

Naturkost-Hersteller: Neumarkter Lammsbräu

[Lammsbräu-Bier kaufen](#)

In Bayern und in der Oberpfalz, wo Neumarkter Lammsbräu seinen Sitz hat, gibt es mehr kleine Brauereien als sonstwo auf der Welt. Der Familienbetrieb blickt auf eine mehr als 375jährige Geschichte zurück: Seit 1628 besteht das Unternehmen, seit 1800 ist es im Familienbesitz der Familie Ehrnsperger. Geleitet wird das Haus heute von Dr. Franz Ehrnsperger, der Dipl.-Kaufmann und Dipl.-Braumeister ist.

Neumarkter Lammsbräu ist die einzige Brauerei der Welt, die ihre Bier- und Getränkespezialitäten zu 100% aus ökologisch angebauten Rohstoffen herstellt. Die Rohstoffe für die jährlich produzierten 60.000 Hektoliter Bier kauft Lammsbräu von einem Erzeugerzusammenschluss aus etwa 100 Biobauern der Region, die 4.000 Hektar Fläche ökologisch bewirtschaften.

Die Verarbeitung der Rohstoffe erfolgt in einem traditionellen Brauverfahren, welches auf maximalen Umweltschutz hin optimiert ist. Selbst die Firmenfahrzeuge fahren mit Pflanzenöl. Was sehr angenehm auffällt, ist die beispiellose Transparenz der Firma Lammsbräu: Jeder Interessierte ist dazu eingeladen, einen kritischen Rundgang durch die Brauerei zu tun. Um Ihnen dies auch online zu ermöglichen, veröffentlichen wir nachfolgend die Notizen der Firma Lammsbräu zu ihrem Brauverfahren:

Der Kreislauf-Gedanke der Öko-Brauerei

Bierspezialitäten aus ökologischem Landbau. Damit verpflichten wir uns, zum Erhalt der Natur und der Schaffung gedeihlicher Lebensräume beizutragen. Das oberste Ziel, Umweltschutz, betrifft alle Stationen im Kreislauf unserer Öko-Brauerei.

Der Schutz der Natur beginnt weit vor dem eigentlichen Brauprozess auf dem Acker und endet noch lange nicht bei der Abfüllung in die Mehrwegflasche oder ins Fass. Neben der eigentlichen Bierherstellung wird ständig entwickelt, geforscht und kontrolliert, um möglichst im Einklang mit der Natur zu handeln.

Rohstoffe für unser Bier

Bier ist ein Naturprodukt - ausschließlich aus den Rohstoffen Hopfen, Gerste und Wasser hergestellt. So besagt es schon das Reinheitsgebot von 1516.

Doch damit allein ist es nicht getan. Wir wollen, dass auch die Rohstoffe rein und naturbelassen sind. Deshalb stammen sie bei uns aus kontrolliert ökologischem Landbau, das heisst, Anbau ohne Kunstdünger und Pestizide. Dazu kommt beste Wasserqualität. Das Wasser aus unserem Brunnen trägt das höchste Qualitätsprädikat: »von ursprünglicher Reinheit«.

Die Lammsbräu Mälzerei

Als eine der wenigen Brauereien in Deutschland produziert Neumarkter Lammsbräu sein eigenes Malz - aus Qualitätsgründen. Nachdem das Getreide in Einweichbehältern gewaschen wurde, kommt es zum Keimen in die Keimkästen und anschließend zum Trocknen auf die Darre. Dabei verzichten wir auf Schwefel zur Farbaufhellung des Malzes.

Die Hopfenhalle beherbergt unser grünes Gold

Naturkost-Hersteller: Neumarkter Lammsbräu

Aus dem Hersbrucker und Spalter Raum bekommen wir im September die frische Hopfenernte geliefert. Bei kühlen null bis zwei Grad Celsius lagern wir dann den Aromahopfen, der den Lammsbräu-Bierspezialitäten den würzigen Geschmack verleiht.

Völlig naturbelassen - nur zu 100-kg-Ballots gepresst - erhalten wir so unseren kostbaren Rohstoff aus ökologischem Anbau. Bei uns werden weder Hopfenextrakt noch Hopfenpulver verarbeitet, sondern allein die reinen Dolden.

Im Sudhaus kocht's

Im Läuterbottich wird die Würze von den Malztrebern befreit, die als Futtermittel weitere Verwendung finden. Dann geht's für etwa 1,5 Stunden heiß her. Die Würze kocht im Kupferkessel, die Menge des hinzu gegebenen Hopfens bestimmt dabei, wie typisch herb das spätere Bier schmecken wird.

Bevor die Würze in Ruhe gären und reifen kann, muss sie jedoch gekühlt werden.

Im Gär- und Lagerkeller reift unser Bier natürlich

Nach der Abkühlung wird die Bierwürze mit Hefe versetzt, die wir selbst züchten. Denn nur lebende Frischhefe setzt bei uns den Gärprozess in Gang. Ohne künstliche Beschleunigung lassen wir das Bier in den Kellern in Ruhe gären und reifen. Bis zu 90 Tage dauert dieser Prozess, der die Würze zum alkoholhaltigen Bier macht.

Abfüllung und Versand

Versehen mit Etiketten, die ohne schwermetallhaltige Farben bedruckt werden, verlassen die Fässer und Mehrwegflaschen unsere Brauerei. Damit das Bier frisch und ausgereift bei unseren Kunden ankommt, verzichten wir darüber hinaus auf chemische Hilfsmittel wie Kieselsäurepräparate und PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon) zur Verlängerung der Haltbarkeit.

Was ein Bier nicht braucht, ist bei uns nicht drin!

Von Anfang an lassen wir die Chemie aus dem Spiel. Keine Pestizide, kein Schwefel, keine Hilfsmittel zur Haltbarmachung, kein Hopfenextrakt und auf vieles andere verzichten wir auch gerne. Nur durch ökologisch erzeugte Rohstoffe und eine natürliche Produktion können wir den Wohlgeschmack und die Bekömmlichkeit unserer Bierspezialitäten herstellen.

Unsere Kontrolle garantiert Ihnen Qualität und Reinheit

Jeder Schritt im Brau-Prozess wird genau kontrolliert. Diese Arbeit machen wir nicht nur selber, sondern lassen sie auch von anderen überprüfen. Das Getreide und der Hopfen werden von uns auf Rückstände hin untersucht. Das unabhängige Institut BCS Öko-Garantie GmbH aus Nürnberg prüft unsere Brauerei nach den Richtlinien der EG-Bio-Verordnung. Dafür erhalten wir auf jeder unserer Flaschen das EG-Bio-Siegel für die Sicherheit und Reinheit der Lammsbräu-Bierspezialitäten.

In Bayern und in der Oberpfalz, wo Neumarkter Lammsbräu seinen Sitz hat, gibt es mehr kleine

Naturkost-Hersteller: Neumarkter Lammsbräu

Brauereien als sonstwo auf der Welt. Der Familienbetrieb blickt auf eine mehr als 375jährige Geschichte zurück: Seit 1628 besteht das Unternehmen, seit 1800 ist es im Familienbesitz der Familie Ehrnsperger. Geleitet wird das Haus heute von Dr. Franz Ehrnsperger, der Dipl.-Kaufmann und Dipl.-Braumeister ist.

Neumarkter Lammsbräu ist die einzige Brauerei der Welt, die ihre Bier- und Getränkespezialitäten zu 100% aus ökologisch angebauten Rohstoffen herstellt. Die Rohstoffe für die jährlich produzierten 60.000 Hektoliter Bier kauft Lammsbräu von einem Erzeugerzusammenschluss aus etwa 100 Biobauern der Region, die 4.000 Hektar Fläche ökologisch bewirtschaften.

Die Verarbeitung der Rohstoffe erfolgt in einem traditionellen Brauverfahren, welches auf maximalen Umweltschutz hin optimiert ist. Selbst die Firmenfahrzeuge fahren mit Pflanzenöl. Was sehr angenehm auffällt, ist die beispiellose Transparenz der Firma Lammsbräu: Jeder Interessierte ist dazu eingeladen, einen kritischen Rundgang durch die Brauerei zu tun. Um Ihnen dies auch online zu ermöglichen, veröffentlichen wir nachfolgend die Notizen der Firma Lammsbräu zu ihrem Brauverfahren:

Der Kreislauf-Gedanke der Öko-Brauerei Bierspezialitäten aus ökologischem Landbau. Damit verpflichten wir uns, zum Erhalt der Natur und der Schaffung gedeihlicher Lebensräume beizutragen. Das oberste Ziel, Umweltschutz, betrifft alle Stationen im Kreislauf unserer Öko-Brauerei.

Der Schutz der Natur beginnt weit vor dem eigentlichen Brauprozess auf dem Acker und endet noch lange nicht bei der Abfüllung in die Mehrwegflasche oder ins Fass. Neben der eigentlichen Bierherstellung wird ständig entwickelt, geforscht und kontrolliert, um möglichst im Einklang mit der Natur zu handeln.

Rohstoffe für unser Bier

Bier ist ein Naturprodukt - ausschließlich aus den Rohstoffen Hopfen, Gerste und Wasser hergestellt. So besagt es schon das Reinheitsgebot von 1516.

Doch damit allein ist es nicht getan. Wir wollen, dass auch die Rohstoffe rein und naturbelassen sind. Deshalb stammen sie bei uns aus kontrolliert ökologischem Landbau, das heisst, Anbau ohne Kunstdünger und Pestizide. Dazu kommt beste Wasserqualität. Das Wasser aus unserem Brunnen trägt das höchste Qualitätsprädikat: »von ursprünglicher Reinheit«.

Die Lammsbräu Mälzerei

Als eine der wenigen Brauereien in Deutschland produziert Neumarkter Lammsbräu sein eigenes Malz - aus Qualitätsgründen. Nachdem das Getreide in Einweichbehältern gewaschen wurde, kommt es zum Keimen in die Keimkästen und anschließend zum Trocknen auf die Darre. Dabei verzichten wir auf Schwefel zur Farbaufhellung des Malzes.

Die Hopfenhalle beherbergt unser grünes Gold

Aus dem Hersbrucker und Spalter Raum bekommen wir im September die frische Hopfenernte geliefert. Bei kühlen null bis zwei Grad Celsius lagern wir dann den Aromahopfen, der den Lammsbräu-Bierspezialitäten den würzigen Geschmack verleiht.

Naturkost-Hersteller: Neumarkter Lammsbräu

Völlig naturbelassen - nur zu 100-kg-Ballots gepresst - erhalten wir so unseren kostbaren Rohstoff aus ökologischem Anbau. Bei uns werden weder Hopfenextrakt noch Hopfenpulver verarbeitet, sondern allein die reinen Dolden.

Im Sudhaus kocht's

Im Läuterbottich wird die Würze von den Malztrebern befreit, die als Futtermittel weitere Verwendung finden. Dann geht's für etwa 1,5 Stunden heiß her. Die Würze kocht im Kupferkessel, die Menge des hinzu gegebenen Hopfens bestimmt dabei, wie typisch herb das spätere Bier schmecken wird.

Bevor die Würze in Ruhe gären und reifen kann, muss sie jedoch gekühlt werden.

Im Gär- und Lagerkeller reift unser Bier natürlich

Nach der Abkühlung wird die Bierwürze mit Hefe versetzt, die wir selbst züchten. Denn nur lebende Frischhefe setzt bei uns den Gärprozess in Gang. Ohne künstliche Beschleunigung lassen wir das Bier in den Kellern in Ruhe gären und reifen. Bis zu 90 Tage dauert dieser Prozess, der die Würze zum alkoholhaltigen Bier macht.

Abfüllung und Versand

Versehen mit Etiketten, die ohne schwermetallhaltige Farben bedruckt werden, verlassen die Fässer und Mehrwegflaschen unsere Brauerei. Damit das Bier frisch und ausgereift bei unseren Kunden ankommt, verzichten wir darüber hinaus auf chemische Hilfsmittel wie Kieselsäurepräparate und PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon) zur Verlängerung der Haltbarkeit.

Was ein Bier nicht braucht, ist bei uns nicht drin!

Von Anfang an lassen wir die Chemie aus dem Spiel. Keine Pestizide, kein Schwefel, keine Hilfsmittel zur Haltbarmachung, kein Hopfenextrakt und auf vieles andere verzichten wir auch gerne. Nur durch ökologisch erzeugte Rohstoffe und eine natürliche Produktion können wir den Wohlgeschmack und die Bekömmlichkeit unserer Bierspezialitäten herstellen.

Unsere Kontrolle garantiert Ihnen Qualität und Reinheit. Jeder Schritt im Brau-Prozess wird genau kontrolliert. Diese Arbeit machen wir nicht nur selber, sondern lassen sie auch von anderen überprüfen. Das Getreide und der Hopfen werden von uns auf Rückstände hin untersucht. Das unabhängige Institut BCS Öko-Garantie GmbH aus Nürnberg prüft unsere Brauerei nach den Richtlinien der EG-Bio-Verordnung. Dafür erhalten wir auf jeder unserer Flaschen das EG-Bio-Siegel für die Sicherheit und Reinheit der Lammsbräu-Bierspezialitäten.

Eindeutige ID: #1010

Autor: Jan

Letzte Änderung des Artikels: 2010-01-29 23:06