

PRESSEINFORMATION

Die ersten nachweislich gesunden Alkoholfreien Biere

Alkoholfreie Lammsbräu-Biobiere wirken entzündungshemmend, entgiftend und schützen vor Freien Radikalen / Neues Kapitel für die Umsetzung der Health Claims Verordnung im Biermarkt

Das Wissenschaftszentrum Weihenstephan an der TU München beweist in seinen Forschungsarbeiten zur Qualität der alkoholfreien Biobiere der Neumarkter Lammsbräu deren gesundheitsfördernde Wirkung. Die Arbeitsgruppe um Prof. Dr. Erich Elstner attestiert den alkoholfreien Biobieren der Neumarkter Lammsbräu sogar ein hohes gesundheitsförderndes Potenzial. Das bedeutet: Die alkoholfreien Biobiere der Neumarkter Lammsbräu wirken entzündungshemmend, entgiftend und schützen vor freien Radikalen. Darüber hinaus wirkt das alkoholfreie Bioweissbier der Neumarkter Lammsbräu immunstimulierend und allergievorbeugend.

Die ernährungsphysiologischen Eigenschaften vom Lebensmittel Bier sind seit langem bekannt. Gesundheitsbezogenen Aussagen stehen jedoch wettbewerbsrechtliche Einschränkungen und nicht zuletzt der Alkoholgehalt im Wege. Zusätzlich sind seit 2007 gesundheits- und nährwertbezogene Aussagen im Lebensmittelsektor durch die so genannte „Health Claims Verordnung“ der Europäischen Union erheblich eingeschränkt – es sei denn, sie sind wissenschaftlich untermauert. Diese hohe Hürde hat die Neumarkter Lammsbräu jetzt als erste Brauerei für ihre alkoholfreien Biere genommen – und damit erneut ihre Rolle als Pionier in der Bio- und Lebensmittelbranche unterstrichen.

Zusammenarbeit Neumarkter Lammsbräu und Wissenschaftszentrum Weihenstephan

Bereits 2005 begann die Neumarkter Lammsbräu mit der Arbeitsgruppe um Prof. Elstner am Wissenschaftszentrum Weihenstephan, Department Pflanzenwissenschaften, Lehrstuhl für Phytopathologie ein

Forschungsprogramm. Zielsetzung war, die Qualitäten der alkoholfreien Biobiere (Lammsbräu Alkoholfrei und Weisse Alkoholfrei) und ihrer Rohstoffe besser zu erkennen und zu optimieren.

Diese Arbeitsgruppe hat sich in den letzten 15 Jahren detailliert mit der gesundheitsfördernden Wirkung von Nahrungsmitteln auseinandergesetzt. Summe aller Erfahrungen ist die Erkenntnis, dass ein gesundheitsförderndes Potenzial in Lebensmitteln immer dann vorhanden ist, wenn Produkte reich an Antioxidantien (z.B. Vitamine, sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe) sind und eine entzündungshemmende und zugleich immunstimulierende Wirkung entfalten.

Entscheidend ist auch, dass die so genannten freien Radikale, die eine Fülle von Krankheiten auslösen oder aufrechterhalten, aber auch wichtige positive biologische Aufgaben erfüllen, in einer Balance gehalten werden.

Untersuchungsmethoden

Um diese Zusammenhänge erforschen zu können, wurden Untersuchungsmethoden entwickelt bzw. weiterentwickelt, mit denen es u.a. möglich ist, die entgiftenden Fähigkeiten und die antioxidative Kapazität von Lebensmitteln zu bestimmen und mit Standardsubstanzen aus dem Arzneimittelbereich zu vergleichen. Bedeutsam sind hierbei Untersuchungsmethoden, die Immunreaktionen des Körpers abbilden.

Somit können die gesundheitlichen Eigenschaften von Lebensmitteln gezielt geprüft und die Auswirkungen bestimmter Verfahren z.B. auf die Bierqualität und die gesundheitliche Wirkung der Biere beurteilt werden.

Die Gesundheitsaussagen zu alkoholfreien Lammsbräu Bieren

Prof. Elstner fasst seine Forschungsarbeit zusammen: „Die Untersuchungsergebnisse beweisen einen überraschend hohen gesundheitlichen Wert der alkoholfreien Lammsbräu-Biobiere, der über die bereits bekannten Vorteile ihres Vitamin- und Mineralienreichtums weit hinausgeht.“

Im Mittelpunkt der Ergebnisse stehen vier Aussagen zu den alkoholfreien Biobieren der Neumarkter Lammsbräu:

1. Sie wirken entzündungshemmend

Die weißen Blutkörperchen, die so genannten Leukozyten, sind als Wächter des Immunsystems ständig darauf aus, Krankheitserreger im Körper zu bekämpfen. Dabei kommt es zu überschießenden Reaktionen des Immunsystems, die durch die Wirkungsweise der Alkoholfreien Lammsbräu Biere gedämpft werden. Darüber hinaus bietet sich die isotonische alkoholfreie Weisse von Lammsbräu als ideales Sportgetränk an.

2. Sie schützen vor freien Radikalen

Beide alkoholfreien Biere der Lammsbräu weisen ein außerordentlich hohes antioxidatives Potential auf. Sie sind damit in der Lage,

freie Radikale, die für eine Vielzahl von Krankheiten (wie z.B. chronische Entzündungen, Arteriosklerose u.v.a.) verantwortlich sind, zu beseitigen. In dieser Wirkung sind die beiden Biere Milchprodukten, wie z.B. probiotischen Joghurts überlegen.

Damit werden sowohl die negativen Wirkungen von Vitamin-Defiziten bekämpft als auch die freien Radikale eingedämmt, die z.B. durch Rauchen, Strahlenschäden oder Chemikalien entstehen können.

3. Sie wirken entgiftend

Lammsbräu alkoholfreie Biere verbessern die körpereigene Entgiftungsleistung. D.h., sie regen Enzyme, die am Entgiftungs- und Reparaturstoffwechsel des Körpers beteiligt sind, an. Damit werden beispielsweise Umweltgifte, Lösungsmittel oder andere künstlich synthetisierte Stoffe (so genannte „Xenobiotika“) besser aus dem Körper entfernt.

4. Weisse alkoholfrei wirkt zusätzlich immunstimulierend und allergievorbeugend

Die alkoholfreie Weisse ist zusätzlich in der Lage, die Infektionsabwehr des Körpers zu aktivieren. Die Abwehrkräfte werden durch die Aktivierung von Immunzellen in Darm und Blut stimuliert und es kommt zu weniger allergieauslösenden Reaktionen.

Besonders für ältere Menschen, bei denen die Aktivität der natürlichen „Fresszellen“ sinkt, sind Lebensmittel mit solchen aktivierenden Fähigkeiten sehr wichtig.

Ursachen der gesundheitlichen Wirkung

Die gesundheitliche Wirkung der alkoholfreien Lammsbräu Biere beruht im Wesentlichen auf vier Bausteinen.

Die meisten gesundheitlich wichtigen Wirkstoffe der alkoholfreien Lammsbräu-Biere stammen aus dem **Biomalz** eigener Herstellung. Als eine der wenigen Brauereien in Deutschland betreibt die Neumarkter Lammsbräu eine eigene Mälzerei. Zusammen mit einer über Jahrzehnte aufgebauten Belieferung mit ökologisch angebauter Qualitätsbraugerste ist die Brauerei heute somit in der Lage, unvergleichliche Spitzenmalze zu erzeugen.

Ebenfalls aus eigener Entwicklung ist das **Biosauergut**, das sowohl für das Alkoholfreie Bier als auch für die Alkoholfreie Weisse verwendet wird. Die Forschungen haben ergeben, dass das pure Sauergut die genannten Gesundheitseigenschaften des Bieres in noch höherem Maße besitzt.

Eine Besonderheit ist auch das Lammsbräu eigene **Brauverfahren**, bei dem erst gar kein Alkohol entsteht (und somit auch nicht nachträglich entzogen werden muss). Gleichzeitig erfolgt auch keinerlei Stabilisierung oder Konservierung. Die gesundheitlich wertvollen Inhaltsstoffe von Malz und Sauergut bleiben so im fertigen Bier erhalten.

Die garantiert gentechnikfreie Lammsbräu **Bierhefe** und Milchsäurebakterien schließlich unterstützen den Brauprozess zur Herstellung eines alkoholfreien Bieres.

Die Health Claims Verordnung

2006 hat das Europäische Parlament eine Verordnung („Health Claims“) für nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben über Lebensmittel verabschiedet. Das bedeutet, dass die Zulässigkeit von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben in der Kommunikation künftig davon abhängt, ob das Lebensmittel einem bestimmten Nährwertprofil entspricht. Darüber hinaus muss die jeweilige Angabe wissenschaftlich belegt und in einem eigens festgelegten Verfahren genehmigt sein.

Als erste Brauerei hat die Neumarkter Lammsbräu durch die Studie des Wissenschaftszentrums Weihenstephan die wichtigste Voraussetzung zur Genehmigung erfüllt. Für den Verbraucher bedeutet dies künftig noch mehr Klarheit und Sicherheit in Bezug auf die Produktqualität der alkoholfreien Lammsbräu-Biere.

Alkoholfreies Bier: Das meistverkaufte Bier im Biomarkt

Bereits seit 1996 stellt die Neumarkter Lammsbräu alkoholfreies Bier her. Dieses Bier ist inzwischen im Bierabsatz im gesamten Biomarkt unangefochtene Nummer 1. „Diese Marktentwicklung unterstreicht das Bedürfnis der Verbraucher nach gesunden Lebensmitteln. Über die gesundheitlichen Aspekte hinaus stehen unsere Alkoholfreien Biere für Ökologie, Premiumqualität und Regionalität. Das ist weltweit einmalig. Und es ist Ergebnis eines über 25jährigen Engagements für Nachhaltigkeit.“, so Dr. Franz Ehrnsperger, Inhaber der Neumarkter Lammsbräu.

Natürlicher Genuss ohne Kompromisse

Die alkoholfreien Biere der Neumarkter Lammsbräu sind nicht nur nachweislich gesund, sondern auch einzigartig in Qualität und Geschmack.

Neumarkter Lammsbräu:

Die Neumarkter Lammsbräu ist weltweit die führende Öko-Brauerei und gilt als Pionier der ökologischen Unternehmensführung. Bereits seit über zwanzig Jahren stellt die Brauerei Bier aus ökologischen Rohstoffen her. Heute produzieren 80 Mitarbeiter rund 60.000 hl Bier pro Jahr, Mineralwasser sowie eine breite Palette von Öko-Fruchtsaftgetränken. Die Neumarkter Lammsbräu, seit 1800 im Besitz der Familie Ehrnsperger, unterhält als eine der wenigen Brauereien in Deutschland eine eigene Mälzerei. 2001 wurde Dr. Franz Ehrnsperger mit dem Deutschen Umweltpreis ausgezeichnet.

Kontakt und Fotomaterial über:

Annett Sachs
Neumarkter Lammsbräu
Tel. 09181/404-27
marketing@lammsbraeu.de
www.lammsbraeu.de

Volker Laengenfelder
Unternehmens- und
Umweltkommunikation
Tel. 069/750 688-13
mail@laengenfelder.de