Unser Partner

aus Büttelborn











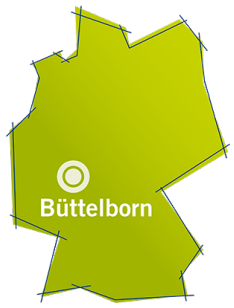


Bio-Pilze von Löcke

aus Deutschland, Büttelborn. Herstellerkürzel: WLÖ

Volker Löcke gründete 1998 die Bio-Pilzzucht Löcke in Hohenahr. Während einer Ferienarbeit in seiner Schulzeit entdeckte er seine Leidenschaft für Pilze. Der Beginn für die ökologische Produktion. Am Anfang wurden Bio-Austernseitlinge und Bio-Shiitake angebaut. In den folgenden Jahren stieg die Nachfrage nach Bio-Champignons, die von Partnerbetrieben bezogen wurden. So entschied Volker sich 2007 als einer der ersten in Deutschland dazu, eine eigene Champignonzucht nach ökologischen Standards aufzubauen. In Büttelborn produziert der Betrieb seitdem braune und weiße Champignons. Für das Substrat werden reine Biorohstoffe verwendet. Diese kommen aus dem einzigen Bio-verbandszertifizierten Champignon-Substratwerk in Europa. Das ist in der Bio-Pilzzucht eine echte Besonderheit. Jens Wulfers kam 2015 unterstützend hinzu und ist seit 2017 Geschäftsführer. Seitdem wurde die Produktpalette auch um Bio-Kräuterseitlinge und Bio-Portobello erweitert. Für die beiden ist neben der optimalen Qualität der Pilze auch die nachhaltige Erzeugung sehr wichtig. Der Anbau wird daher ausschließlich mit Ökostrom betrieben. Die Champignons sind Teil einer Kreislaufwirtschaft: Löcke bezieht Rohstoffe wie Stroh und Hühnermist von langjährigen Partnern und diese bekommen den 'Champost' (das abgeerntete Substrat) zur Düngung ihrer Felder zurück. Seit 2020 wird das Sortiment durch Champignons aus der Aufzucht nach Demeter-Richtlinien ergänzt, diese sind eine weltweite Besonderheit.

Art des Betriebes
Bio-Pilzzucht
Anbaufläche
ca. 10.000 m²
Herkunft
Deutschland, Büttelborn
Bio-Zertifizierung
Bioland und Demeter



Produkte	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Champignons	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Kräuterseitlinge	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Shiitake	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Austernseitlinge	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Portobello	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X