



**Neumarkter
Lammsbräu**

DAS FEINE ÖKOLOGISCHE BIER

PRESSEINFORMATION

„Sehr gut“ für das Neumarkter Lammsbräu Pilsner

Öko-Test bewertete insgesamt 46 Pils-Biere, davon drei Bio-Biere.

In der Öko-Test Ausgabe vom August 2009 wollte es die Zeitschrift wissen: Sind regionale Biere gegenüber den großen Marken weniger gut? Die Antwort ist ein klares Nein. Bei den sensorischen und analytischen Auswertungen schlossen die Biere regionaler Klein-Brauereien sogar mit höherer sensorischer Punktzahl ab, als die großen Marken aus der Fernsehwerbung.

Ein Ergebnis, das wohl jeden Brauer, der mit Herzblut und Leidenschaft hinter seinen Produkten steht, erfreuen wird. Auch die Neumarkter Lammsbräu hat sich seit über 30 Jahren ihrem eigenen, konsequenten Weg, Bier zu brauen, verpflichtet. Damals war es das Ziel von Bio-Pionier Dr. Franz Ehrnsperger, die Brautradition wieder wie früher fest in der Region zu verankern und dabei nachhaltig für Landwirtschaft und Natur zu wirtschaften. Mit Erfolg. Heute gehört das Familienunternehmen zu den größten hundertprozentigen Bio-Brauereien und ist die einzige, mit eigener Bio-Mälzerei. Über 100 Vertrags-Bio-Bauern aus der Region beliefern die Neumarkter Lammsbräu mit den Bio-Rohstoffen und werden dafür fair bezahlt. Die 18 verschiedenen Bier-Sorten entstehen nach traditionellen Rezepturen im kupfernen Braukessel, der auch zum Neumarkter Stadtbild gehört. Inzwischen haben einige Brauereien wieder zu ihrer Regionalität gefunden und sich dadurch ihre Eigenständigkeit und Unverwechselbarkeit gesichert. Hier gewachsen, hier gemälzt, hier gebraut und hier getrunken – eine Philosophie, die nicht nur in der Oberpfalz Schule gemacht hat.

Dass Regionalität auch zur Qualität des Bieres beiträgt, beweist die Öko-Test Untersuchung. Das Neumarkter Lammsbräu Pilsner erreichte „sehr gut“ in der Geschmacksbewertung und ein „sehr gut“ für die analytischen Ergebnisse. Damit liegt es bei den drei getesteten Bio-Bieren gemeinsam mit einem Wettbewerber an der Spitze. Verantwortlich für seine helle, goldgelbe und klare Farbe, den stabilen, feinporigen Schaum und den hopfigen, leicht blumigen Geschmack sind die Qualität des selbst erzeugten Bio-Malzes, die Bio-Hefe aus eigener Reinzucht und der Bio-Hopfen, der in ganzen Dolden verarbeitet wird. Neben der Weissen ist das Pilsner bereits das zweite Bier der Neumarkter Lammsbräu, das mit „sehr gut“ ausgezeichnet wurde.

Das Neumarkter Lammsbräu Pilsner sowie die anderen 17 Bio-Bier-Spezialitäten sind im Naturkosthandel und im gut sortieren Getränkfachhandel erhältlich.

Neumarkt, September 2009

Marketing: Kathrin Moosburger, Neumarkter Lammsbräu Gebrüder Ehrnsperger e.K.
Amberger Straße 1 92318 Neumarkt i.d.OPf. Tel. 09181 404-27 www.lammsbraeu.de
Pressekontakt: Marketing extern Peraustraße 23 9500 Villach Österreich
Tel. +43(0)4242 212 77 Fax +43(0)4242 211 49 info@marketing-extern.com