

Partner des Monats:

Neumarkter Lammsbräu



Lammsbräu Inhaber Dr. Franz Ehrnsperger – Braumeister, Familienmensch und Unternehmer mit Weitsicht, wirtschaftet im Einklang mit der Natur, mit Verantwortung für die Region und nachfolgende Generationen.

Mit Leidenschaft und gutem Gewissen

Neumarkter Lammsbräu ist die erste Brauerei, die ihr Sortiment auf 100 % Bio umgestellt hat.

Der Erfolg der Oberpfälzer Brauerei ist untrennbar mit ihrem Inhaber Dr. Franz Ehrnsperger verbunden. Der promovierte Kaufmann und Diplom-Braumeister übernahm die seit 200 Jahren in Familienbesitz befindliche Brauerei als junger Mann von seinen Eltern und krepelte das Unternehmen gründlich um.

Schon früh stand für ihn fest: **“Ich will das bestmögliche Bier brauen und zwar im Einklang mit der Natur”**. Dazu mussten etliche Widerstände überwunden und vor allem eine ökologische Rohstoffversorgung aufgebaut werden. Mit den Jahren gewann er immer mehr Landwirte für sein Öko-Konzept – durch langfristige Verträge, zu garantierten Preisen, die weit über dem Niveau konventioneller Ware liegen. Braugerste, Weizen, Dinkel und Hopfen kommen seither von einer regionalen Erzeugergemeinschaft für ökologischen Landbau, der heute rund **100 Landwirte mit zusammen ca. 4000 ha** angehören.

Regionalität und Nachhaltigkeit

sind die wichtigsten Kriterien des wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Engagements der Neumarkter Lammsbräu. **Faire Bezahlung** und langfristige Verträge für die regionalen Bauern stärken den ländlichen Raum der Region und bringen Transparenz und Lebensmittelsicherheit für die Verbraucher.



Spitzenbiere aus regionalen Rohstoffen – 25 Jahre Erfahrung als Biobier Brauer und Qualitätsansprüche, die das Deutsche Reinheitsgebot für Bier weit übertreffen, bringen Geschmack hervor, der Bierkenner überzeugt.

Die aus dieser Praxis entstandene Initiative “Fair zum Bauern” erhielt 2008 von der Bertelsmann Stiftung die Auszeichnung “Verantwortungspartner”. Ein Preis von vielen, der der Firma Neumarkter Lammsbräu in den letzten Jahren verliehen wurde.

Bier ohne Gentechnik

Statt sich auf seinen Lorbeeren auszuruhen stellt der Unternehmer sich immer neuen Herausforderungen wie z.B. der Abwehr der Agrogentechnik. 2006 rief er eine Initiative ins Leben – ihr Ziel: Deutsches Bier – ob ökologisch oder konventionell gebraut – soll auch in Zukunft frei von Gentechnik sein.



Ob eine der 18 Sorten Bier oder das neue Erfrischungsgetränk “now”- Lammsbräu Erzeugnisse gibt es in Läden, die für hohen Qualitätsanspruch und Genuß stehen.

