

53.200 Euro für die Gesellschaft: Lammsbräu ermittelt konkreten Mehrwert je Bio-Betrieb

geschrieben von Andreas | 3. April 2022



PRESSEMITTEILUNG

53.200 Euro für die Gesellschaft: Lammsbräu ermittelt konkreten Mehrwert je Bio-Betrieb

- Pilotprojekt mit Regionalwert Leistungen GmbH beziffert jährlichen Beitrag von Bio-Landbau für Umwelt und Gemeinwohl
- Neumarkter Lammsbräu finanziert Teilnahme von 16 Bio-Landwirten aus regionaler Erzeugergemeinschaft EZÖB
- Teilnehmende Bio-Betriebe erzielen Nachhaltigkeitsleistungen von insgesamt rund 851.200 Euro, bezogen auf die gesamte EZÖB errechnen sich mehr als 9,6 Mio. Euro

Neumarkt in der Oberpfalz, 31. März 2022. Rund 53.200 Euro – so viel Mehrwert erbringt ein durchschnittlicher Bio-Landwirtschaftsbetrieb der regionalen Erzeugergemeinschaft EZÖB pro Jahr für Umwelt und Gemeinwohl durch sein nachhaltiges Wirtschaften. Und zwar zusätzlich zu den von ihm

erzeugten Lebensmitteln. Dies ist das Ergebnis eines Pilotprojekts des Bio-Pioniers Neumarkter Lammsbräu zusammen mit Regionalwert Leistungen. Das Traditionsunternehmen aus der Oberpfalz tritt seit mehr als vier Jahrzehnten für die Förderung der Bio-Landwirtschaft und eine noch gerechtere Entlohnung von Bio-Landwirten ein. An dem Pilotprojekt nahmen 16 Bio-Betriebe der Erzeugergemeinschaft Ökologische Braurohstoffe (EZÖB) von Neumarkter Lammsbräu teil, die laut Regionalwert-Leistungsrechnung einen Nachhaltigkeitswert von insgesamt rund 851.200 Euro pro Jahr erwirtschafteten.

Johannes Ehrnsperger, Inhaber und Geschäftsführer von Neumarkter Lammsbräu: „Bio-Landwirtschaft ist der wesentliche Hebel für mehr Umwelt- und Klimaschutz. Neumarkter Lammsbräu setzt sich deshalb mit Nachdruck für einen zügigen Ausbau des Öko-Landbaus ein. Unser Pilotprojekt mit Regionalwert Leistungen macht die Beiträge der Bio-Bäuerinnen

und Bio-Bauern für die Gesellschaft sichtbar und schafft damit eine Grundlage für eine noch gerechtere Entlohnung. Rechnet man die Studienergebnisse exemplarisch auf unsere 180 EZÖB-Landwirte hoch, erwirtschaften diese 9,6 Millionen Euro jährlich an Mehrwert für Umwelt und Gemeinwohl. Und wenn man die Ergebnisse auf alle Bio-Betriebe in Deutschland bezieht, macht dies einen riesigen Unterschied.“

Die konkreten Ergebnisse des Pilotprojekts

Zur finanziellen Bewertung der Nachhaltigkeitsleistungen der Bio-Landwirte kam ein Online-Tool von Regionalwert Leistungen zum Einsatz, das auf ca. 300 Kennzahlen basiert. Die Bio-Landwirte wurden unter anderem nach der Form der Düngung oder der Herkunft von Futtermitteln befragt. Auch Themen wie Arbeitsplatzqualität und regionale Vernetzung spielten eine Rolle. Die Auswertungen beziehen sich auf Angaben zum Kalenderjahr 2020:

- Die 16 Bio-Betriebe **erwirtschafteten Nachhaltigkeitsleistungen** von insgesamt 851.199 Euro pro

Jahr. Bezogen auf die genutzte landwirtschaftliche Fläche entspricht dies 750 Euro pro Hektar.

- Für die mehr als 180 Bio-Betriebe in der **Erzeugergemeinschaft EZÖB** von Neumarkter Lammsbräu errechnet sich damit ein theoretischer Nachhaltigkeitswert von mehr als 9,6 Mio. Euro.
- Das Pilotprojekt zeigte dabei, dass die größten Betriebe nicht automatisch die größten Nachhaltigkeitsleistungen erzielen. Insbesondere kleinere Betriebe leisteten oftmals einen überproportional hohen Beitrag.
- Die **durchschnittlichen Nachhaltigkeitsleistungen** pro Bio-Betrieb der EZÖB beliefen sich auf 53.200 Euro. Der durchschnittliche Nachhaltigkeitsgrad [1] betrug 72 %.
- Auf den **Bereich Ökologie** entfielen pro Betrieb durchschnittliche Nachhaltigkeitsleistungen von 39.853 Euro, auf den **Bereich Soziales** 5.220 Euro und auf den **Bereich Regionalökonomie** 9.127 Euro.
- Wird der errechnete durchschnittliche Nachhaltigkeitswert auf **alle 35.716 Bio-Betriebe in Deutschland** angelegt, errechnet sich ein theoretischer bundesweiter Nachhaltigkeitswert von rund **1,9** Mrd. Euro jährlich.

Johannes Ehrnsperger, Inhaber und Geschäftsführer von Neumarkter Lammsbräu: „Unser Pilotprojekt lieferte ein für den weiteren Ausbau der Bio-Landwirtschaft relevantes Detail: Gerade die kleineren Bio-Betriebe erzielen höhere Nachhaltigkeitsleistungen. Das ist ein klares Signal, dass es sich lohnt, bei der Agrarwende nicht nur an Großbetriebe zu denken und kleinere Betriebe auch mit fairer Bezahlung zu überzeugen. Zugleich zeigt der erreichte durchschnittliche Nachhaltigkeitsgrad von 72 %, dass auch vorbildliche Bio-Betriebe oft noch weitere Potenziale heben können.“

Lammsbräu finanzierte Teilnahme für Bio-Landwirte

Das Pilotprojekt hatte eine Laufzeit von drei Monaten. Dabei finanzierte Neumarkter Lammsbräu die Teilnahme der 16 Bio-

Landwirte aus seiner regionalen Erzeugergemeinschaft EZÖB. Die vor mehr als 30 Jahren von Lammsbräu initiierte EZÖB zählt heute mehr als 180 Mitgliedsbetriebe, mit denen eine enge Zusammenarbeit besteht. Eines der wesentlichen Fundamente dieser stabilen Partnerschaft ist die faire Entlohnung der landwirtschaftlichen Betriebe, die bereits heute deutlich über den regulären Marktpreisen liegt und den langfristigen Erhalt der Höfe zum Ziel hat.

Die Ergebnisse der Regionalwert-Leistungsrechnung sind eine tragfähige Grundlage für eine individuell faire Entlohnung. Bio-Landwirte auch außerhalb der EZÖB können so transparent aufzeigen, welche Arbeiten sie jährlich für ökologische, soziale und ökonomische Nachhaltigkeit in ihrer Region erbringen. Auf dieser Datengrundlage können Bauern fundiert

auf Handel, Verarbeiter und Politik zugehen und diese davon überzeugen, dass sich ihre Leistungen für das Gemeinwohl in den Lebensmittelpreisen spiegeln und durch öffentliche Mittel mitgetragen werden sollten. Damit trägt das Pilotprojekt von Neumarkter Lammsbräu und Regionalwert Leistungen dazu bei, in der Landwirtschaft künftig Leistung und nicht Fläche zu entlohnen, und liefert einen wichtigen Beitrag auf dem Weg zu leistungsgerechten Preisen in der Landwirtschaft, nicht zuletzt auch im Sinne des GAP-Strategieplans der Bundesregierung [2].

Weitere Infos zur Regionalwert-Leistungsrechnung unter www.regionalwert-leistungen.de

Weitere Infos zum Bio-Pionier Neumarkter Lammsbräu unter www.lammsbraeu.de

Pressekontakt Neumarkter Lammsbräu:

Hausmann Strategic Advisory
Pariser Platz 6a
10117 Berlin

Dr. Daniel Hausmann

+49-173-3015911

haussmann@haussmann-advisory.de

Frank Paschen

+49-172-5882166

paschen@haussmann-advisory.de

Pressekontakt Regionalwert Leistungen:

Sylke Franzen

PR- und Marketingmanagerin

Regionalwert Leistungen GmbH

Tel.: +49-7663-71395-36

s.franzen@rw-leistungen.de

[1] Regionalwert Leistungen ermittelt den Nachhaltigkeitsgrad anhand verschiedener Einflussgrößen, darunter wissenschaftliche Erkenntnisse, Expertise von Praktikern, Richtlinien der Anbauverbände, gesellschaftliche Wertbildung etc.

[2] Informationen zum GAP-Strategieplan unter diesem [Link](#).

Vier Lammsbräu-Neuprodukte zur Biofach 2017

geschrieben von Andreas | 3. April 2022

– **Lammsbräu Glutenfrei & Weiß**

– **Lammsbräu EdelHell 0,33l**

– **now Pure Zitrone**

– **now Red Kiss (limitiertes Seasonal Special)**

Neumarkt, 26. Januar 2017 – Gleich vier Neuheiten gibt es

dieses Jahr zur Biofach vom Bio-Pionier Neumarkter Lammsbräu.

Echten Weißbiergenuss ganz ohne Gluten verspricht das neue Lammsbräu Glutenfrei & Weiß. Dabei setzen die Oberpfälzer Braumeister auch beim glutenfreien Weißen ausschließlich auf traditionelle Bio-Weißbierzutaten wie bestes Weizen- und Gerstenmalz sowie ganze Aromahopfendolden aus regionalem Biolandbau, bevor sie dieser echt bayerischen Spezialität durch ein innovatives Verfahren schonend das Gluten entziehen. Das Ergebnis besticht durch prickelnde Frische und Aromen von Banane, Aprikose, einem Hauch Zitrone sowie Gewürznelken, die von einer milden Hefenote fein abgerundet werden. Und auch die Optik ist ein Genuss: goldgelbe Farbe, weißbiertypische Trübung, gekrönt von schneeweißem Schaum. Lammsbräu Glutenfrei & Weiß ist ab März 2017 im Naturkost- und ausgewählten Getränkefachhandel in 0,33 l Glas-Mehrwegflaschen erhältlich (UVP: 1,29 €).

Schon ab Februar gibt es auch das beliebte Lammsbräu EdelHell in der praktischen 0,33l-Flasche (UVP: 0,99 €). Milde Hopfennote und volles Malzaroma werden harmonisch abgerundet durch eine zart-fruchtige Note. So entsteht ein erfrischend spritziges Geschmackserlebnis, das rund und weich ausklingt. Goldgelb glänzend mit feinporigem schneeweißem Schaum leuchtet dieser Klassiker des Lammsbräu-Sortimentes aus dem Glas.

Die Familie der erfolgreichen now-Bio-Limonaden erhält in diesem Jahr Zuwachs durch now Pure Zitrone und die limitierte Saisonsorte now Red Kiss.

Mit now Pure Zitrone präsentiert Lammsbräu seine besonders fruchtige Interpretation eines absoluten Limo-Klassikers. Der Saft vollreifer Bio-Zitronen verleiht der erfrischend-spritzigen Komposition ihren unverwechselbaren Geschmack. Erhältlich ist now Pure Zitrone ab Februar 2017 in 0,33 l und 0,75 l Glas-Mehrwegflaschen im Naturkosthandel und im ausgewählten Getränkefachhandel (UVP: 0,99 € / 1,99 €).

Verführung pur ist das Seasonal Special now Red Kiss: Tiefrote

Bio-Kirschen treffen auf Granatapfel und einen Hauch Vanille – eine Geschmackskombination zum Verlieben. Erhältlich ist die limitierte Saisonsorte now Red Kiss von April bis September in 0,33l Glas-Mehrwegflaschen im Naturkosthandel und im ausgewählten Getränkefachhandel (UVP: 0,99 €).

Kennzeichen aller now-Bio-Limonaden ist die ausschließliche Verwendung bester Zutaten aus Ökolandbau und eine handwerklich-traditionelle Limonadenherstellung ganz ohne Sirup und andere Industrieprodukte. In jeder Flasche now treffen hochwertige Direktsäfte aus sonnengereiften Bio-Früchten auf die Süße deutscher Bio-Rüben Bio-Kohlensäure und reinstes Bio-Mineralwasser aus Lammsbräus BioKristall-Quelle. Zusammen ergibt dies den ursprünglich-spritzigen Genuss, der seit der Einführung der now-Bio-Limonaden 2009 schon so viele Freunde gefunden hat.

Mehr Informationen zum Bio-Pionier Neumarkter Lammsbräu und seinen Getränken finden Sie auf www.lammsbraeu.de.

Kontakt

Dr. Antonia Green
Thomas Pfaff Kommunikation
Höchlstraße 2
D-81675 München

Fon: +49-89-992496-51
Fax: +49-89-992496-53
green@pfaff-kommunikation.de

Neumarkter

Lammsbräu

nachhaltig erfolgreich

geschrieben von Andreas | 3. April 2022

PRESSEINFORMATION

Neumarkt, 14. Februar 2017 – Neumarkter Lammsbräu legt heute anlässlich der bevorstehenden Biofach-Messe in Nürnberg die wichtigsten Kennziffern des Unternehmens zum Geschäftsjahr 2016 sowie eine Vorschau auf das laufende Jahr 2017 vor.

Auch 2016 war für Lammsbräu ein überaus erfolgreiches Geschäftsjahr. So konnten die Oberpfälzer Bio-Getränke-Pioniere ihren Umsatz innerhalb der vom Unternehmen bei all seinem Wirtschaften immer berücksichtigten und respektierten natürlichen Grenzen im letzten Jahr um 13,2 Prozent auf 23,2 Mio. Euro steigern (2015: 20,5 Mio. Euro). Damit übertrifft Lammsbräu die für die gesamte Bio-Branche ermittelten Zahlen um 3,3 Prozentpunkte.[1]

Die Oberpfälzer Traditionsbrauerei verkaufte im zurückliegenden Geschäftsjahr 206.819 hl Getränke (2015: 193.338 hl) und konnte über alle Sortimente und Produktlinien Erfolge verzeichnen. Den Absatz beim zuletzt auch mit dem bayerischen Bio-Siegel ausgezeichneten Bier konnte man trotz eines weitestgehend stagnierenden Marktumfeldes[2] 2016 um 9,3 Prozent auf 86.548 hl steigern (2015: 79.199 hl). Auch die alkoholfreien Getränke beeindruckten mit einem Plus von insgesamt 7,2 Prozent und erreichten 2016 115.357 hl Gesamtabatz. Spitzenreiter bei den Zuwächsen im alkoholfreien Bereich war wieder das von der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser zertifizierte Bio-Mineralwasser BioKristall, dessen Absatz um 11,2 Prozent auf jetzt 16.064 hl gesteigert werden konnte (2015: 14.450 hl). Deutlich fiel auch das Plus bei den alkoholfreien Bieren aus, deren Absatz von 49.950 hl im Vorjahr auf 53.377 hl stieg (+6,9 Prozent), während sich die beliebten now-Limonaden mit leichten Zuwächsen bei 32.196 hl (2015: 31.025 hl) auf hohem Niveau stabilisierten.

Dabei wurden 2016 nicht nur wirtschaftlich, sondern auch im Hinblick auf Lammsbräus konsequente Zielsetzung, immer noch umwelt-, ressourcen- und klimaschonender zu produzieren und als Unternehmen insgesamt noch nachhaltiger zu werden, große Fortschritte erzielt. Neben der weiteren Implementierung der Klimastrategie des Unternehmens war eine entscheidende Wegmarke hierfür die Fertigstellung der umfangreichen Bau- und Modernisierungsarbeiten auf dem Brauereigelände. Susanne Horn, Generalbevollmächtigte von Lammsbräu: „Wir waren 2016 in mehrfacher Hinsicht sehr erfolgreich. Zum einen konnten wir auch im zurückliegenden Jahr wieder quer über all unsere Produktlinien neue Kunden gewinnen und für unsere Bio-Getränke und unser absolut nachhaltiges, die Grenzen der Natur immer respektierendes Unternehmenskonzept begeistern. Zum anderen haben wir insbesondere mit dem Abschluss der umfangreichen Bau- und Modernisierungsarbeiten auf unserem Brauereigelände eine wichtige Weiche für eine erfolgreiche Zukunft und Weiterentwicklung unseres Familienunternehmens gestellt.“

Fit für die Zukunft

„Mit den neu errichteten Gär- und Lagerkapazitäten sowie dem neuen Tunnelpasteur haben wir uns ganz bewusst dafür entschieden, unser bestehendes Brauereigelände in unserer Heimat Neumarkt mit einem Investitionsvolumen von insgesamt rund 12 Mio. Euro konsequent zu modernisieren und effizienter zu gestalten, statt wie sonst üblich irgendwo auf die grüne Wiese zu ziehen und dort zusätzliche Flächen mit Asphalt und Neubauten zu versiegeln. Durch die Konzentration unserer Aktivitäten an einem Standort reduzieren wir außerdem Fahrstrecken und Wege und entlasten so jeden Tag die Umwelt zusätzlich. Die Planung der Gebäude und technischen Anlagen erfolgte dabei natürlich auch vor dem Hintergrund des großen Erfolgs unserer Bio-Getränke. So lag unser Augenmerk auch auf der Verbesserung, Anpassung und zukunftsfähigen Gestaltung von Produktionsabläufen, wobei wir zugleich immer schon Themen wie Energieeffizienz und Umstellung auf nachhaltige Rohstoffe

mitgedacht haben. Hierauf können wir in den kommenden Jahren aufbauen“, so Susanne Horn weiter.

„Für das laufende Jahr erwarten wir ein fortgesetztes, allerdings analog zur sich für den gesamten Bio-Bereich abzeichnenden Marktentwicklung etwas moderateres Wachstum als zuletzt. Der Umsatz wird dabei am Jahresende bei rund 25,5 Mio. Euro liegen.“ Dazu werden auch die vier Neuheiten im Limonaden- und Bierbereich beitragen, die Lammsbräu zur Biofach präsentiert. Die Produktpalette umfasst damit im Jahr 2017 40 Getränke (19 Bio-Bierspezialitäten, drei glutenfreie Bio-Spezialgetränke, zwei Bio-Biermischgetränke, 12 Bio-Erfrischungsgetränke und 4 Bio-Mineralwasser-Varianten).

Weitere Informationen zu Neumarkter Lammsbräu finden sich im Internet unter www.lammsbraeu.de.

Kontakt

Dr. Antonia Green

Thomas Pfaff Kommunikation

Höchlstraße 2

D-81675 München

Fon: +49-89-992496-51

Fax: +49-89-992496-53

green@pfaff-kommunikation.de

Pressegespräch – Neumarkter Lammsbräu auf der Biofach

geschrieben von Andreas | 3. April 2022

Bald ist es wieder soweit: Die Biofach öffnet vom 15. bis zum 17. Februar 2017 in Nürnberg ihre Tore. Schon einen Tag vor

der offiziellen Eröffnung der Biofach lädt Sie Bio-Getränke-Pionier Neumarkter Lammsbräu zum Pressegespräch auf das Messegelände ein:

Pressegespräch Neumarkter Lammsbräu

Datum:

Dienstag, 14. Februar 2017, 11:00 Uhr

Ort:

NürnbergConvention Center – NCC Ost

Raum Singapur

Messezentrum Nürnberg

90471 Nürnberg

Unternehmens-Chefin Susanne Horn wird mit Ihnen die folgenden Themen erörtern:

- zentrale Entwicklungen und Kennziffern des Lammsbräu-Geschäftsjahres 2016
- Ausblick 2017
- Biofach und Neuprodukte 2017

Frau Horn steht Ihnen selbstverständlich auch für Fragen zu anderen aktuellen Themen im Bio-, Bier-, Limonaden und Mineralwasserbereich gerne zur Verfügung.

Auch eine Akkreditierung für die Biofach und ein erster Blick auf das Messegeschehen selbst wird am 14.2. möglich sein. Das Pressecenter der Biofach ist dafür ab 9.30 Uhr geöffnet.

Wir würden uns sehr freuen, wenn wir Sie am 14.2. begrüßen dürften. Für eine kurze Nachricht bis Freitag 10.2., ob wir mit Ihnen rechnen können, danken wir herzlich.

Kontakt

Daniel Haussmann

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

Demeter **unterstützt** **Qualitätsgemeinschaft Bio-** **Mineralwasser**

geschrieben von Andreas | 3. April 2022
PRESSEINFORMATION

Neumarkt, 09.02.2017. Demeter ist jetzt Mitglied in der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V. Der älteste Bio-Anbauverband Deutschlands unterstreicht damit seine umfassende Unterstützung für das Bio-Mineralwasser-Siegel und das Wasserschutzengagement der Qualitätsgemeinschaft durch die Förderung des ökologischen Landbaus. Dr. Alexander Gerber, Vorstandssprecher von Demeter: „Der erschreckende Nitratbericht der Bundesregierung hat es wieder einmal klar verdeutlicht: Wenn wir die Reinheit unseres Wassers bewahren wollen, müssen wir seine Qualität immer genau im Blick behalten und es aktiv vor den Gefahrstoffen der intensiven Landwirtschaft schützen. Das Bio-Mineralwasser-Siegel der Qualitätsgemeinschaft setzt hier genau an den richtigen Stellen an und überträgt den bewährten Bio-Ansatz absolut konsequent auf unser wichtigstes Lebensmittel: Als neues Reinheitsgebot für Wasser garantiert es den Verbrauchern durch unabhängige Überwachung der Quellen und zeitgemäße,

wissenschaftlich fundierte Grenzwertsetzung schon heute jederzeit höchste Wasserqualität. Gleichzeitig verpflichtet es die Bio-Mineralwasser-Brunnen zu Nachhaltigkeit und aktivem Wasserschutz durch die Förderung des komplett agrochemiefreien Ökolandbaus, um diese Reinheit auch für zukünftige Generationen sicherzustellen. Wir von Demeter unterstützen diesen umfassenden Ansatz und sind uns sicher, dass wir hier gemeinsam viel erreichen werden.“

Dr. Franz Ehrnsperger, Vorsitzender der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser: „Es freut uns sehr, dass wir bei unserem Engagement für das Wasser ab sofort auch auf die Unterstützung und Expertise des ältesten Bio-Anbauverbands Deutschlands bauen können. Demeter steht seit über neunzig Jahren konsequent für höchste Lebensmittelqualität und eine ganzheitliche, ökologische Wirtschaftsweise, die unsere Lebensgrundlagen erhält und schützt statt sie zu vernichten. Nach Bioland jetzt auch Demeter als Mitglied der Qualitätsgemeinschaft willkommen heißen zu dürfen, zeigt einmal mehr, dass wir mit unserem umfassenden Bio-Mineralwasser-Konzept genau auf dem richtigen Weg sind.“

Über die Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V.

Die Qualitätsgemeinschaft Biomineralwasser e.V. setzt sich seit 2008 ein für einen behutsamen Umgang mit unserem wichtigsten Lebens-Mittel, dem Wasser. Sie wacht über die Richtlinien für das Qualitätssiegel „Bio-Mineralwasser“ und sensibilisiert Branche und Verbraucher für die Problematik der zunehmenden Wasserverschmutzung. Mitglieder der Qualitätsgemeinschaft sind u.a. die Bio-Anbauverbände Bioland und Demeter. Um das Bio-Mineralwasser-Siegel der Qualitätsgemeinschaft zu erlangen, müssen Mineralbrunnen 45 streng gefasste Kriterien erfüllen, die den Verbrauchern ein Höchstmaß an Qualität und Transparenz sowie nachhaltige Produktionsbestimmungen garantieren. Die Richtlinien wurden von unabhängigen Experten erarbeitet und werden laufend an neue wissenschaftliche Erkenntnisse angepasst. Deren

Einhaltung überwacht die Biokontrollstelle BCS Öko-Garantie GmbH. Als bundesweit erstes Bio-Mineralwasser wurde bereits 2009 das „BioKristall“ des Bio-Pioniers Neumarkter Lammsbräu zertifiziert, es folgten Ensinger in Baden-Württemberg (Ensinger Gourmet), Voelkel in Niedersachsen (BioZisch-Limonade) und Lammsbräu (now-Limonade) sowie Gehring-Bunte aus Nordrhein-Westfalen (Christinen Mineralwasser), die PreussenQuelle Rheinsberg (PreussenQuelle, PreussenQuelle Theodor) aus Brandenburg sowie die Johann Spielmann GmbH (Landpark Bio-Quelle) aus Nordrhein-Westfalen. Mehr Informationen über Bio-Mineralwasser finden Sie unter www.bio-mineralwasser.de

Über Demeter e.V.

Demeter steht für Produkte der Biologisch-Dynamischen Wirtschaftsweise. Diese älteste ökologische Form der Landbewirtschaftung geht auf Impulse von Rudolf Steiner zurück, der Anfang des 20. Jahrhunderts auch Waldorfpädagogik und anthroposophische Heilweise initiierte.

In Deutschland wirtschaften rund 1.500 Landwirte mit mehr als 77.800 Hektar Fläche biologisch-dynamisch. Zum Demeter e. V. gehören zudem etwa 330 Demeter-Hersteller und -Verarbeiter sowie Vertragspartner aus dem Naturkost- und Reformwaren-Großhandel. Als internationale Bio-Marke ist Demeter auf allen Kontinenten vertreten. Von Argentinien bis Ungarn wird in rund 60 Ländern von etwa 5.000 Bauern mit rund 170.000 Hektar Fläche nach den konsequenten Demeter-Richtlinien anerkannt biologisch-dynamisch gewirtschaftet. www.demeter.de

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

Neumarkter Lammsbräu bereits zum vierten Mal nachhaltigste Biermarke Erneut Bestnoten von „Rank a Brand“ für Transparenz und Nachhaltigkeit

geschrieben von Andreas | 3. April 2022



PRESSEINFORMATION

Neumarkt, 21. Oktober 2016 – Die Bio-Brauerei Neumarkter Lammsbräu hat sich bei einer internationalen Untersuchung der 33 beliebtesten Biermarken hinsichtlich ihrer Nachhaltigkeit erneut als Branchenprimus behauptet. Bereits zum vierten Mal hat die Initiative „Rank a Brand“ die Nachhaltigkeitsleistungen von Brauereien analysiert und veröffentlichte jetzt die Ergebnisse in ihrem „Beer Ranking 2016“. Wie schon in den Vorjahren ließ Neumarkter Lammsbräu

auch diesmal alle anderen Brauereien mit weitem Abstand hinter sich und erhielt als einzige Biermarke überhaupt eine Kaufempfehlung von Rank a Brand.

Zu den 23 Bewertungskriterien zählten u.a. Fragen zur CO₂-Bilanz, zur Verwendung umweltzertifizierter Rohstoffe und erneuerbarer Energien sowie zu Nachhaltigkeitszielen. Rank a Brand betont, dass Neumarkter Lammsbräu als einzige Brauerei eine komplette Klimabilanz vorlegt und ausschließlich Rohstoffe aus dem Ökolandbau verwendet, was die Umwelt erheblich schont. Rank a Brand weiter: „Die Bilanzierung zu Verpackungsmaterialien sowie die Nachhaltigkeitsberichterstattung im Allgemeinen setzen Maßstäbe.“

Susanne Horn, Generalbevollmächtigte: „Dass wir viermal hintereinander Sieger des Nachhaltigkeitsrankings von Rank a Brand geworden sind, freut uns natürlich sehr und bestätigt uns auf unserem Weg. Denn nur wer bei Themen wie Nachhaltigkeit und Umweltschutz konsequent am Ball bleibt, kann wirklich etwas bewegen.“

Mit dem Erreichten gibt Lammsbräu sich deshalb auch nicht zufrieden. Mit einer eigens entwickelten Klimastrategie hat der Bio-Pionier bereits neue Ziele und Maßnahmen für die Zukunft festgelegt, mit denen die klimarelevanten Emissionen noch weiter gesenkt werden sollen. Und auch in Sachen Bio-Braurohstoffe denkt man bei Lammsbräu schon heute einen Schritt weiter. Susanne Horn: „Zu unserem Bio-Engagement gehört, dass wir die alternativen Saatgutprojekte des ökologischen Landbaus aktiv fördern und uns für die Erforschung der ökologischen Pflanzenzüchtung engagieren. Denn nur wer Gutes sät und sich nachhaltig kümmert, kann Gutes ernten.“

Weitere Informationen zu Neumarkter Lammsbräu und dem Nachhaltigkeitsengagement der Brauerei finden sich im Internet unter www.lammsbraeu.de.

Informationen zur Rank a Brand-Studie gibt es unter www.rankabrand.org.

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

24. Nachhaltigkeitsbericht: Neumarkter Lammsbräu mit neuen Effizienzbestmarken und 100 Prozent regionalem Bio- Bier

geschrieben von Andreas | 3. April 2022

PRESSEINFORMATION

Neumarkt, 30. Juni 2016 – Die Neumarkter Lammsbräu veröffentlicht heute ihren 24. Nachhaltigkeitsbericht. Auch 2015 hat der Bio-Pionier mit intensivem ökologischem, sozialem, ökonomischem und kulturellem Engagement wieder anspruchsvolle Ziele erreicht.

Weitere Entkopplung von Umsatz und Ressourcenverbrauch

Durch bewussten Umgang mit den eingesetzten Ressourcen und

viele technische Optimierungen hat Bio-Pionier Lammsbräu auch 2015 neue Bestmarken beim Ressourcenverbrauch aufgestellt. So konnten die Neumarkter ihren Getränkeausstoß 2015 um rund 9 Prozent auf nun auf 178.385 hl steigern (2014: 163.012 hl). Gleichzeitig benötigte man beim Oberpfälzer Traditionsunternehmens aber nur noch 520 kg Rohstoffe, um einen Hektoliter seiner Getränke herzustellen (2014: 530 kg je hl VG). Der Anteil der Bio-Zutaten lag dabei unverändert bei 100 Prozent. Auch den Stromverbrauch konnte der Bio-Getränkehersteller im vergangenen Jahr ein weiteres Mal senken: Pro Hektoliter Verkaufsgetränk betrug dieser nur noch 12,9 kWh (2014: 13,2 kWh je hl VG). Beim Wärme- (2015: 46,6 kWh je hl VG; 2014:46,2 kWh je hl VG) und Wassereinsatz (2015/2014: 5,8 hl je hl VG) wurden die niedrigen Verbräuche des Vorjahres auch 2015 bestätigt, während man die bei der Produktion der Getränke anfallende Abfallmenge auf den neuen Bestwert von 2,7 kg pro Hektoliter Verkaufsgetränk senken konnte (2014: 3,5 kg je hl VG). Dies entspricht einer Reduktion um ganze 23 Prozent.

100 Prozent regionales Bio-Bier

Neben bewusstem Umgang und technischen Verbesserungen spart auch die regionale Beschaffung von Rohstoffen Ressourcen ein: Besonders erfreulich ist es deshalb, dass es Neumarkter Lammsbräu mit der Ernte 2015 erstmals gelungen ist, die Braurohstoffe für ihre Bio-Bierspezialitäten zu 100 Prozent von der eigenen Erzeugergemeinschaft für ökologische Braurohstoffe EZÖB zu beziehen. Basis dieses Erfolgs ist Lammsbräus schon über 25 Jahre andauernder Einsatz für die Stärkung der regionalen Wertschöpfung und den umwelt- und ressourcenschonenden Ökolandbau in der Region Oberpfalz/Mittelfranken. Langfristige Verträge, eine nicht an Marktpreise, sondern an die Bedürfnisse der Bauern und die Erfordernisse nachhaltigen Wirtschaftens gekoppelte Bezahlung sowie ein Umgang auf Augenhöhe tragen dazu bei, dass mittlerweile 156 EZÖB-Landwirte über 4000 ha rings um Neumarkt rein ökologisch bewirtschaften und damit auch einen wichtigen

Eckpfeiler der Ökomodellregion Neumarkt bilden. Zudem schützt die ökologische Wirtschaftsweise der EZÖB-Bauern auch das Klima: Gegenüber konventionellem Anbau wurden bei der Erzeugung der Bio-Braurohstoffe 263 Tonnen Treibhausgase eingespart; das entspricht der Emissionsmenge von 27 Erdumrundungen mit einem Mittelklassewagen.

Susanne Horn, Generalbevollmächtigte der Neumarkter Lammsbräu: „Auch 2015 haben wir wieder bewiesen, dass man mit einem klaren Plan, der nötigen Veränderungsbereitschaft und einer Portion Durchhaltevermögen viel bewegen kann. Besonders deutlich wird das an unserer Erzeugergemeinschaft für ökologische Braurohstoffe, die seit der Ernte 2015 100 Prozent unserer Bio-Braurohstoffe liefert und deren positives Wirken man in der Region nicht mehr übersehen kann. Aber auch die tollen Ergebnisse in Sachen Ressourceneinsatz zeigen, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Hier wollen wir im laufenden Jahr weiter ansetzen und mit unserer Erfahrung auch dazu beitragen, dass die Biobranche insgesamt noch nachhaltiger wird.“

Nachhaltigkeitsmanagement bei der Neumarkter Lammsbräu

Bereits 1977 hatte die Neumarkter Lammsbräu eigene Umweltleitlinien entworfen, gemäß denen bis heute produziert wird. 1992 war die Neumarkter Lammsbräu eines der ersten mittelständischen Familienunternehmen, die überhaupt einen Nachhaltigkeitsbericht verfassten. Seitdem ist das Unternehmen für seine umfassenden und ehrlichen Nachhaltigkeitsberichte mehrfach ausgezeichnet worden.

Der Nachhaltigkeitsbericht der Neumarkter Lammsbräu spiegelt den außergewöhnlichen Einsatz aller Mitarbeiter im Sinne der Unternehmensphilosophie wider. In einem ausführlichen Datenteil werden hier die Entwicklungen aller relevanten Produktionsmittel über einen Zeitraum von sechs Jahren analysiert. Der Bericht bewertet außerdem, inwieweit zuletzt gesteckte umweltrelevante, soziale, wirtschaftliche und kulturelle Unternehmensziele erreicht wurden und definiert die nächsten Etappen – und zwar so präzise, dass der Erfolg

gemessen werden kann.

Der vollständige Nachhaltigkeitsbericht kann im Internet abgerufen werden unter www.lammsbraeu.de/nachhaltigkeitsbericht.

Weitere Informationen zur Neumarkter Lammsbräu finden sich unter www.lammsbraeu.de

Pressekontakt

Dr. Antonia Green
Thomas Pfaff Kommunikation
Höchlstraße 2
D-81675 München

Fon: +49-89-992496-51

Fax: +49-89-992496-53

green@pfaff-kommunikation.de

Neumarkter Lammsbräu, der Pionier unter den Bio-Getränke-Produzenten und größter Bio-Bier-Hersteller Deutschlands, lädt Sie im Vorfeld der Messe zum traditionellen Pressegespräch

ein:

geschrieben von Andreas | 3. April 2022

Am Donnerstag, 04. Februar 2016, um 12:30 Uhr in Nürnberg

Ort:

Design Offices Nürnberg

Projektraum 1

Königstorgraben 11

90402 Nürnberg

Die Unternehmens-Chefin Susanne Horn wird mit Ihnen die folgenden Themen erörtern:

- zentrale Entwicklungen und Kennziffern des Geschäftsjahres 2015
- Ausblick 2016
- Biofach 2016

Frau Horn steht Ihnen selbstverständlich auch für Fragen zu anderen aktuellen Themen im Bio-, Bier-, Limonaden und Mineralwasserbereich gerne zur Verfügung.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie Zeit und Interesse haben, an diesem Pressegespräch teilzunehmen. Für eine kurze Nachricht, ob wir mit Ihnen rechnen können, danken wir herzlich.

Mit besten Grüßen

Daniel Haussmann

Dr. Daniel Haussmann
Thomas Pfaff Kommunikation
Höchlstraße 2
D-81675 München

Fon: +49-89-992496-54

Fax: +49-89-992496-53

Nachhaltigkeitsbericht 2014 Neumarkter Lammsbräu: Neue Bestmarken bei Umwelt- und Klimaschutz

geschrieben von Andreas | 3. April 2022

PRESSEINFORMATION

- **CO₂-Ausstoß je Hektoliter um rund 5 Prozent gesenkt**
- **Effizienzsteigerungen bei Wasser-, Energie- und Material-Verbrauch**
- **Abfallmenge je Hektoliter erzeugter Getränke über 32 Prozent verringert**
- **Soziales Engagement weiter ausgebaut**

Neumarkt, 9. Juni 2015 – Die Neumarkter Lammsbräu veröffentlicht heute ihren 23. Nachhaltigkeitsbericht, der das ökologische, soziale, ökonomische und kulturelle Engagement des Bio-Pioniers im Jahr 2014 beleuchtet. Abermals wurden ambitionierte Nachhaltigkeitsziele erreicht.

So konnten als Teil von Lammsbräus umfassender **Klimaschutzstrategie** die spezifischen **Treibhausgasemissionen** je Hektoliter erzeugter Bio-Getränke im zurückliegenden Jahr um rund 5 Prozent auf nun 8,71 kg CO₂-e gesenkt werden (2013: 9,16 kg).

Der **Getränkeausstoß** der Neumarkter Lammsbräu erhöhte sich 2014 um rund 11 Prozent auf nunmehr 163.012 hl (2013: 147.344 hl).

Gleichzeitig konnte das Unternehmen durch sorgsamem Umgang mit den dafür eingesetzten Ressourcen sowie technische Optimierungen neue **Effizienz-Bestmarken** aufstellen:

- So reduzierte Lammsbräu den **Stromverbrauch** je Hektoliter Verkaufsgetränk um 12 Prozent auf 13,2 kWh (2013: 14,9 kWh). Der eingesetzte Strom ist dabei zu 100 Prozent Ökostrom.
- Der **Wärmeverbrauch** konnte um 5 Prozent auf 46,2 kWh je Hektoliter Verkaufsgetränk (2013: 48,7 kWh) gesenkt werden.
- Den Wasserverbrauch je Hektoliter Verkaufsgetränk verringerte das Unternehmen um 8 Prozent auf 5,8 hl (2013: 6,3 hl).
- Beim **Materialverbrauch** erreichte man mit 530 kg je Hektoliter Verkaufsgetränk ebenfalls einen neuen Effizienz-Bestwert (2013: 560 kg). Der Anteil von Bio-Zutaten lag dabei unverändert bei 100 Prozent, während der Anteil regional eingekaufter Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe auf über 37 Prozent anstieg (2013: 18 Prozent).

Die gesamte **Abfallmenge** reduzierte das Unternehmen 2014 im Vergleich zum Vorjahr um ganze 32 Prozent auf nun 3,5 kg je Hektoliter Verkaufsgetränk (2013: 5,1 kg).

Auch das **soziale Engagement und die Vernetzung** des Unternehmens in Sachen Nachhaltigkeit wurde 2014 wieder groß geschrieben. Ein zentrales Thema war hierbei die weitere **Förderung des Biolandbaus in der Region**. So konnte Lammsbräu allein im vergangenen Jahr 16 neue Landwirte für seine regionale Erzeugergemeinschaft für ökologische Braurohstoffe (EZÖB) gewinnen und damit den Ökolandbau in der Region Neumarkt einen weiteren Schritt voranbringen. Daneben engagierte sich das Unternehmen federführend in verschiedenen Arbeitsgruppen und Projekten der seit Anfang 2014 staatlich anerkannten Öko-Modellregion Landkreis Neumarkt. Ziel hier ist es, den Anteil des Biolandbaus in der Region bis 2020 zu verdoppeln. Aber auch **überregional** war Neumarkter Lammsbräu 2014 aktiv. So setzte sich das Unternehmen als Mitglied verschiedener Verbände und Gremien nachdrücklich für die Stärkung und

Verbreitung nachhaltigen Denkens in der Gesellschaft ein.

Susanne Horn, Generalbevollmächtigte der Neumarkter Lammsbräu, über das Erreichte und die **Ziele für das laufende Jahr**: „Es gehört zu unserem Selbstverständnis, dass wir auch in Sachen Nachhaltigkeit jedes Jahr noch besser werden wollen. Aufbauend auf den tollen Ergebnissen für 2014 haben wir deshalb auch für das laufende Jahr wieder ehrgeizige Ziele formuliert: So möchten wir bei fortgesetztem Wachstum unsere Effizienz in allen Bereichen noch weiter steigern und den CO₂-Ausstoß je Hektoliter der von uns produzierten Bio-Getränke abermals senken. Daneben liegt 2015 ein Augenmerk auf dem weiteren Ausbau der regionalen Wertschöpfung unseres Unternehmens, ein Thema, das uns als Bio-Pionier traditionell sehr am Herzen liegt.“

Nachhaltigkeitsmanagement bei der Neumarkter Lammsbräu

Bereits 1977 hatte die Neumarkter Lammsbräu eigene Umweltleitlinien entworfen, gemäß denen bis heute produziert wird. 1992 war die Neumarkter Lammsbräu eines der ersten mittelständischen Familienunternehmen, die überhaupt einen Nachhaltigkeitsbericht verfassten. Seitdem ist das Unternehmen für seine umfassenden und ehrlichen Nachhaltigkeitsberichte mehrfach ausgezeichnet worden.

Der Nachhaltigkeitsbericht der Neumarkter Lammsbräu spiegelt den außergewöhnlichen Einsatz aller Mitarbeiter im Sinne der Unternehmensphilosophie wider. Herzstück des Berichtes ist ein im Laufe der Jahre immer ausführlicher gewordener Datenteil. Heute werden hier die Entwicklungen aller relevanten Produktionsmittel über einen Zeitraum von sechs Jahren analysiert. Der Bericht bewertet außerdem, inwieweit zuletzt gesteckte umweltrelevante, soziale, wirtschaftliche und kulturelle Unternehmensziele erreicht wurden und definiert die nächsten Etappen – und zwar so präzise, dass der Erfolg gemessen werden kann.

Der vollständige Nachhaltigkeitsbericht kann im Internet

abgerufen werden unter
<http://www.lammsbraeu.de/nachhaltigkeitsbericht.html>

Weitere Informationen zur Neumarkter Lammsbräu finden sich unter www.lammsbraeu.de.

ANHANG: Zentrale Kennzahlen zum Nachhaltigkeitsbericht 2014

Neumarkter Lammsbräu,
Gebr. Ehrnsperger KG
Amberger Straße 1
92318 Neumarkt i.d.OPf.
Tel. 09181 404-0
info@lammsbraeu.de

Pressekontakt:

Dr. Daniel Haussmann,
Thomas Pfaff Kommunikation
Höchlstraße 2
81675 München
Tel. 089 992496-54
haussmann@pfaff-kommunikation.de