



## Der Bio-Brauer

**„Wenn man einmal den ökologischen Bazillus in sich hat, wird man ihn nicht mehr los.“ – Schon lange vor Planetenrettungs- und Gesundheitswelle zeigt sich Dr. Franz Ehrnsperger, Inhaber der Neumarkter Lammsbräu, vom „Ökovirus“ infiziert. Bereits 1980 entscheidet sich der promovierte Kaufmann und Diplom-Braumeister für eine umweltorientierte Unternehmensführung und die Herstellung von ökologisch gebrautem Bier. Von Mitbewerbern und Handelspartnern einst belächelt, ist der rund 400 Jahre alte Betrieb, der sich seit 1800 in Besitz der Familie Ehrnsperger befindet, mittlerweile zur größten Bio-Brauerei Europas mutiert. Tendenz steigend.**

„Auf diesem schönen Erdenfleck wollen wir keinen Gentechnik-Dreck!“ - Kämpferisch sieht er aus, der 2-Meter-Mann. Auf einem Foto von der Anti-Gentec-Demo in Neumarkt steht er da, mit roter Krawatte und einem riesigen Transparent wider die gentechnische Verunreinigung bierrelevanter Ingredienzien. Wenn's ums Bier geht, versteht Franz Ehrnsperger keinen Spaß. Das *Manifest zur dauerhaften Sicherung des bayerischen Reinheitsgebotes*, unterzeichnet am 27. September 2006, trägt seine Handschrift. Und nicht nur das. Nach dem Motto „Was ein Bier nicht braucht, ist bei uns nicht drin“, veröffentlicht der gelehrte Braumeister und Diplom-Kaufmann bereits 1989 seine Richtlinien für ökologisches Bierbrauen, Titel: *Das Reinheitsgebot beginnt auf dem Acker* - eine Art Proklamation, in der der überzeugte Bio-Brauer niederschreibt, was ihm am Herzen liegt. Mit 24 steigt der junge Hochschulabsolvent in den elterlichen Betrieb ein. Zunächst übernimmt er die Verkaufsabteilung, kümmert sich um technische Dinge und schreibt nebenbei an seiner Promotion. 1971 wird er zum geschäftsführenden Gesellschafter berufen.

Die Eltern, Lisa und Michael Ehrnsperger, sind beide noch im Unternehmen tätig und wissen, dass ihr eigenwilliger Sprössling vieles anders machen wird, als die fünf Generationen vor ihm. Besonders Mutter Lisa, ihres Zeichens verantwortlich für die

Buchhaltung, wird es Angst und Bange als sie sieht, mit welcher Beharrlichkeit der Junior an der Realisierung seines Ökokonzeptes bastelt. „Der Junge macht den Betrieb kaputt“, konstatiert sie besorgt und auch die alteingesessenen Bauern zeigen sich skeptisch gegenüber den hehren Phantasien des biodynamischen Jungunternehmers. Doch Franz Ehrnsperger schafft es, die ortsansässigen Landwirte von der Gründung einer Erzeugergemeinschaft zu überzeugen – inklusive Umstellung ihrer Betriebe nach ökologischen Richtlinien und Anbau von naturreinem Hopfen und Bio-Gerste fürs eigene Unternehmen. Heute arbeiten rund 100 Bio-Bauern aus der Region mit 4000 Hektar ökologisch bewirtschafteter Fläche für die Neumarkter Brauerei.

Erste Versuche mit ökologischem Bier startet die Nürnberger Brauerei im Altstadthof - ein zur Neumarkter Lammsbräu gehörendes Tochterunternehmen - bereits 1984. Drei Jahre später bringen Ehrnsperger & Co. ihre ersten beiden Ökosorten auf den Markt: Schankbier und Dunkel. „Ich wusste, ich kann nur überleben, wenn ich etwas Besseres mache als die anderen.“ Besser ist gar kein Ausdruck. Ehrnspergers ganzheitlich-ökologisches Unternehmenskonzeptes erweist sich nicht nur als erfolgreich, aus heutiger Sicht erscheint es geradezu visionär. „In den 80ern hat noch keiner vom Bio-Boom gesprochen. Es gab ein paar Naturkostläden, das war's.“ Franz Ehrnsperger und seine Frau Hemma gehören mitnichten zur Müsli mümmelnden Birkenstock-Fraktion. Im Gegenteil. Vital, lebensfroh, mit großer Liebe zu allem, was da kreucht und fleucht, verbindet die beiden vor allem eines: Der tiefe Respekt vor dem Menschen, der Natur, dem Leben überhaupt: „Wir sind der grundlegenden Überzeugung, dass sinnvolles und langfristig gesundes Wirtschaften nur im Einklang mit Natur und Schöpfung geschehen kann. Oberstes Gebot ist die Nachhaltigkeit in allen Dingen, die man tut – immer mit dem Ziel, dass auch noch unsere Nachkommen eine lebenswerte Umwelt vorfinden.“ Seit 40 Jahren sind die beiden ein Paar, 36 davon sind sie verheiratet. Drei Kinder und sechs Enkelkinder krönen das Glück, im anderen seinen „Seelenpartner“ gefunden zu haben: „Der liebe Gott hat uns so groß werden lassen, damit wir uns leichter finden“, meint Hemma Ehrnsperger, die mit ihren 1,84 schlank gewachsenen Metern Modelmaße aufweist. Nach sorgsamer „Aufzucht“ der Kinder („Ich bin ein absoluter Familienmensch“) hat die gelernte Chemielaborantin eine Ausbildung zur Ernährungsberaterin an der Uni Gießen absolviert und sich in Richtung Therapie, Lebens- und Gesundheitsberatung weitergebildet: „Ich wollte nicht nur die Ehefrau an der Seite eines erfolgreichen Mannes sein.“ Heute arbeitet sie in eigener Praxis - nur unweit von der Brauerei

entfernt - und berät Menschen in Krisensituationen. Da sie sich auch um das Wohlergehen der Lammsbräuer sorgt, unterstützt sie den im letzten Jahr ins Leben gerufenen offiziellen Mitarbeiter-Gesundheitstag der Brauerei. Einen halben Tag lang werden - vom Braumeister bis zum Buchhalter - allen 80 Angestellten Angebote und Hinweise für gesunde Ernährung, richtige Lebensweise und sinnvolle Bewegung offeriert. „Wir wollen unseren Mitarbeitern mehr bieten als Arbeit und Auskommen. Im Prinzip eine Art zweites Zuhause, ein Umfeld, in dem sie sich wohl und verstanden fühlen.“ Wer bei der Lammsbräu anheuert, sollte neben Teamgeist, Menschlichkeit und Verantwortungsgefühl vor allem ein stark ausgeprägtes Umweltbewusstsein besitzen. Zur stringenten Umsetzung der hausinternen Leitlinien verpflichtet sich jeder Einzelne mit der Unterschrift der Umweltschutzerklärung im Arbeitsvertrag. Inzwischen ist im Hause Lammsbräu alles ökologisch einwandfrei: Die LKWs werden an der betriebseigenen Tankstelle mit Pflanzenöl bezapft, die Abfüllanlagen sind lärmreduziert, die Etiketten schwermetallfrei. Sämtliche Korrespondenz wird auf Recyclingpapier geführt. Seit Ende 1995 braut man ausschließlich Biobiere. Neben Schankbier und Dunkel, den ersten beiden Öko-Bieren, die 1987 auf den Markt kamen, gibt es mittlerweile zwölf weitere Sorten: Vom Pils übers obergärige Weizen (das erst jüngst als einziges Bioweizenbier von der Zeitschrift ÖKO-TEST mit „sehr gut“ ausgezeichnet wurde) bis hin zum Bio-Radler. Außerdem ökologische Limonaden und Soft-Drinks sowie zwei verschiedene Mineralwässer. Beharrlich weigert sich Franz Ehrnsperger mit seinen biologisch einwandfreien Produkten die große Vertriebsschiene anzusteuern: „Unser Bier gibt’s nur in ausgewählten Läden.“ Circa 60.000 Hektoliter werden jährlich verkauft, Hauptabsatzgebiet ist Bayern.

Mit Sicherheit ist die konsequent verfolgte Ökoschiene nicht immer umsatzfördernd, aber der passionierte Bio-Brauer würde nie aus monetären Gründen von seiner Unternehmensphilosophie abweichen. Seine überzeugte Haltung wird belohnt, die Liste der Preise und Auszeichnungen, die er und sein Unternehmen alljährlich einheimen, ist lang: Unter anderem wählen ihn die Zeitschrift Capital und die Umweltstiftung WWF Deutschland 1990 zum „Öko-Manager des Jahres“; 1999 wird die Lammsbräu von der Akademie für Führungskräfte zum „Unternehmen des Jahres“ ausgezeichnet. 2001 erhalten die Neumarkter als erste Brauerei den Deutschen Umweltpreis - jährlich vergeben von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) in Anerkennung eines vorbildlichen ganzheitlichen ökologischen Unternehmenskonzeptes; 2006 bekommt der Firmenchef die Goldene Stadtmedaille, eine Würdigung für besondere Verdienste um die Stadt Neumarkt und ihre Region.

Das Bewusstsein für Öko-Produkte wächst, die Wichtigkeit einer langfristig gesunden Lebensweise wird zunehmend anerkannt – das Ehrnspergersche Konzept liegt somit voll im Trend. Dennoch ist der emsige Brauer weit davon entfernt, sich auf etwaigen Lorbeeren auszuruhen: „Wir stellen uns immer wieder in Frage und bewerten uns regelmäßig neu. Außerdem investieren wir permanent in technische Ausstattung, Produktinnovationen sowie in Kontrollsysteme für eine stetig verbesserte Qualität. Wer nicht investiert, der stirbt!“. Einiges an Geld und Zeit investiert Dr. Ehrnsperger in eine groß angelegte Studie, die er vor gut zwei Jahren in Auftrag gab. Um die gesundheitsfördernden Eigenschaften seiner Biere nachzuweisen, ließ der Brauer seine beiden alkoholfreien Sorten testen. Unter Leitung des Lehrstuhls für Phytopathologie wurden an der Technischen Universität München umfangreiche Untersuchungen durchgeführt. Dort stellte man in Laborversuchen fest, dass Lammsbräu alkoholfrei und Lammsbräu Weisse alkoholfrei stark antioxidativ wirken und die körpereigene Immunabwehr unterstützen. Und das um ein Vielfaches mehr als beispielsweise ein probiotischer Joghurt. Fast möchte man sagen: Wer jetzt noch kein (Bio-)Bier trinkt, ist selbst Schuld. Beflügelt vom äußerst positiven Resultat, sollen nun die Laborergebnisse in einer Probandenstudie am gesunden Menschen bestätigt werden: Eine hohe Anforderung, die die neue EU-Health-Claims-Verordnung an Lebensmittel mit gesundheitsbezogenen Aussagen stellt. Nehmen die Lammsbräuschen Biere auch diese Hürde, steht einer offiziellen Auslobung nichts mehr im Wege: „Damit wären wir die erste Brauerei, die ihr Bier als gesundheitsfördernd ausweisen dürfte.“ Auch wenn's nicht leicht wird - mit der ihm eigenen sanften Hartnäckigkeit wird Franz Ehrnsperger auch hier sein Ziel erreichen: „Widerstand heißt für mich Herausforderung“. Ehefrau Hemma formuliert es so: „Mein Mann bohrt gerne dicke Bretter.“ Ökologisch wertvolle, versteht sich.

Neumarkt, Oktober 2007