

B.A.U.M.– Umweltpreis 2006

Kategorie Klein- und Mittelständische Unternehmen



Dr. Franz Ehrnsperger

Dipl.-Kaufmann, Dipl.-Braumeister, GF der Neumarkter Lammsbräu Gebr. Ehrnsperger e.K./ Oberpfalz
Traditionsbrauerei, seit 1800 im Familienbesitz

Jahrgang 1946

1980 Formulierung eines ganzheitlichen ökologischen Unternehmenskonzepts
1981 – 1986 Entwicklung und Aufbau einer Rohstoffbasis für Braugerste, Brauweizen und
Naturhopfen im kontrolliert ökologischen Landbau, sukzessive Umstellung auf ökologische Biersorten
1998 komplette ökologische Produktpalette: Biere, Limonaden, Softdrinks, Mineralwasser
Mitglied von AOEL (Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller)
Seit 1989 Mitglied des B.A.U.M.- Bundesdeutschen Arbeitskreises für Umweltbewusstes Management
1996 Beitritt zum Umweltpakt Bayern

Auszeichnungen:

1989 und 1993 Auszeichnung durch die Arbeitsgemeinschaft selbstständiger Unternehmer ASU
1990 Ökomanager des Jahres durch die Zeitschrift Capital und die Umweltstiftung WWF
1992 Bayrische Umweltmedaille
1993 Verleihung des „Impulse“- Umweltpreises
1995 Verleihung der Naturschutzmedaille durch Bund Naturschutz in Bayern
1997 SPD-Preis „Selbstständig“ für mustergültige ökologische Lösung
Mehrfach preisgekrönter Umweltbericht z.B. 1994 bester deutscher/ europäischer Umweltbericht (IÖW)
2003 European Sustainability Reporting Award ESRA und Deutscher Umweltreporting Award „DURA“
2001 Deutscher Umweltpreis der DBU für ganzheitliches ökologisches Unternehmenskonzept
2006 Zertifizierung durch NATURLAND für fairen Umgang mit Biolandwirten



Summer in the city

Lachen, warme Luft, weißgedeckte Tische unter schattenspendenden Bäumen. Ein After-Work-Bier.
Das Elixier: Neumarkter Lammsbräu Weisse alkoholfrei, 100% Bio. Es wurde geplant wie ein Parfum:
die Zutaten gemischt, bis der Zeitgeist punktgenau getroffen wird, Zielgruppe Jung, Sportlich,
Körperbewusst. Darauf bedacht, Kalorien zu sparen und die Balance des Flüssigkeitshaushalts zu
wahren. Das geht mit dem Weizen- Gerste- Malz: es ist der isotonische Durstlöscher. Sportmediziner
schreiben ihm nette Eigenschaften zu: Spurenelemente, Vitamine, Mineralstoffe, Teilchen, die beim
Sport ausgeschwitzt werden. Die Rohstoffe aus rein biologischem Anbau, wie bei allen Lammsbräu-
Bieren. Ein neues Kraftwerk von Dr. Franz Ehrnsperger, Geschäftsführer der Neumarkter Lammsbräu,
dem Künstler des angewandten Reinheitsgebots und der sinnenspeisenden Hochqualitätssubstanzen.

Bio-Logik

Dr. Ehrnspergers Bio-Idee zum Kultgetränk Bier: die Intuition für die Jahrhundertwende, an der Hopfen und Malz nicht verloren gehen, sondern neu gewonnen werden - in kontrolliert ökologischem Landbau. Seine ökologische Langzeitstrategie – entstanden in den 80er Jahren – geht auf, wird zur vielfach preisgekrönten Visitenkarte des Traditions-Unternehmens. Das liegt an der Vielschichtigkeit des Konzepts: es ist komplett nachhaltig durchgestylt, von A wie Ackerboden bis Z: „Zapft is'!“ Dieses „ganzheitlich ökologische Unternehmenskonzept“ wird 2001 mit dem Deutschen Umweltpreis der Bundesstiftung Umwelt ausgezeichnet. Den Ackerboden für Gerste, Weizen, Dinkel und Hopfen bearbeitet eine Erzeugergemeinschaft von Bio-Landwirten - ohne Pestizide und Kunstdünger. Statt Insektiziden Pflanzenschutz durch Pflanzenextrakte, Unkraut kann auch mechanisch entfernt werden, durch altbewährtes Harken. Gentechnik verpönt. Dem Boden tun Gründüngung, mehrfache Fruchtfolgen und ständige Bodenbedeckung gut. Die Landwirte sind Mitglieder zertifizierter Anbauverbände wie NATURLAND oder Bioland. Für fairen Umgang mit Bio-Landwirten erhält Dr. Franz Ehrnsperger 2006 das Zertifikat durch NATURLAND. Neben naturbelassenen Grundstoffen im Bier zeichnet das Lammsbräu-Haus ein auf Umweltschutz ausgerichteter Brauvorgang aus, technisch wie substanziell: Schwefelung von Malz zur Farbaufhellung entfällt, für den alkoholischen Gärprozess werden keine Beschleuniger eingesetzt, er darf in Ruhe reifen, bis zu 90 Tagen, die Hefe dafür wird selbst gezüchtet. Chemische Stabilisatoren, z.B. PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon) finden sich auch nicht in Lammsbräuer Bieren, Abfälle aus Hopfen und Malz können als Futtermittel wiederverwertet werden. Die Produktreinheit im Brauprozess wird durch das unabhängige Institut BCS-Öko-Garantie GmbH überprüft und mit dem EG-Biosiegel auf den Flaschen bestätigt. Mit ressourcenschonenden Verfahren hat Dr. Ehrnsperger eine neue nachhaltige Komponente ins Brauverfahren integriert: Prozesswärmewiederverwertung mit Wärmeaustauschern, abfallfreie Biofiltration mit Zellulosefilter, Regenwasserbrunnen. Einführung emissionsmindernder Energieformen wie Solartechnik und Erdgas bereits in den 80-er Jahren. Der PKW-Pool wird nach und nach auf Pflanzenölbetrieb umgestellt. Ab 1991 erscheint der jährliche Öko-Controlling-Bericht, mehrfach als bester deutscher und europäischer Umweltbericht ausgezeichnet. 1995 erfolgt die Validierung des Neumarkter Standorts nach der EMAS EG-Audit-Verordnung 1836/93, im Jahr 2002 ein integriertes Managementsystem (QM, EMAS, OHRIS). Für Umweltmanagement sind 12 dezentrale Umweltverantwortliche und ein Umweltbeauftragter zuständig. Die nachhaltige Wirtschaftsweise des Unternehmens und das Umweltmanagementsystem wird in mehreren Forschungsprojekten kommuniziert, u.a. im Umweltpakt Bayern: „Nachhaltiges Wirtschaften im 21. Jahrhundert.“ Dr. Ehrnspergers Umweltziele finden Anklang, innen wie außen, die Mitarbeiter identifizieren sich mit dem Unternehmen. Die mit der ökologischen Biergestaltung verbundenen Erwerbszweige wirken strukturfördernd, nach Untersuchungen der Universität Augsburg sichert die Neumarkter Lammsbräu mit ihren ökologischen Produkte fast fünfmal mehr Arbeitsplätze in der Landwirtschaft als konventionelle Biere.

Bierpoesie

Gute Produkte sprechen für sich, Kunden entscheiden beim Kauf stark über die Geschmacksknospen. Da hat Honey SAPS Cola gute Chancen: sie wird, Marktforschungsergebnissen zufolge, als „erfolgreichste Lammsbräu-Innovation“ von 1998 angesehen, Lammsbräu Pilsner wird 2002 von Stiftung Warentest mit „Sehr Gut“ ausgezeichnet, da spielen Geschmack und Produktreinheit eine Rolle. Die neue Weisse Alkoholfrei erwarten auf der BioFach-Messe 2006 bereits lange Schlangen. Dr. Franz Ehrnsperger hat mit Produktreinheit auf der Basis ökologischen Landbaus und technischen Innovationen zur Ressourcenschonung neue Impulse im Brauwesen gesetzt, eine Neuinterpretation des Reinheitsgebots von 1516, die positive Auswirkungen auf die Entwicklung seiner Branche und den regionalen Arbeitsmarkt hat. Er erhält für sein Engagement den B.A.U.M.– Umweltpreis 2006. Abschließend noch ein paar Lammsbräuregeln zum Nachbrauen:



Ökologischer Landbau ist aktiver Umweltschutz.

**Was ein Bier nicht braucht, ist bei uns nicht drin. Wir brauen ohne künstliche Haltbarmacher.
Das Gute in der Natur bewahren – vom Rohstoffanbau bis zum Trinkgenuss.**