

# BIOHOF LAURER

## Ein Hauch von Italien in Niederbayern

Auberginen, Peperoni, Paprika rot und grün und Artischocken, das sind die Produkte, die Helmut und Christa Laurer im Isartal bei Landau in höchster Bioqualität produzieren.

All diese Kulturen, die sonst aus Frankreich und Italien importiert werden oder in Deutschland im Gewächshaus angebaut werden, gedeihen beim Laurer im Freilandanbau. Helmut Laurer ist ein Bauer, der in vielerlei Hinsicht unkonventionell ist und sich traut, neue Wege zu gehen. So hat er sich nach der Umstellung auf ökologischen Anbau sehr viele Biohöfe und Gärtnereien angeschaut, nicht nur in Deutschland. Mit dem Motorrad hat er sich nach Spanien, Italien oder Frankreich aufgemacht, um sich über den dortigen Anbau zu informieren. Und dann einfach losgelegt.

Und es sind nicht etwa zwei oder drei Hektar, die Helmut mit mediterranem Fruchtgemüse anbaut, sondern stattliche 60 Hektar (plus 30 Hektar Gründüngung). Eine beeindruckende Menge, die viele helfende Hände braucht; und so arbeiten je nach Saison 20 bis 30 Personen bei der Aussaat oder bei der Ernte.

„Erfolgreich ist man, wenn man seine Arbeit aus dem Herzen heraus macht“, sagt Helmut und sein Betrieb ist der beste Beweis dafür. Diese Einstellung hilft Helmut sicherlich, wenn es mal wieder in den Spitzenzeiten alles zu eng wird.



Es ist nicht einfach, bei einer so großen Anbaufläche den Überblick zu behalten. Meist muss die Aussaat der einen Kultur wegen der guten Witterung; ganz dringend vorgenommen werden und gleichzeitig die Ernte der anderen Kultur für verschiedene Abnehmer koordiniert werden. Obwohl der Hof stark technisiert ist, gibt es immer noch viel Handarbeit. So werden die Arbeitstage besonders im Sommer oft recht lang.

## Umstellung aus eigener Betroffenheit

Helmut Laurer hat den kleinen Milchviehbetrieb 1986 von den Eltern übernommen.

Nach der Hofübergabe wurden neben Industriegemüse auch Erdbeeren angebaut.

Und den Erdbeeren haben wir das Glück zu verdanken, dass Helmut Laurer den Hof schrittweise auf Ökolandbau um-

gestellt hat. Als er – wie immer - ein Pflanzenschutzmittel zur Pilzbehandlung ausgebracht hatte – kurz vor der Ernte eine gängige legale Anwendung – wollte er seinen Kindern nicht erlauben, diese Erdbeeren zu essen. Dann war es plötzlich nur noch ein kleiner Schritt zu sagen: Dann kann ich mein Produkt auch nicht reinen Gewissens an die Kunden verkaufen. Das Unbehagen war zu groß geworden und er machte sich Gedanken über den ökologischen Landbau.

### **Mut zu neuen Wegen**

Nach ersten Schritten der Umstellung Mitte der 90er Jahre mit Lauch, Einleggurken und Chinakohl wuchs dann schnell die Begeisterung und der Ehrgeiz. Die Erdbeeren gibt es jetzt in hundertprozentiger Bioqualität. Die jüngste Innovation im Anbau ist Physalis, die Andenbeere. Bislang noch recht unbekannt wird sie nach und nach zur attraktiven Ergänzung auf dem Abokisten-Speiseplan. Zu den Standardkulturen gehören noch Brokkoli, Blumenkohl und Spargel. Es werden Einleggurken angebaut, denn es gibt auch eine ganze Reihe eigener Konserven vom Biohof Laurer.

Der Biohof Laurer ist ein echter Familienbetrieb. Christa Laurer ist die Schaltstelle des Betriebes. Sie macht sämtliche Büroarbeiten, Buchhaltung, Koordination

ect., bei ihr laufen alle Fäden zusammen. Helmut ist für den gesamten Anbau, die Planung und das Management verantwortlich. Seine Eltern wirken ebenfalls noch mit. Die Seniorchefin sorgt für das leibliche Wohl.

### **Niederbayerische Schlagkraft**

Schon bald nach der Vollumstellung 1997 entstand eine enge Zusammenarbeit mit drei anderen Gemüseerzeugern aus Niederbayern: den Biohöfen Waas, Wiethaler und Stockner, die ebenfalls Gemüseanbau betreiben. Diese vier Betriebe schlossen sich zu einer festen schlagkräftigen Liefergemeinschaft zusammen. Jeder einzelne Betrieb bringt seine besonderen Fähigkeiten und seine spezifische Produktpalette ein. Beim Laurer wird ein Teil der Produkte der anderen drei Betriebe für die Ökokiste gesammelt und dann gemeinsam ausgeliefert, um Fahrtkosten und Arbeitszeit zu sparen. Durch diese Gemeinschaft können die vier Betriebe trotz ihrer recht marktfernen Lage von 130 km Entfernung von München ihren Abnehmern, wie z.B. der Ökokiste, eine effektive Logistik nach modernem Standard bieten ■

*Foto links oben: Christa und Helmut Laurer mit ihren Kindern*

*unten li: Blumenkohlernte mit Erntewagen*

*unten re: Helmut Laurer bei der Spargelernte*

