



FOOD HERO

In unserer Reihe Food Heroes stellen wir Menschen vor, die voller Überzeugung den Slow-Food-Gedanken leben und weitertragen. Es sind Landwirte, Köche, Produzenten oder auch Brauer wie Johannes Ehrnsperger, die wir bekannter machen wollen.

Genussvoll und enkeltauglich

Durch ihren visionären Weg wurde eine kleine, mutige Brauerei im Oberpfälzer Land auch weit über die Region hinaus wohlbekannt. Denn das Familienunternehmen der »Neumarkter Lammsbräu« ist ein Bio- und Öko-Pionier der ersten Stunde. Inzwischen fand dort ein Generationenwechsel statt.

An der Spitze steht nun Johannes Ehrnsperger, **Judith Weibrecht** hat ihn getroffen.

Doch zunächst der Reihe nach und im Zeitraffer: Man schrieb das Jahr 1800, als die Familie Ehrnsperger im oberpfälzischen Neumarkt die Brauerei übernahm. 186 Jahre später werden die ersten Bio-Biere produziert, als erste in Europa lässt sich die Brauerei 1992 nach der EG Bio-Verordnung zertifizieren. Alles auf Bio umgestellt ist seit 1995. »Ja, das ... ist eine lange Geschichte!«, nickt Johannes Ehrnsperger. Den Lesern des Slow Food Magazins ist sie bekannt, auch die der Bio-Mineralwasser und -Limonaden, die danach folgen. Wertschätzung für Natur, Mensch und Produkte spielten und spielen darin eine große Rolle.

Generationenwechsel in der Bio-Brauerei

Und heute? Schon vor gut einem Jahrzehnt war ein Generationenwechsel fällig. Vater Franz wünschte sich jemand, der das Unternehmen mit der nötigen Energie weiterführen würde. »Schon immer war er ein weitsichtiger, visionärer Mensch und auf die gleiche Weise plante er die Nachfolge unseres Bio-Familienunternehmens«, erzählt der Sohn, Johannes Ehrnsperger. Zunächst



holte er Susanne Horn als neue Chefin in die Brauerei, denn der Sohn war damals noch zu jung. Der übernahm dann 2019 das Ruder als Inhaber und Geschäftsführer. Überraschend und ungewöhnlich dabei ist, dass Vater Franz sich bereits vor gut zehn Jahren aus der operativen Führung der Firma zurückgezogen hat. Also kein Patriarch, der so lange bleibt, bis er umkippt? »Nein!«, meint Sohn Johannes, inzwischen 30 Jahre alt, verheiratet und Vater eines Sohnes, und lacht.

»Wenn man in einem Familienunternehmen aufwächst«, erzählt er, »prägen einen sehr stark die dort gelebten Werte, ganz besonders, wenn es ein Bio-Unternehmen wie unseres ist.« Von klein auf war er also mit dem »Bio-Virus« infiziert und hatte den 44 Jahre älteren, stets für das Unternehmen und die Bio-Prinzipien brennenden Papa immer als Vorbild vor Augen. Nach dem Abitur war Johannes schnell klar: Er will in die Brauerei einsteigen. »Dann aber richtig!«, meinte er und eignete sich Knowhow sowohl im kaufmännischen wie auch im technischen Bereich an. Also machte er zuerst seinen Bachelor in Betriebswirtschaftslehre/



Johannes Ehrnsperger (links) hat sich mit dem »Bio-Virus« schon als Kind beim Vater »infiziert«. Ob Hopfen oder Gerste, alles ökologisch angebaut (Fotos diese Seite).



BWL. Danach absolvierte er ein duales Studium der Getränke- und Brautechnologie inklusive Lehre als Brauer und Mälzer, die er als Deutschlands bester Brauer-Azubi 2018 und mit dem Titel Braumeister abschloss.

Woher nimmt der Mann die Energie? »Na ja, wenn ich was mach, dann will ich es g'scheit mach'n!«, sagt er in seinem netten Oberpfälzer Dialekt, seine blauen Augen blicken dabei freundlich, aber bestimmt in die Welt.

Seit eineinhalb Jahren also liegen nun alle Fäden in seiner Hand. »Mit extrem steilen Lernkurven«, sagt Ehrnsperger und lächelt verschmitzt. Dabei ist er bodenständig und umgänglich geblieben: »Ich bin halt einfach derjenige, der alles koordiniert und Informationen von A nach B bringt. Da ich ein tolles Team von zehn Führungskräften habe, fällt das leicht.« Das Unternehmen wird heutzutage komplett im Team geführt, worin sich auch sein Führungsverständnis spiegelt: Er gibt gerne Verantwortung ab, sodass jede der anderen Führungskräfte ein Stück weit selbst Unternehmer sein darf. Seine Aufgabe sieht er darin, »das Ganze

mit Energie zu durchdringen«, und er will »die Prozesse kennen«. So erklärt sich auch die natürliche Wachstumsgrenze des Betriebs. Im Gegenzug verlangt er Verbindlichkeit und Verlässlichkeit, denn er möchte auf Dauer etwas bewegen.

Wertschöpfung und Zukunftsvisionen

Und was gibt's Neues? Die Initiative »BioRegio 2030« verfolgt das politisch gesetzte Ziel, in Bayern bis zum Jahre 2030 insgesamt 30 Prozent Biolandbau bzw. ökologisch bewirtschaftete Flächen zu erreichen. Derzeit liegt man bei 12 Prozent. Bei der »Lammsbräu« rennt man mit diesem Vorhaben natürlich offene Türen ein. »Dazu braucht es aber die gesamte Wertschöpfungskette vom Landwirt bis zum Verbraucher, der höhere Preise für fair und nachhaltig erzeugte Lebensmittel zu zahlen bereit ist. Im Endeffekt sind wir also Brückenbauer zwischen den beiden Enden Bauer und Kunde und ermöglichen so wirklich enkeltauglichen Genuss!«, so Ehrnsperger.

»Das muss man langfristig aufbauen, und es funktioniert nur dann gut, wenn jeder in der ganzen Wertschöpfungskette umweltfreundlich wirtschaftet und wirklich fair behandelt wird. Wir haben deshalb und weil man gute Braustoffe nicht »einfach« bekommt, bereits vor 30 Jahren unsere EZÖB gegründet, damit die Landwirte der Region eine echte Alternative zur konventionellen Wirtschaftsweise bekommen.«

EZÖB steht für »Erzeugergemeinschaft für ökologische Braurohstoffe«. Über 170 Landwirte sind darin mittlerweile zusammengeschlossen. Mit diesen hat die »Lammsbräu« faire 5-Jahres-Verträge abgeschlossen, und sie produzieren 100 Prozent biozertifiziert, wasserschonend, ohne Gentechnik, ohne Düngemittel und ohne Pestizide. »Was braucht der Landwirt als Deckungsbeitrag, um gut wirtschaften zu können?«, ist dabei



Ehrnspergers Überlegung, die dem Bio-Bauern eine Perspektive geben soll und am Ende natürlich zu einem höheren Preis führt.

Diese Verbindung und der Vertrauensvorschuss schweißen zusammen, und so entstanden weit mehr als ein reines Lieferantenverhältnis sowie eine Win-win-Situation für alle Beteiligten. »Wenn die Erträge der EZÖB-Bauern es zulassen, beziehen wir alle unsere Bio-Braubrohstoffe von den Bauern der EZÖB. In Jahren mit schlechter Witterung setzten wir zusätzlich auf verbands-zertifizierte Rohstoffe von anderen Biobauern aus Bayern. So können wir immer das beste Bier mit den besten regionalen Rohstoffen brauen«, betont der Bio-Brauer.

Hopfendolden und eigenes Malz

Bei der »Lammsbräu« wird nämlich ohne Hopfenpellets und Extrakte gearbeitet, wie man sie in anderen Brauereien zuhauf findet. »Wir nehmen die Hopfendolde so, wie sie wächst«, meint er stolz, greift sich eine aus einem Holzkästchen heraus und schnuppert begeistert daran. Gerade machen wir einen kleinen Rundgang durch die Brauerei. Jeden Mitarbeiter, der vorbeikommt, grüßt Ehrnsperger freundlich und hat ein paar Worte für ihn. Man merkt, dass es sich anfühlt wie in einer großen Familie, wo jeder jeden kennt und man aufeinander achtet. Leider kann er nicht alle Mitarbeiter jeden Tag sprechen, deshalb heißt es einmal im Monat »Auf ein Bier mit dem Chef!«.

Zwischen Getreide und Bier ist Malz. Und das kommt aus der eigenen Biomälzerei hier am Standort, die gerade modernisiert und erweitert wird. »Es ist die einzige 100 Prozent-Biomälzerei in Deutschland, vielleicht sogar weltweit«, überlegt Ehrnsperger laut. Auch hier zeigt sich die enge Verbindung zum Landwirt, denn: »Wir kaufen reines Biogetreide von den EZÖB-Landwirten, viele andere Brauereien kaufen Malz ein!« Die EZÖB ist ein Erfolgsmodell.

Dieses Modell wurde nun auch auf die Rohstoffe für die haus-eigenen »now«-Limonaden übertragen. »Leider wachsen die

dafür benötigten Rohstoffe nicht alle hier«, erklärt Ehrnsperger. Also braucht es gute Partner, die auch beim Anbau von beispielsweise Zitronen die hohen Ansprüche an Ökologie, aber auch an Soziales sicherstellen, z.B. den Naturland-Verband für ökologischen Landbau e.V. »Bei Rohstoffen, die hier wachsen, bauen wir auf unser erfolgreiches Modell der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Von 14 Landwirten in Süddeutschland lassen wir zum Beispiel die Zuckerrüben mit 3-Jahres-Verträgen anbauen. Drei davon sind übrigens gleichzeitig auch EZÖB-Braugerste-Bauern. So schließt sich also der Kreis!«, freut sich der Biobrauer. Dieses Projekt läuft bereits seit drei Jahren. Momentan bezieht man daraus 60 – 70 Prozent des Zuckerrübenbedarfs, das Ziel sind 100 Prozent.

Ein zweites Projekt mit Rhabarberbauern und Lohnsaftverarbeitern bei Würzburg befindet sich gerade in einer ersten Testphase.

Ganzheitlich und vernetzt

Ausblick? »Wir verstehen uns als eine der Triebfedern der Bio-Branche und wollen auch in Zukunft für immer mehr Landwirte ein verlässlicher Partner sein!« Ein wichtiger Aspekt sind laut Ehrnsperger dabei die besagte intensive Zusammenarbeit mit den Bauern und das Verständnis dafür, dass die Bio-Landwirte beispielsweise auch Absatzmöglichkeiten für die anderen Früchte der Fruchtfolge brauchen: »Man muss alles ganzheitlich sehen und alle im Blick behalten«, ist er überzeugt. In diesem Sinne seien die Ökomodellregionen in Bayern vorbildlich, zum Beispiel die in Neumarkt, wo für den Bau eines zentralen Bio-Lagerhauses für Getreide und sonstige Druschfrüchte die lokale »BiRegO-Genossenschaft« von der »Lammsbräu« mitinitiiert wurde. Vorteil: Die kleinen Bio-Bauern und »Lammsbräu« nutzen es gemeinsam, und so wird es profitabel. Der Brauer freut sich darüber, meint aber auch: »Das Vernetzen von Wertschöpfungsketten muss noch viel stärker gedacht und gemacht werden!« Wie es scheint, gehen hier die Ideen nie aus. Und sie sind alle biologisch!



Hopfendolden statt Pellets – selbstverständlich für den jungen Lammsbräu-Chef (Fotos S. 64); und so wird der Sud gut (li.). Holunderblüten aus der Region für die Bio-Limo »holler blüte« von Lammsbräu (unten).



Auch wenn Wachstum nie die oberste Maxime ist und für Lammsbräu nur dann infrage kommt, wenn es mit der Umwelt vereinbar ist, so soll die Brauerei natürlich fit für die Zukunft gemacht werden. Deshalb entstehen derzeit eine zweite Abfüllanlage, fünf zusätzliche Lagertanks und ein weiteres, externes Logistik-Zentrum. 2019 wurden insgesamt 257 542 Hektoliter an Getränken verkauft, 105 863 Hektoliter nach dem ökologischen Reinheitsgebot der »Lammsbräu« gebrautes Bier und 151 679 Hektoliter alkoholfreie Getränke. Eine Steigerung zum Vorjahr ist einmal mehr zu verzeichnen, so auch beim Bierverkauf entgegen dem deutschlandweiten Trend. Kein Wunder also, dass der Marktführer für Bio-Bier inzwischen 145 Mitarbeiter hat.

Fan-Projekt Limonade

Last but not least: In die Limonaden kommt kein Tropfen von fertig gemixtem Sirup, sondern jeder Saft wird separat bezogen und im Haus selbst gemischt. Neu ist die »Now FanTasty«, eine limitierte Fan-Edition zum Jubiläum der »now«-Bio-Limonaden, die ein Gemeinschaftsprodukt ist: Auf der Homepage konnten die zwei Hauptzutaten von den Fans ausgewählt werden, dazu ein Geschmackskick. Heraus kam bei der Abstimmung: Himbeer, Limette und Minze. Neu auch: Der innovative Bier-Mix »Lammsbräu Dunkel & Pure Zitrone alkoholfrei«... Prost – mit einem enkeltauglichen Getränk! ●

Neumarkter Lammsbräu

Gebr. Ehrnsperger KG
Amberger Str. 1, 92318 Neumarkt,
Tel 09181. 404-0,
→ www.lammsbraeu.de

Anzeige

Ihr Geld auf Mission „zinst“ - nachhaltig!

Investition in Münchens erste Bio-Brauerei

Schicken Sie Ihr Geld auf Mission und es kommt mit Rendite zurück – welch ein Genuss!

Stellen Sie sich vor, Sie sitzen mit Ihren Freunden bei ihrem Lieblings-Brauhaus zusammen und wissen: Bei jedem Bier, das Sie, Ihre Freunde und alle anderen Gäste im Lokal trinken, klingeln bei Ihnen die Kassen, wächst das nachhaltige Unternehmen, wird dadurch die Welt ein bisschen besser. Zu schön, um wahr zu sein? Nicht, wenn Sie Genussrechte von dieser Münchner Bio-Brauerei halten.



Das sympathische Familienunternehmen hat sich zu diesem Schritt entschlossen, nächstes Jahr in ein neues Anwesen in Hadern umzuziehen, um die Kapazitäten entsprechend der rasanten Nachfrage nach ihrem handwerklich gebrauten Bio-Bier zu erweitern und weitere Eventräume und Bio-Hofladen aufzubauen. Es kann noch gezeichnet werden!

Sie können zum Beispiel am Wachstum der Spielberger Mühle oder der Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei teilhaben. Aber es gibt auch kleinere, vielversprechende Bio-Unternehmen,

die diesen Schritt wagen. Jüngstes Beispiel ist die erste Bio-zertifizierte Brauerei Münchens: Bei der Haderner Bräu läuft die 2. Genussrechtsausgabe in vollen Zügen.

Wo möchten Sie die Welt verändern? Zeichnen Sie direkt oder informieren Sie sich auch über andere Projekte unter www.genussrechte.org oder unter www.haderner.de