



**Neumarkter
Lammsbräu**

DAS FEINE ÖKOLOGISCHE BIER

PRESSEINFORMATION

Nachhaltig leben und genießen

Nürnberg 15. Oktober 2009: Der Tag der offenen Tür 2009 der Stadt Nürnberg steht dieses Mal unter dem Motto Nachhaltigkeit. Die Neumarkter Lammsbräu hat die kulinarische Betreuung der Veranstaltung übernommen.

„Das Reinheitsgebot fängt auf dem Acker an.“

Vor rund 25 Jahren setzte sich der Dr. Franz Ehrnsperger zum Ziel, durch ein ökologisches und umweltfreundliches Brauverfahren die Nachhaltigkeit seines Wirtschaftens zu garantieren. Heute ist Neumarkter Lammsbräu mit rund 60.000 Hektolitern unterschiedlicher Biersorten die größte Brauerei für ökologisches Bier und wurde für seine nachhaltige Unternehmensstrategie und seine überzeugende Öko-Bilanz vielfach ausgezeichnet. 2009 ist die Marke Neumarkter Lammsbräu für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis nominiert.

„Hier gewachsen, hier gemälzt, hier gebraut und hier getrunken“ – diesen Kreislaufgedanken kann die Neumarkter Lammsbräu als eine der ganz wenigen Brauereien für sich in Anspruch nehmen. Mit der eigenen Mälzerei stellen die Oberpfälzer Brauer nicht nur die Qualität des Gerstensaftes sicher, sondern vervollständigen auch den regionalen Kreislauf. Die Wertschöpfungskette schützt die Umwelt und sichert rund 100 Landwirten ihre Existenzen. Als Bio-Pionier fühlt sich das Familienunternehmen der Nachhaltigkeit in der Metropolregion Nürnberg besonders verpflichtet und unterstützt daher den Tag der offenen Tür 2009 der Stadt Nürnberg.

Dass 100% Bio auch 100% Genuss bedeuten kann, beweist die Neumarkter Lammsbräu mit ihrem Getränke-Angebot. 19 verschiedene Bierspezialitäten, darunter die drei köstlichen Neumarkter Lammsbräu alkoholfreien Biere, die obendrein nachweislich gesund sind, laden zum Probieren ein. Mit den Bio-Limonaden now ist der Neumarkter Lammsbräu dieses Jahr eine sehr erfolgreiche Markteinführung gelungen. Unter den sechs verschiedenen Sorten haben besonders now Black Cola, now Sunny Orange und now Fresh Lemon eine große Fangemeinde überzeugt. Seit September beweist die Neumarkter Lammsbräu mit dem ersten Biomineralwasser BioKristall ein weiteres Mal, dass Bio eine ganzheitliche Lebensphilosophie ist.

Neben der großen Getränkeauswahl konnte die Neumarkter Lammsbräu acht weitere Partner gewinnen, die für ein abwechslungsreiches kulinarisches Angebot auf dem Hauptmarkt sorgen. Die Hopffisterei, ebenfalls ein Bio-Pionier der ersten Stunde, präsentiert Brot und Backwaren aus ihrem berühmten Sauerteig.

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



Neumarkter Lammsbräu

DAS FEINE ÖKOLOGISCHE BIER

Bio Catering Weiss, bio biss und ifi Catering haben sich auf die Bio-Verpflegungsgastronomie spezialisiert und servieren Snacks, Wraps, Suppen, Salate, Currywurst, Bratwürste, Grillfleisch sowie den Original Hohenloher Bio-Flammkuchen. Roy's Naturkost bietet frisches Obst und Gemüse aus ökologischem Anbau, Il Nuraghe bringt mit Wein, Käse, Salami und Schinken italienische Lebenskultur auf den Tisch und Martin Sura versüßt den Tag mit Bio-Crepes aller Art.

Ein gemeinsames Engagement für mehr und nachhaltiges Bewusstsein rund um's Essen und Trinken, denn der Mensch ist, was er isst.

Neumarkt, Oktober 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