



Nachhaltigkeit bei AÖL-Unternehmen

Neumarkter Lammsbräu

„Unternehmerischer Erfolg ist für uns nur in Einheit mit gelebter Nachhaltigkeit denkbar.“



Neue Wege beschreiten und sich dabei an den Grundprinzipien der Natur orientieren – das kennzeichnet die Neumarkter Lammsbräu seit langem. Als junger Chef einer Familienbrauerei mit über 380-jährigen Geschichte, machte sich der heutige Inhaber Dr. Franz Ehrnsperger (Bild: 2. Person von links) schon in den 1970er Jahren auf die Suche nach den besten Rohstoffen für sein Bier – und wurde im ökologischen Landbau fündig. Und auch die Idee dahinter überzeugte ihn. Aus dieser

Überzeugung entstanden Umweltrichtlinien, die das Unternehmen bis heute prägen und den Grundstein legten für eine ganz eigene „Bio-Tradition“. Inzwischen ist die Neumarkter Lammsbräu Marktführer für Bio-Bier und produziert mit rund 110 Mitarbeitern 80.500 hl Bier und 98.600 hl alkoholfreie Getränke pro Jahr, darunter die now-Bio-Limonaden und das erste nach Bio-Richtlinien zertifizierte Mineralwasser „BioKristall“.

Lammsbräu lebt „bio“

Für Lammsbräu war und ist nie allein der kurzfristige betriebswirtschaftliche Unternehmenserfolg Richtschnur des Handelns, sondern das Bedürfnis, im Einklang mit der Umwelt das bestmögliche Produkt auf nachhaltige Art und Weise herzustellen. Um dies zu erreichen, wurden schon früh zehn Grundsätze fest in der Unternehmenspolitik verankert. Sie reichen vom Selbstverständnis des Unternehmens, sich als Teil des ökologischen und gesellschaftlichen Systems zu verstehen, über strenge ökologische Braurichtlinien – dem „ökologischen Reinheitsgebot“ der Firma Lammsbräu – bis hin zum Bestreben, die Beziehung zu Lieferanten, Mitarbeitern und Kunden stets auf Augenhöhe zu gestalten. Der Einsatz moderner, an den ISO Normen 14001 und 9001 sowie der EMAS-Verordnung orientierter Managementsysteme hilft, all dies auch im betrieblichen Alltag umzusetzen. Und zwar nachweislich erfolgreich, wie die jährlichen EFQM-Bewertungen, der Lammsbräu Nachhaltigkeitsbericht und Auszeichnungen wie der EMAS Award 2012 zeigen.

Rohstoffe aus der Region



Selbstverständlich für den Biopionier Lammsbräu ist der ausschließliche Einsatz hochwertigster und streng ökologischer Rohstoffe: Ganze Aromahopfen-Dolden statt der sonst oft verwendeten Hopfenextrakte und -pulver sowie in der hauseigenen Mälzerei erzeugtes Malz aus Öko-Getreide stehen für einen Qualitätsanspruch und Geschmack, den man sonst kaum mehr findet. Angebaut werden die Braurohstoffe von der

vor über 25 Jahren gegründeten und mittlerweile über 130 Landwirte zählenden Lammsbräu-

Erzeugergemeinschaft EZÖB. In ihr begegnen sich Bauern und Brauerei auf Augenhöhe. Dazu gehören langfristige Verträge und dass die Landwirte im Rahmen der Initiative „Fair zum Bauern“ deutlich mehr für die von ihnen erzeugten Rohstoffe erhalten als allgemein üblich. Konkret ergibt das jährlich über 500.000 Euro zusätzliches verlässliches Einkommen für die Bauern. Das ermöglicht ihnen, rund 4.000 ha Land rings um Neumarkt in der Oberpfalz ökologisch zu bewirtschaften. Die Folgen dieses Miteinanders sind ein gesichertes Einkommen für die Bauern, sauberes Grundwasser, reine Luft, die Erhaltung der Artenvielfalt in der Region – und die dauerhafte Sicherstellung absoluter Premium-Rohstoffe für Lammsbräu.

Wachsam und aktiv

Auch überregional sieht sich Lammsbräu in der Pflicht. Als einer der Initiatoren der Initiative „Bier ohne Gentechnik“ macht Lammsbräu bundesweit auf die Gefahren durch Agrogentechnik aufmerksam, warnt vor Fracking und seinen möglichen Folgen für das Grundwasser und setzt sich unter anderem durch die Teilnahme am AöL-Projekt „Biologische Vielfalt in Bio-Lebensmitteln“ und den gemeinsam mit Landwirten der Erzeugergemeinschaft durchgeführten Projekten aktiv für die Bewahrung der Artenvielfalt ein.

Ein ausgesprochenes Herzensanliegen für Lammsbräu ist der Schutz derjenigen Ressource, ohne die kein Leben auf diesem Planeten, geschweige denn die Herstellung wohltuender Getränke möglich wäre: das Wasser. Lammsbräu verwendet für die eigenen Erzeugnisse ausschließlich Wasser aus der unternehmenseigenen, biozertifizierten und nachhaltig bewirtschafteten BioKristall-Quelle.

Bildung für Ressourcenschutz

Alleine kann Lammsbräu den Schutz des Wassers nicht bewerkstelligen. Das Unternehmen engagiert sich in der Qualitätsgemeinschaft Biomineralwasser e.V., um dadurch auch eine breite gesellschaftliche Sensibilisierung für dieses Thema zu erreichen. Daneben hat Lammsbräu das Bildungsprojekt „wasser on... s'cooltour“ initiiert, um das Element Wasser und die damit verbundenen Fragen auch den Jüngsten näherzubringen – denn nur was man kennt, kann man auch schützen. Ein Ansatz, dem auch das Engagement für die Neumarkter Miniköche folgt.

Motto: „Verantwortung leben. Genuss schaffen.“

Im Motto des Unternehmens kommt die Lammsbräu durch und durch prägende Überzeugung zum Ausdruck, dass Lebensmittel nur dann „gut“ sind, wenn sie nicht nur höchsten Genuss bereiten, sondern auch in „guter“ und verantwortlicher Weise hergestellt wurden. Dazu gehört neben dem Zusammenwirken von handwerklichem Können und besten Zutaten immer auch die Rücksicht auf Mensch und Natur. Nur so kann es eine lebenswerte und wirklich nachhaltige Zukunft geben.

Weitere Informationen finden Sie unter www.lammsbraeu.de