

Die besondere Idee der Existenzgründung

Im Jahr 1987 hatten Regina und Willi Lehr die Idee, den kleinen gepachteten, elterlichen Hof als Existenzgrundlage zu nutzen. Mit dem Gedanken, wegen geringer Flächenausstattung in den alten Stallungen und Hofgebäuden eine Intensivnutzung mittels Pilzzucht zu beginnen, wandten sie sich an die Officialberatung. So fand dann ein erster Beratungstermin auf dem Hof statt, bei dem der Rahmen und die Durchführbarkeit der Idee abgeklöpft wurden. Der ursprüngliche Gedanke, die alten Gebäude ohne größere Umbaukosten für die Pilzzucht nutzen zu können, wurde nach anfänglichen Erfahrungen bald verworfen.

In der Folge wurden ab 1989 umfangreiche Umbauten an und in den Gebäuden auf der Hofstelle durchgeführt, um die vorhandenen Stallungen und Scheunen für die Pilzproduktion herzurichten. Es wurden seinerzeit 3 Pilzzuchträume und ein Kühlraum eingebaut. Begonnen wurde mit der Zucht von Champignons, Shiitake-Pilzen sowie Austernseitlingen.

Erweiterung durch die Zupachtung von alten Tunnelanlagen

5 Jahre später ergab sich die Gelegenheit, in einiger Entfernung im Vogelsberg zwei Tunnel von einem Berufskollegen, der keinen Nachfolger hat-



te, als zweite Produktionsstätte zu übernehmen. Es handelt sich um stillgelegte Eisenbahntunnel mit 5.000 qm Fläche, in denen ein für die Pilzerzeugung sehr gutes und gleichmäßiges Klima herrscht und die auch die starken Temperaturschwankungen zwischen Winter und Sommer bei geringen Energiekosten gut ausgleichen. Ein großer Nachteil besteht darin, dass die Entfernung zwischen diesen beiden Standorten ständig bewältigt werden muss.

In den Tunneln wird in zwei Etagen gearbeitet. Unten werden die Substratblöcke herangezogen, oben die Pilzkulturen zur Ernte gebracht.

Biolandhof Lehr, Hopfgarten

| | |
|-------------------------------------|---|
| Biobetrieb seit | 2000 |
| Status | EG-Öko VO und Verbandsbetrieb Bioland |
| Landwirtschaft | versch. Speisepilze u. Substrate, u. a. Shiitake Pilz, Kräuterseitling, Austernpilz, Buchenpilz, Goldkappchen |
| Verarbeitung und Vermarktung | Frisch geerntete Pilze in versch. Schalengrößen, Trockenpilze, Pilzgranulate, Gewürzpulver Biofachhandel, Hofläden anderer Pilzzüchter Onlineshop für Endverbraucher |
| Mitarbeiter | 3 Betriebsleiter, 4 Festangestellte, 19 Teilzeitkräfte, 2 Saisonkräfte |
| Kontaktadresse | Lehr Bio Speisepilzkulturen Produktion: Willi u. Regina Lehr Vertrieb: Mario Lehr Unter Sorger Straße 2 36318 Schwalmatal - Hopfgarten Tel.: 06638 9610-0, Fax: 06638 9610-96 E-Mail: info@biopilze.com, Internet: www.biopilze.com |



Eigene Bio-Philosophie

Durch Ausprobieren und eigene Versuche wurde grundlegendes Wissen angehäuft, welches das heutige Know-how und eine solide Firmengrundlage bildet. Dabei bewährte sich die akribische Arbeitsmentalität der Familie, die es bei solchen empfindlichen Kulturen benötigt, wie Pilze es nun einmal sind. Denn um wirklich Pilzkulturen in gleichbleibend hoher Qualität zu züchten, ist „für dieses biologische Produkt durchgängige Reinheit und Umweltverträglichkeit“ nötig. Für das Heranziehen der Kulturen ist nach Aussage von Mario, sein Vater Willi, mit dessen umfangreichen Erfahrungen in diesem Bereich, der „Beste“, den er sich vorstellen kann.

Im Jahr 2000 wurde die gesamte Kultivierung der Edelpilze auf biologischen Anbau umgestellt. Mit dem Beitritt zum Bioland Verband im Jahr 2007 hat sich Familie Lehr zusätzlich verpflichtet, dessen strenge und umfassende Richtlinien für den organischen Landbau konsequent und lückenlos zu erfüllen. Seit dem vermarkten sie ihre Bio-Edelpilze und -Produkte unter dem Bioland-Label. In einer lückenlosen Produktionskette verwenden sie nur Roh- und Nährstoffe, die nach anerkannten und geprüften Bio-Standards hergestellt wurden. Familie Lehr möchte „etwas für Mensch und Natur tun – um die Natur und Umwelt für die Nachfolger zu erhalten“. Dabei denkt sie natürlich auch an die eigenen drei Kinder.

Regionale Vermarktung über die Gastronomie oder lieber an den Großhandel

Von Anfang an suchte Willi Lehr, damals noch zusammen mit seinem Vater, regionale Kunden in der Gastronomie. Durch intensive Kundenbetreuung und gute Qualität konnten viele Köche im Umland aber auch in weiterer Entfernung für die erzeugten Pilze als Abnehmer gewonnen werden. Dieser Vermarktungsweg erwies sich aber bald als zu arbeits- und kostenintensiv, so dass er mehr und mehr reduziert wurde.

Um die Vermarktung kümmert sich inzwischen Mario Lehr. Er hat nach langjähriger Fremd- und Auslandstätigkeit viel Erfahrung sammeln können und sich vor einigen Jahren bewusst für den Einstieg in den elterlichen Betrieb entschieden. Seit dem wohnt er mit seiner jungen Familie im Ort in der Nähe des Hofes.

Die überwiegende Vermarktung der Pilze aus dem Betrieb Lehr geht heute an den Biogroßhandel. Dieser sucht Verbandsware mit Markenzeichen. Als hilfreich erwies sich hier auch der professionell gestaltete Online-Auftritt für potentielle Interessenten und Kunden. Visuell ansprechend und gut durchdacht sind die Darstellung der Erzeugung, die Abbildung der Produktpalette sowie die Kontaktaufnahme bis hin zur Bestellung der einzelnen Pilze in den unterschiedlichsten Verpackungseinheiten. Neben dem Verkauf frischer Pilze wird das Angebot erweitert durch Trockenpilze, Granulate, Gewürzpulver und Nahrungsergänzungsmittel, sowie Bio-Substrate und vieles mehr zur Unterstützung für den gewerblichen Anbau oder die Hobby-Pilzzucht. Hierfür wurde unter der Internetadresse www.biopilzshop.de eigens ein Onlineshop für den Endverbraucher eingerichtet.

