

PRESSEINFORMATION

Neumarkter Lammsbräu mehrfach prämiert

- „eathealthy-Awards“ für Neumarkter Lammsbräu Glutenfrei alkoholfrei
- BIO HOTELS zeichnen Lammsbräu Urstoff, Lammsbräu Festbier, Lammsbräu Dunkel und Lammsbräu Weiße alkoholfrei mit „Best of Bio beer 2016“-Genußwards aus

Neumarkt, 23. November 2016 – Mehrfacherfolg für Bio-Pionier Neumarkter Lammsbräu bei aktuellen Award-Verleihungen: Mit Neumarkter Lammsbräu Glutenfrei alkoholfrei konnte die Traditionsbrauerei jetzt die Awards des Ernährungsmagazins „eathealthy“ in der Kategorie Erfrischungsgetränke für sich entscheiden. Schon im Oktober waren bei den vom Verein BIO HOTELS verliehenen „Best of Bio beer 2016“-Genußwards mit Lammsbräu Urstoff, Lammsbräu Festbier, Lammsbräu Dunkel und Lammsbräu Weiße alkoholfrei gleich vier Sorten der Oberpfälzer ausgezeichnet worden.

Susanne Horn, Generalbevollmächtigte des Bio-Pioniers: „Auszeichnungen wie jetzt bei den eathealthy-Awards oder Best of bio beer 2016 belegen ebenso wie das Feedback unserer Kunden, dass wir mit unserer von traditionellem Handwerk und besten Zutaten aus dem Ökolandbau geprägten Art des Brauens genau richtig liegen. Man schmeckt einfach, dass wir zu 100 Prozent auf ganze Aromahopfendolden, hauseigenes Malz sowie reines Bio-Mineralwasser aus unserer BioKristall-Quelle setzen und unseren Bieren zudem viel Zeit zu reifen geben.“

eathealthy Awards

Die „eathealthy Awards“ der gleichnamigen Zeitschrift orientieren sich an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) und der eathealthy-Philosophie: bewusster einkaufen, unkomplizierter kochen und gesünder genießen. In 21 Kategorien standen dieses Jahr 77 Produkte und Ideen auf der Shortlist, darunter das in der Kategorie

Erfrischungsgetränke siegreiche Neumarkter Lammsbräu Glutenfrei alkoholfrei. Die 13-köpfige Jury zu den Gründen für den Lammsbräu-Erfolg:

- **„Neumarkter Lammsbräu Glutenfrei alkoholfrei** (Kategorie Erfrischungsgetränke) bietet dem glutenempfindlichen Bierliebhaber den vollen Genuss echten Biergeschmacks ohne Alkohol und ohne Gluten. Nur hochwertige und ökologische Rohstoffe werden hierbei verwendet.“

Best of Bio beer 2016

Die „Best of Bio beer 2016“-Awards der BIO HOTELS, des weltweit größten Zusammenschlusses ökologischer Hotels, wurden nach 2007 zum zweiten Mal verliehen. Verkostet wurden dafür 120 Biere von 40 Brauereien aus neun Ländern in 16 Kategorien. Die vier prämierten Lammsbräu-Spezialitäten beschreibt die 15-köpfige Jury wie folgt:

- **„Lammsbräu Urstoff** (Kategorie Helles / Österreichisches Märzen): Strahlend weißer, kompakter Schaum krönt tiefgoldenes Bier! Der Duft wird schnell dominiert durch mit süßem Honig bestrichenem geröstetem Brot und begleitendem Karamell. Abgerundet durch eine sanfte Fruchtnote der Quitte. Der Malzkörper wird im Abgang abgelöst von erfrischender Spritzigkeit mit Hopfenbegleitung. Ein Bier zum Genießen!“
- **„Lammsbräu Festbier** (Kategorie Export / Märzen / Festbier): Ein leuchtendes Kupfergold liegt im Glas und verrät: Das ist ein Bier für besondere Anlässe! Geruch wird bestimmt durch Honig-Karamellnoten mit hintergründigen Holunder-Johannisbeerklängen! Ein weicher sanft fruchtiger Antrunk entwickelt sich zu süßlichen Malznoten – ein elegantes Festbier!“
- **„Lammsbräu Dunkel** (Kategorie Dunkel inkl. Schwarzbier): Der Herbst im Glas: strahlendes Kupferrot mit cremefarbenem, beständigem und sanft anmutendem Schaum. Frischgemachtes Karamell wird im Duft durch geröstete Maroni abgerundet. Kakao und Nuss bilden einen weichen, aromatischen Körper, der fein moussierend auf der Zunge bleibt.“

- **„Lammsbräu Weiße alkoholfrei** (Kategorie Weizen alkoholfrei): Ein heller Bernstein durchzogen mit feiner Hefetrübung und fester, cremiger Schaumhaube. Die Nase wird gefüllt mit weichem Honig auf Weißbrot. Richtig erfrischend wirkt der volle, süße Körper durch seine Spritzigkeit und den begleitenden Zitrusölen!“

Weitere Informationen zu Neumarkter Lammsbräu finden sich unter www.lammsbraeu.de, weitere Details zu den Awards unter www.bestof.bio bzw. www.awards.eathealthy.de.