



## PRESSEINFORMATION

### **Lammsgold, aber nicht lammfromm**

Lammsgold heißt der jüngste Ökobier-Spross der Neumarkter Lammsbräu. Gleich zwei Mal unterscheidet sich das helle Lammsgold von bisherigen Bieren. Während übliche helle Biere in Bayern zwischen 11,0 und 11,5 % Stammwürze (Anteil der aus Malz und Hopfen im Wasser gelösten nicht-flüchtigen Stoffe vor der Gärung) enthalten, wird Lammsgold mit 13,5% eingebraut. Die lange Gärung führt zu einem etwas höheren Alkoholgehalt von 5,6%, der mehr Geschmack mit einem intensiveren, kraftvolleren Aroma einbringt.

### **Mehr Öko geht nicht**

Ungewöhnlich in der deutschen Bierlandschaft – und außerhalb des Lammsbräu-Sortiments vielleicht auch einzigartig – ist die ökologische Konsequenz von Lammsgold. Vom Anbau bis zur Abfüllung wird das Bier den strengsten ökologischen Kriterien gerecht. Alle Rohstoffe stammen aus der Region um Neumarkt. Sie werden nicht, wie bei fast allen Brauereien üblich, von international aufgestellten Rohstoffhändlern gekauft.

So stammt die Biobraugerste ausschließlich von Bauern aus der Oberpfalz. Selbst der seltene Aroma-Naturhopfen wächst in der Region. Der Hopfen wird in ganzen Dolden eingesetzt und nicht als Pellet oder Konzentrat. Dadurch gehen die wertvollen Öle und Gesundheitsstoffe in hohem Maße ins Bier über. Das Brauwasser, ein wesentlicher Geschmackgeber bei Bier, entnimmt die Lammsbräu aus der eigenen, als Mineralquelle anerkannten Quelle. Die Hefe, der wichtigste Helfer der Brauer, ist Träger wertvoller Stoffe.

Die meisten Brauereien verwenden Hefe nur wenige Male. Die garantiert gentechnikfreie Lammsgold Hefe arbeitet dagegen seit vielen Jahren ununterbrochen und ist vital wie am ersten Tag.

Schließlich befindet sich die Neumarkter Lammsbräu unter der Handvoll Brauereien Deutschlands, die noch eine eigene Mälzerei betreiben. Dort keimt das Biogetreide und trocknet in der Darre zu aromatischem Malz. Die Neumarkter Lammsbräu ist damit eine der wenigen Brauereien in Deutschland, die die gesamte Wertschöpfungskette, angefangen vom Anbau auf dem Acker bis zur Abfüllung in eigener Hand hält – und das unter konsequent nachhaltigen Kriterien.

„Mehr Öko geht nicht“, sagte Dr. Franz Ehrnsperger, Inhaber der Neumarkter Lammsbräu, bei der Vorstellung von Lammsgold. „Selbst unsere Logistik ist unter ökologischen Aspekten aufgebaut. So fahren alle unsere LKW mit umweltfreundlichem Pflanzenöl.“

**Neu zur BioFach 2008 gibt es das süffige Lammsgold auch in der trendigen 0,33l Flasche.** Lammsgold ist über den Naturkostfachhandel und Biosupermärkte erhältlich. Für die Gastronomie ist Lammsgold durch seine extra hohe Stammwürze eine aromatische Ergänzung des Bierangebots und im 10l Partyfass sowie im 30l Fass erhältlich.

\*\*\*

**Zur Neumarkter Lammsbräu:**

*Die Neumarkter Lammsbräu, seit 1800 im Besitz der Familie Ehrnsperger, ist weltweit die führende Öko-Brauerei und gilt als Pionier der ökologischen Unternehmensführung. Seit fast 30 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 Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau aus der Region. Rund um Neumarkt/Oberpfalz werden dadurch 4000 ha ökologisch bewirtschaftet. Das ist unmittelbarer Landschaftsschutz und bedeutet gleichzeitig wirtschaftliche und soziale Stabilität für die Region. 2001 wurde Dr. Franz Ehrnsperger mit dem Deutschen Umweltpreis ausgezeichnet.*

**Kontakt:**

Annett Sachs  
Neumarkter Lammsbräu  
Tel. 09181/404-27  
Fax 09181/404-49  
[marketing@lammsbraeu.de](mailto:marketing@lammsbraeu.de)

Volker Laengenfelder  
Unternehmens- und  
Umweltkommunikation  
Tel. 069/750 688-13  
[mail@laengenfelder.de](mailto:mail@laengenfelder.de)