

STORMARN

Bio-Pionier: Jede Krise hat ihn stärker gemacht

Dirk Lehmann setzt auf Bio-Lebensmittel, als sie noch kein Thema sind. Heute beschäftigt er 70 Mitarbeiter

Tanja Breukelchen

Bad Oldesloe. „Lehmanns Bio-Service“ steht an der Hauswand der Lagerhallen am Rand von Bad Oldesloe, es steht auch auf den 17 Kühlfahrzeugen, die täglich ihre Touren über Land machen, und es steht auf den Jacken, die Dirk Lehmanns mehr als 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei der Arbeit tragen.

Dirk Lehmann (66) selbst allerdings hat ein weißes T-Shirt unter einem offenen schwarzen Hemd an und muss immer wieder lachen, wenn er seine eigene Geschichte zum 30. Geburtstag der Firma erzählt.

Das alles klingt nämlich wie ein spannender Roman, mal kitschig, mal dramatisch, ganz sicher aber mit Happy End. Angefangen habe das alles in den Achtzigerjahren mit einer Wohngemeinschaft in Hamburg-Hummelsbüttel – „so eine richtig gute Wohngegend in Hamburgs Norden, wir waren die absoluten Exoten, wild, verrückt, die Leute mochten uns gar nicht. Wir waren die Spinner, sprachen vom Waldsterben, waren Atomkraftgegner, lasen Marx und Mao Zedong.“

Lehmann war immer schon der Macher der Gruppe, gründete damals bereits sein erstes Unternehmen, den ersten von insgesamt acht Betrieben, von denen heute immerhin noch fünf existieren – „das war im Wohnzimmer unserer WG, da gründeten wir mit 20 Kurieren den Kurierdienst Die Funkpiloten. Ein Kollektivbetrieb, wir hatten damals eben diese politische Einstellung: Wir sind alle gleich.“

Das war alles ziemlich viel Non-Profit, ich weiß heute gar nicht, von was wir gelebt haben.

Dirk Lehmann,
Lehmanns Bio-Service

Dann allerdings fing es innerhalb der WG an zu kriseln: „Wir waren acht Leute – na, und irgendwann hatten sich die Pärchen vermischt. Es gab Eifersüchteleien, die waren nicht mehr tragbar.“

Dirk Lehmann, mit 18 Jahren zu Hause ausgezogen, mit zarten 23 Jahren bereits Vater geworden und jetzt mittendrin im Eifersuchtsdrama, bekam genau zu diesem Zeitpunkt ein ziemlich abgerocktes Haus in Hamburg-Harburg angeboten: „Oben waren fünf abgeschlossene Wohnungen drin und unten ein Laden. Für uns war das perfekt, da konnte sich die Situation erst einmal beruhigen.“

Zuerst überlegte Lehmann, aus dem Laden ein Café zu machen, doch da waren die Auflagen zu hoch. Dann also einen Bio-Laden, und das in einer Zeit, in der es gerade mal ganz frisch die Grünen gab, aber längst noch keine Strukturen, keine Logistik.

Fragt sich also: Woher bekommt man Ware in Bio-Qualität? Was war mit Milchprodukten, mit Fleisch, mit Kühlung? Dirk Lehmann lacht: „Das war alles ziemlich viel Non-Profit, ich weiß heute gar nicht, von was wir gelebt haben. Die Lieferanten kamen mit ihren Hanomags



•Unternehmer Dirk Lehmann (66) steht in seinem Lebensmittellager in Bad Oldesloe TANJA BREUKELCHEN (3)

aufs Heiligengeistfeld gerollt. Vökel, dennree, Rapunzel – die gab es damals schon. Und auch Bio-Siegel waren da, nur eben keine staatlichen Regelungen.“

Demeter wurde 1924 gegründet, Bioland 1971. Es stand alles auf Anfang, und Lehmann war damals zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Und es sollte nicht das letzte Mal so sein.

Im April 1986 kam nämlich der Moment, der die Menschen innehalten ließ: Reaktorblock 4 des sowjetischen Atomkraftwerks Tschernobyl brannte und setzte radioaktive Stoffe frei. „Die Menschen hatten Angst. Und diese Angst war die erste Welle, die uns die Kunden in den Laden brachte“, erinnert sich Lehmann.

Immer wieder sollte das so sein, dass Bio für Sicherheit, Schutz und Kontrolle im positiven Sinne stand. BSE in den 90ern, Gammelfleisch

in den 2000ern, EHEC in den 2010ern: Jeder neue Skandal weckte das Interesse für Bio. Die Strukturen professionalisierten sich, irgendwann war auch die Kühllogistik für Milchprodukte und Fleisch da.

Dirk Lehmann war schon mal kurz vor der Insolvenz

Dennoch war Dirk Lehmann damals blauäugig in die Bio-Welt gestolpert, hatte aus dem Laden heraus viel zu schnell versucht, gleich einen Großhandel aufzubauen. „Ich habe nie eine Insolvenz gemacht, aber es gab den Punkt, da war ich überschuldet und musste alles verkaufen. Das war Anfang der 90er-Jahre.“ Einige Jahre arbeitete er angestellt als Geschäftsführer im Bio-Großhandel, lernte dort seine damalige Frau Andrea kennen, deren Bio-Laden er belieferte.

Gemeinsam mit ihr startete er 1995 neu: „Lehmanns Bio-Service“

begann mit 20 Kunden. Dirk Lehmann steht auf, greift einen Flyer, zeigt ein riesiges Gebiet, das halb Schleswig-Holstein, Hamburg und Teile Niedersachsens abdeckt: „Das sind wir heute!“

Der Lieferservice lief gut, vor allem Stammkunden auf dem Land, zuweilen große Familien, nutzten die Möglichkeit, ihren Wocheneinkauf über die Homepage www.lehmannsbio.de zu machen. Dort kann man shoppen wie in einem bestens sortierten Bio-Supermarkt, nur gibt es dazu noch zig Bio-Kisten unterschiedlicher Größe und variierenden Inhalts, außerdem ganze Rezept-Baukästen, die man inklusive der Koch- oder Backanleitung bestellen kann. Bio, wie es Spaß macht.

„Als Mitte der 90er-Jahre dann die Supermärkte auch mit Bio-Ware anfangen, bekamen wir ein bisschen Angst, aber die war unbegründet,

denn so kam Bio auch im Mainstream an.“ Und Dirk Lehmann? Der setzte wieder alles auf eine Karte: 2017 zog er mit dem Unternehmen nach Bad Oldesloe, kaufte in einem Gewerbegebiet 7000 Quadratmeter Fläche Grundstück und 2100 Quadratmeter Gebäudefläche, baute Kühllhäuser, Lager. „Ich habe richtig Geld aufgenommen, alle hielten mich für großwahnsinnig.“

Vielleicht habe er schon so etwas gespürt, so ein Gefühl gehabt, sagt er dann. Aber wer rechnet schon mit etwas wie der Corona-Pandemie. Als die jedoch 2020 das Land erfasste, hatte Lehmann genau das, was sonst kein Mitbewerber hatte: Fläche!

Das Lager war voll, die Nachfrage gigantisch. „In den Corona-Jahren prasselte das Geld vom Himmel. Wir haben innerhalb von drei Jahren den Betrieb mehr als verdoppelt. Früher habe ich überlegt, ob ich mir einen Drucker leisten kann, und plötzlich konnte ich in einem Jahr acht Kühl-Sprinter kaufen und gleich cash bezahlen.“

Rund 5000 Stammkunden beliefert Lehmanns Bio-Service

Lehmann investierte zugleich aber auch wieder neu, nämlich in nachhaltige Energie, baute eine Photovoltaik-Anlage, die durch geschickte Nachrüstung mehr Strom erzeugt als gebraucht wird. Der überschüssige Strom fließt im wahrsten Sinne in die Elektroautos und Elektrofahrräder des Teams.

Begleitet man Dirk Lehmann bei seinem Gang durch Lager und Kühlräume, hat das Geschehen etwas von einem Ameisenhaufen, überall wimmeln da Menschen herum, und doch liegt in diesem Gewimmel eine Ordnung, die bei den Bildschirmen mit Bestellungen und Kundendaten beginnt und über die Lagerung, das Einpacken und Laden der insgesamt 17 Kühlfahrzeuge wie eine kleine logistische Meisterleistung bei den Kunden endet.

Von rund 5000 Kunden werden rund 3500 wöchentlich bedient, und das aus einem Sortiment von rund 6000 Produkten von rund 40 unterschiedlichen Lieferanten.

Dirk Lehmann, der morgens gern Tee trinkt, brüht sich nun doch einen Cappuccino auf. Er hat eine große Gelassenheit, aber wie genau die Zukunft von Bio aussieht, das weiß er natürlich nicht. Für ihn jedenfalls gingen die Rechnungen der letzten Jahrzehnte auf.

Die wilde WG von damals hat sein Leben nachhaltig geprägt. Zu seinen zwei Söhnen haben sich inzwischen acht Enkelkinder gesellt, von denen einige mit ihrem Opa sogar ein Hobby teilen: Sie sind St. Pauli-Fans. Dirk Lehmann schaut aus dem Fenster, sieht gerade wieder ein paar Lieferwagen vom Hof rollen und lächelt: „Das ist schon alles verrückt.“

Dirk Lehmann gründete 1995 „Lehmanns Bio-Service“ und beliefert heute Kunden mit seinem Sortiment aus rund 6000 Produkten.



Der Strom für die Elektroautos und -fahrräder des Teams kommt von der eigenen Photovoltaik-Anlage.