

Bioland-Hof Laurer aus Niederbayern



Helmut Laurer, eigentlich gelernter Kfz-Mechaniker, hat es schon immer gereizt, etwas Neues auszuprobieren, und so trieb ihn 1986 im Alter von 19 Jahren die Neugierde dazu, Bauer zu werden und er machte eine landwirtschaftliche Ausbildung. Er wuchs nicht in einem landwirtschaftlichen Betrieb auf, so dass er ganz unbefangen an die Sache ranging, besonders wichtig war ihm die Selbständigkeit und Entscheidungsfreiheit, die ihm seine Entscheidung ermöglichte.



Nach anfänglichen Überlegungen, in die Tierhaltung einzusteigen, entschied er sich dann für den Gemüseanbau. Begonnen hat er mit Einlegegurken, die er für große Handelsketten produzierte, damals noch konventionell. Auf der Dauer wuchs die Unzufriedenheit über die Zusammenarbeit mit der konventionellen Lebensmittelindustrie, er wollte schon aufhören, doch suchte er noch nach Alternativen und kam so zum Bio-Landbau. Er stellte fest, dass ihm das viel mehr lag, zum einen, da ihm zunehmend bewusst wurde, dass der Einsatz von Chemie für ihn nicht mehr wirklich vertretbar war, und auch weil seine Arbeit, sein Einsatz und die erzeugten Produkte im Ökolandbau ganz anders wertgeschätzt wurden.

So stellte er 1997 den Betrieb auf organisch biologischen Landbau um. Inzwischen hatte er geheiratet, seine Frau Christa ist gelernte Bankkauffrau und ergänzt so wunderbar die anfallende Arbeit, Helmut kümmert sich hauptsächlich um den Anbau und Verarbeitung, Christa um die Direktvermarktung, Verkauf an Händler und Organisatorisches. Die beiden Kinder sind in den Betrieb mit rein gewachsen: Michael, inzwischen 20 Jahre alt ist gelernter Obstbauer und bringt seine Kenntnisse in den Betrieb ein, jetzt wird auch Bio-Obst angebaut! Ebenso Julia, 18 Jahre, die Floristin gelernt hat und im elterlichen Betrieb nun mit Bio-Schnittblumen-Anbau anfängt.





Der Betrieb liegt südöstlich von Landau an der Isar, nach und nach hat er sich die einzelnen Felder in der Umgebung nach den Kriterien, für welche Kultur sie passen, ausgesucht und gepachtet oder gekauft. Denn nach den anfänglichen Einlegegurken hatte er noch viele Ideen, was er anbauen könnte, und so kamen nach und nach verschiedene Frischgemüse, Erdbeeren und Spargel dazu. Und Physalis Ananaskirschen, die er übrigens in einem Urlaub in Spanien gefunden hat und gleich einen Anbau-Versuch startete, der hervorragend klappt.



Die Felder erstrecken sich vom Donautal über das Isar- und Vilstal. (Radius ca. 25 km und 320 - 450 Höhenmeter).

Die ersten Einlegegurken hatte er ja noch für Handelsketten produziert, nachdem er auf Bio umgestellt hatte, wollte er seine eigenen Sauergemüse-Konserven herstellen, und so entstanden die Gläser mit Gewürzgurken, Peperoni, Paprika, Sauerkraut etc. Die Gemüse stammen alle von seinen Feldern, frisch geerntet lässt er sie von einem spezialisierten, regionalem Konserven-Hersteller abfüllen, nach seiner Rezeptur, Etiketten- und Produktentwicklung.

