

Merken

Neue Wege beschreiten und sich dabei an den Grundprinzipien der Natur orientieren – das kennzeichnet den Bio-Pionier Neumarkter Lammsbräu seit langem. Als junger Chef einer Familienbrauerei mit über 380-jährigen Geschichte, machte sich der heutige Inhaber Dr. Franz Ehrnsperger schon in den 1970er Jahren auf die Suche nach den besten Rohstoffen für sein Bier – und wurde im ökologischen Landbau fündig. Und auch die Idee dahinter überzeugte ihn. Aus dieser Überzeugung entstanden die Umweltrichtlinien, die das Unternehmen bis heute prägen und den Grundstein legen für eine ganz eigene „Bio-Tradition“. Inzwischen ist die Neumarkter Lammsbräu Marktführer für Bio-Bier und produziert mit rund 120 Mitarbeitern 85.700 hl Bier und 107.600 hl alkoholfreie Getränke pro Jahr, darunter die now-Bio-Limonaden und das erste nach Bio-Richtlinien zertifizierte Mineralwasser „BioKristall“.

Lammsbräu lebt „bio“

Für Dr. Ehrnsperger und seine Lammsbräu war und ist nie allein der kurzfristige betriebswirtschaftliche Unternehmenserfolg Richtschnur des Handelns, sondern das Bedürfnis, im Einklang mit der Umwelt das bestmögliche Produkt auf nachhaltige Art und Weise herzustellen. Um dies zu erreichen, verankerte Dr. Ehrnsperger schon früh zehn Grundsätze fest in der Unternehmenspolitik des Neumarkter Traditionsunternehmens. Sie reichen vom Selbstverständnis, sich als Unternehmen als Teil des ökologischen und gesellschaftlichen Systems zu verstehen, über strenge ökologische Braurichtlinien – Lammsbräus „ökologischem Reinheitsgebot“ – bis hin zum Bestreben, die Beziehung zu Lieferanten, Mitarbeitern und Kunden stets auf Augenhöhe zu gestalten. Der Einsatz moderner, an den ISO Normen 14001 und 9001 sowie der EMAS-Verordnung orientierter Managementsysteme hilft, all dies auch im betrieblichen Alltag umzusetzen und dabei stets nach weiteren Verbesserungen zu streben. Und zwar nachweislich erfolgreich, wie die jährlichen EFQM-Bewertungen, der schon seit 23 Jahren veröffentlichte Lammsbräu Nachhaltigkeitsbericht, Preise wie der EMAS Award 2012 und die ersten Plätze bei den Rank-a-Brand

Nachhaltigkeitsrankings für Biermarken sowie die vielen persönlichen Auszeichnungen für Herrn Dr. Ehrnsperger vom Deutschen Umweltpreis bis hin zum Heinz Sielmann Ehrenpreis zeigen.

Rohstoffe aus der Region

Selbstverständlich für den Biopionier Lammsbräu ist der ausschließliche Einsatz hochwertigster und streng ökologischer Rohstoffe: Ganze Aromahopfen-Dolden statt der sonst oft verwendeten Hopfenextrakte und -pulver sowie in der hauseigenen Mälzerei erzeugtes Malz aus Öko-Getreide stehen für einen Qualitätsanspruch und Geschmack, den man sonst kaum mehr findet. Angebaut werden die Braurohstoffe von der auf Initiative von Dr. Ehrnsperger schon vor über 25 Jahren gegründeten und mittlerweile rund 140 Landwirte zählenden regionalen Lammsbräu-Erzeugergemeinschaft EZÖB. In der Erzeugergemeinschaft begegnen sich Bauern und Brauerei auf Augenhöhe. Dazu gehören langfristige Verträge und dass die Landwirte im Rahmen der Initiative „Fair zum Bauern“ deutlich mehr für die von ihnen erzeugten Rohstoffe erhalten als allgemein üblich. Konkret ergibt das jährlich über 500.000 Euro zusätzliches verlässliches Einkommen für die Bauern. Das ermöglicht ihnen, rund 4.000 ha Land in der nicht zuletzt wegen des Engagements von Lammsbräu entstandenen Ökomodellregion Neumarkt rein ökologisch zu bewirtschaften. Die Folgen dieses Miteinanders sind ein gesichertes Einkommen für die Bauern, sauberes Grundwasser, reine Luft, die Erhaltung der Artenvielfalt in der Region – und die dauerhafte Sicherstellung absoluter Premium-Rohstoffe für Lammsbräu. Ein Unterschied, den man auf den Feldern rings um Neumarkt in der Oberpfalz sehen und mit jeder Flasche Lammsbräu schmecken kann.

Wachsam und aktiv

Auch abseits des direkten regionalen Umfelds der Brauerei sehen sich Dr. Ehrnsperger und Lammsbräu in der Pflicht. Als einer der Initiatoren der Initiative „Bier ohne Gentechnik“ macht das Unternehmen bundesweit auf die Gefahren durch

Agrotechnik aufmerksam, warnt vor Fracking und seinen möglichen Folgen für das Grundwasser und setzt sich unter anderem durch die Teilnahme am AöL-Projekt „Biologische Vielfalt in Bio-Lebensmitteln“ und vielen gemeinsam mit den Landwirten der Erzeugergemeinschaft EZÖB durchgeführten Projekten aktiv für die Bewahrung der Artenvielfalt ein. Daneben fördert man über seinen jährlich ausgelobten Lammsbräu Nachhaltigkeitspreis und das von Herrn Dr. Ehrnsperger gestiftete Preisgeld Personen und Initiativen, die durch ihr Engagement die Kultur der Nachhaltigkeit unter ökologischen, sozialen, wirtschaftlichen und kulturellen Aspekten fördern und in unserer Gesellschaft verankern helfen.

Eine ausgesprochene Herzensangelegenheit für Dr. Ehrnsperger ist auch der Schutz derjenigen Ressource, ohne die kein Leben auf diesem Planeten, geschweige denn die Herstellung wohltuender Getränke möglich wäre: das Wasser. Lammsbräu verwendet für die eigenen Erzeugnisse deshalb ausschließlich Wasser aus der unternehmenseigenen, biozertifizierten und nachhaltig bewirtschafteten BioKristall-Quelle. So trägt Lammsbräu dazu bei, diese wertvolle und begrenzte Ressource auch für zukünftige Generationen in bester Qualität und Reinheit zu erhalten.

Bildung für Ressourcenschutz

Alleine kann Lammsbräu den Schutz des Wassers nicht bewerkstelligen. Deswegen engagiert sich das Unternehmen in der von Dr. Ehrnsperger gegründeten und als Vorsitzender geleiteten Qualitätsgemeinschaft Biomineralwasser e.V., um auch eine breite gesellschaftliche Sensibilisierung für dieses wichtige Thema zu erreichen. Daneben hat Lammsbräu das Bildungsprojekt „wasser on... s'cooltour“ initiiert, um das Element Wasser und die damit verbundenen Fragen auch den Jüngsten näherzubringen – denn nur was man kennt, kann man auch schützen. Ein Ansatz, dem auch das Engagement für die Neumarkter Miniköche folgt.

Motto: „Verantwortung leben. Genuss schaffen.“

Im Motto des Unternehmens kommt die Lammsbräu durch und durch prägende Überzeugung zum Ausdruck, dass Lebensmittel nur dann „gut“ sind, wenn sie nicht nur höchsten Genuss bereiten, sondern auch in „guter“ und verantwortlicher Weise hergestellt wurden. Dazu gehört neben dem Zusammenwirken von handwerklichem Können und besten Zutaten immer auch die Rücksicht auf Mensch und Natur. Nur so kann es eine lebenswerte und wirklich nachhaltige Zukunft geben.

Weitere Informationen zu Lammsbräu und dem ganzheitlich nachhaltigen Unternehmenskonzept finden Sie unter www.lammsbraeu.de und im aktuellen [Nachhaltigkeitsbericht](#) des Unternehmens.

Vita Dr. Franz Ehrnsperger

1946 geboren in Neumarkt. Nach dem Abitur Studium in München-Weihenstephan (TU) mit Abschluss als Dipl.-Braumeister, anschließend Studium an der Universität in München (LMU) mit Abschluss als Dipl.-Kaufmann, 1973 Promotion zum Dr. rer. pol. Technische und kaufmännische Berufsausbildung in verschiedenen Betrieben.

Seit 1971 geschäftsführender Gesellschafter der Neumarkter Lammsbräu.

Dr. Franz Ehrnsperger hat die Brauerei und Mälzerei in den vergangenen 40 Jahren zu einem ökologischen Vorzeigebetrieb weiterentwickelt: Nachhaltigkeit im umfassenden Sinn ist das oberste Unternehmensziel. Die komplette Malz- und Bierproduktion wurde auf Bio-Produktion umgestellt. 1987 brachte Ehrnsperger das weltweit erste Bio-Bier auf den Markt, das in einem ganzheitlich-nachhaltigen Unternehmenskonzept verankert ist, 1998 folgten Bio-Limonaden, die inzwischen unter der Marke „now“ vertrieben werden.

Weil zu Nachhaltigkeit auch ein fairer Umgang mit den Mitmenschen gehört, hat Dr. Franz Ehrnsperger 2006 die Initiative „Fair zum Bauern“ initiiert: Die Rohstofflieferanten aus der Erzeugergemeinschaft für ökologische Braurohstoffe (EZÖB) haben langfristige Abnahmeverträge und erhalten pro Kiste Bier einen Euro mehr als von konventionellen Brauereien. So werden ihre Existenz und die

ökologische Landwirtschaft gesichert.

Zusammen mit dem Brauhaus Riegele und der Stralsunder Brauerei hat Dr. Franz Ehrnsperger 2006 die deutsche Öffentlichkeit erstmals auf die Risiken der grünen Gentechnik für das deutsche Bier hingewiesen. Dieses „Manifest zur dauerhaften Sicherung des deutschen Reinheitsgebots“ haben 420 Brauereien aus ganz Deutschland unterzeichnet.

Die jüngste Pionierleistung von Dr. Franz Ehrnsperger ist sein Engagement für einen Bio-Mineralwasser-Standard zum Schutz unserer wichtigsten Ressource: Gemeinsam mit anderen hat er 2008 die „Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V.“ gegründet, die das Bio-Mineralwasser-Siegel verleiht. Das Siegel zeichnet nachhaltig gewonnene und besonders reine Mineralwässer aus; Verbraucher und Getränkebranche werden so für mehr Nachhaltigkeit auch in diesem Bereich sensibilisiert.

Seit 2009 zieht sich Dr. Franz Ehrnsperger zunehmend aus dem operativen Geschäft zurück; inzwischen führt die Generalbevollmächtigte Susanne Horn die Brauerei.

Auszeichnungen (Auswahl):

- 1990 „Öko-Manager des Jahres“ (Zeitschrift „Capital“ und Umweltstiftung WWF Deutschland)
- 1992 Bayerische Umweltmedaille für besondere Verdienste im Umweltschutz und in der Landespflege im Freistaat Bayern
- 1993 „impulse“-Umweltpreis
- 1995 Naturschutzmedaille des Bund Naturschutz in Bayern
- 1999 „Gläserner Baum“ (Umweltpreis für Lebensmittelhersteller; Zeitschrift „Rundschau für Lebensmittelhandel“ und Bundesdeutscher Arbeitskreises für Umweltbewusstes Management (B.A.U.M.)
- 2001 „Deutscher Umweltpreis“ der Deutschen Bundestiftung Umwelt (DBU)
- 2006 Umweltpreis des Bundesdeutschen Arbeitskreises für Umweltbewusstes

Management e.V. (B.A.U.M.); Preis der Metropolregion Nürnberg; Verleihung der Goldenen Stadtmedaille der Stadt Neumarkt

- 2010 Bayerische Staatsmedaille für besondere Verdienste um die Bayerische Wirtschaft
- 2013 „Heinz Sielmann Ehrenpreis“ für herausragende Leistungen für die Biolandwirtschaft, für seine Verteidigung der Agrarwirtschaft gegen Gentechnik und für sein Wirken um die Reinhaltung des Wassers

Neumarkt, 2015

Dr. Franz Ehrnsperger

Pressekontakt

Dr. Daniel Haussmann

Thomas Pfaff Kommunikation

Höchlstraße 2

D-81675 München

Fon: +49-89-992496-54

Fax: +49-89-992496-53

haussmann@pfaff-kommunikation.de