



© Lehr Bio-Speisepilzkulturen Vertrieb, Mario Lehr

Lehr Bio Speisepilzkulturen

Adresse

Unter-Sorger-Straße 2, 36318 Schwalmtal

Betriebsleiter

Mario Lehr

Unternehmensform

Einzelunternehmen

Zertifizierung

EU-Bio, Bioland, GLOBALG.A.P., GRASP

Anbaufläche

7.500 m²

Sortiment

Kräuterseitling, Shii-Take, Austernpilz, weißer und grauer Buchenpilz, Goldkäppchen, Samthaube, Kastanienseitling, Limonenseitling, Blaustichseitling, Igelstachelbart, Enokipilz, Edelpilzsubstrate

Geschichte

Der Hof der Familie Lehr besteht bereits seit vier Generationen und hat seinen Ursprung in der klassischen Viehhaltung. 1987 machte Willi Lehr sein Hobby - Pilze züchten - zu seinem neuen Haupterwerb. Im Jahr 2007 erfolgte die Umstellung auf Ökolandbau und der Beitritt in den Bioland Verband. Seit 2016 sind die Bio-Speisepilze fester Bestandteil des Sortiments von Ecofit. Betriebsleiter Mario Lehr ist eine gute Arbeitsatmosphäre, sowie die Gesundheit und sozialen Belange seiner Mitarbeiter sehr wichtig. Die Arbeitssicherheit, der Gesundheitsschutz und die sozialen Belange hat er zusätzlich mit dem GRASP Modul von Global G.A.P. zertifizieren lassen.

Auch im Bio-Pilzanbau wird auf Betriebskreisläufe geachtet. So werden die abgetragenen Substrate von einem regionalen Bio-Landwirt als Dünger verwendet und die Stielreste zur Produktion von vegan/vegetarischen Lebensmitteln eingesetzt. So bleibt nichts unverwertet und "Abfall" bleibt Teil der Wertschöpfung. Im Bio-Pilzanbau ist eine gleichbleibende Qualität des Substrats besonders wichtig. Das Substrat ist der Nährboden für die Pilze. Bei der Ernte hingegen wird auf eine optimale Klimaführung geachtet. So kann eine hohe Qualität sichergestellt werden.