweg“) dazulegen, sind hin und weg über das königliche Trinkgeld. Und die Wirtsleute haben die nächsten Stammgäste gewonnen!

Hundebesitzer, die meist viele leidvolle Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt haben (Hunde müssen draußen bleiben!), sind treu und vergessen nicht, wo sie und ihre Lieblinge königlich verwöhnt werden. Aber lohnt sich der Aufwand für diese Zielgruppe? Nun ja, es gibt ca. 12 Millionen Hunde in Deutschland. Macht mit Herrchen, Frauchen und Kindern ca. 20 Millionen potenzielle Gäste!

Was drin ist in den Tütchen? Da kommt nur das Beste rein: Getrocknetes Bio-Hühnerfleisch, Innereien vom Bio-Huhn und 5% Bio-Chiasamen. Die Hunde-Leckerlis würden sogar in unsere neue „Bio & Regional“-Serie passen. Sie tragen das Bio-Siegel und sind von der renommierten Fa. ABCERT zertifiziert. „Nachhaltige Lieferketten, umweltschonende Produktion (bei einem Bio-Tier-

**„Bei uns im Bräustüberl Tegernsee gibt es Königshappen für unsere vierbeinigen Freunde, das kommt wahnsinnig quad o!“**

**Wirt Peter Hubert, Tegernsee**



**Boss & Belegschaft: Markus Steinberger mit seinen Kindern Katharina und Josef.**

futterhersteller aus der Nachbarschaft) und das Tierwohl liegen uns am Herzen“, heißt es bei der Wirtfamilie Steinberger aus Glonn. „Da passt jedes Detail: Hygienisch verpackt – lange haltbar – geruchsneutral. Unsere Königshappen sind sogar für Allergikerhunde geeignet.“

Hinter dem tollen Produkt steckt eine schöne Geschichte. Über die findigen Wirtsleute Ilonka und Markus Steinberger und ihr Lokal „Marktblick“ in Glonn haben wir schon mehrfach berichtet (Eislift für Kinder!). Zu den vielen Ideen, die in diesem Lokal umgesetzt werden, zäh-



**Wirtin Ilonka gibt eine Runde aus.**



**Die größeren Packungen eignen sich prima zum Weiterverkauf.**

len seit 2013 auch kleine Leckerlis, liebevoll verpackt, für die vierbeinigen Gäste. „Wir hätten nie gedacht, dass eine kleine Geste so eine große Wirkung hat. Unsere Servicemitarbeiter erzählten uns immer wieder, wie viel Spaß es macht, den Gästen damit ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern“, erzählt Markus Steinberger. „Unsere Kinder Katharina und Josef wurden derweil immer größer und ihre Lust am Leckerli verpacken immer kleiner. „Eines Tages fragten sie mich: „Papa, wenn die Leckerlis bei uns so gut ankommen, dann muss das doch auch bei anderen Gastronomen so sein, oder? Also lass sie herstellen und finde einen schönen Namen und dann geht's los.“ – Das war 2018 die Geburtsstunde der Königshappen. Danach ging es Schlag auf Schlag. Noch bevor die Bestätigung vom Patentamt da war und die ersten Tütchen produziert waren, flatterten die ersten Bestellungen ins Haus.

Heute gibt's die Leckerlis in kleinen Tütchen als Give-aways und in größeren Tüten für den Weiterverkauf. Bei größeren Bestellungen darf gern auch das Logo des jeweiligen Betriebs mit auf die Verpackung. Rund 400 Gastro-Betriebe nutzen die Königshappen bereits für die Gäste- und Hundebindung. – Wir vermuten mal, da ist noch kräftig Luft nach oben!

[www.koenigshappen.de](http://www.koenigshappen.de)

**„Warum es im Pschorr Königshappen gibt? Es ist einfach das, was der Wirt braucht, damit er seine Gäste, die einen Hund dabei haben, ein bisschen verwöhnen kann – ein Zeichen der Anerkennung und Wertschätzung.“**

**Wirt Jürgen Lochbihler, München**