Unser Partner

aus Hohenahr

Löcke
BIO-PILZZUCHT

Bio-Pilze von Löcke

aus Deutschland, Hohenahr

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 nicht nur allein die optimale Qualität der Pilze eine Herzensangelegenheit; auch ein fairer Umgang mit Mitarbeitern und Partnern und eine nachhaltige Erzeugung. So wird zum Beispiel Ökostrom für den Anbau bezogen. Die Champignons sind Teil einer Kreislaufwirtschaft: Sie erhalten Rohstoffe wie Stroh und Hühnermist von langjährigen Partnern und diese bekommen den Champost (das abgeerntete Substrat) zur Düngung ihrer Felder zurück.

Art des Betriebes
Bio-Pilzzucht
Anbaufläche
5.800 m²
Herkunft
Deutschland, Hohenahr
Bio-Zertifizierung
Bioland

Bioland

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

bioladen