



Menu



Bio Reinheitsgebot

13

DEZ 2014

by Esther | posted in: Allgemein, Reinheitsgebot, Wirtschaft | 0

Es gibt sie ja noch, diese heile Welt, in der sauber gebraut wird. Wir übernehmen hier einmal die Kriterien der Neumarkter Lammsbräu um zu zeigen, was das Reinheitsgebot suggeriert aber nur vom Bio Reinheitsgebot gelebt wird.

„Ökologie vom Acker bis ins Bierglas

Die Neumarkter Lammsbräu stellt an die Inhaltsstoffe des Bieres und den Brauprozess einen hohen Anspruch: Alles muss kontrolliert ökologisch und umweltverträglich sein. Unser ökologisches Reinheitsgebot:

1. Nur Rohstoffe aus biologischem Anbau!

Unser Leitgedanke lautet: „Das Reinheitsgebot beginnt auf dem Acker.“ Deshalb enthalten die Bier-Spezialitäten der Neumarkter Lammsbräu wie alle Öko- oder Bio-Lebensmittel nur Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau. Gerste, Weizen und Dinkel werden ohne Agro-Gentechnik, chemische Pflanzenschutzmittel (Pestizide) und Kunstdünger erzeugt.

2. Nur der natürliche Aromahopfen als ganze Dolde!

Darüber hinaus wird ausschließlich mit Aromahopfen und nicht mit Bitterhopfen gebraut. Letztere haben zwar eine stärkere Bittere, dafür aber ein weniger feines Aroma und nur wenige biertypische Inhaltsstoffe. Die Brauerei setzt ausschließlich Naturdoldenhopfen ein und verzichtet auf Convenience-Produkte wie Hopfenpellets oder -extrakt, die nicht ganz der natürlichen Zusammensetzung des Hopfens entsprechen. Der verwendete Aromahopfen stammt aus kontrolliert ökologischem Anbau der Region. Die übliche Schwefelung, die der Konservierung und Farbschönung dient, ist unzulässig.

3. Nur absolut reines Brauwasser!

Das Brauwasser stammt aus einem unterirdischen, vor Verunreinigung geschützten Wasservorkommen und trägt das höchste Qualitätsprädikat. Daher kommt die Brauerei ohne Wasseraufbereitung aus. Die Lammsbräu Bio-Brauer entfernen lediglich Eisen und Mangan durch Belüftung.

Unser Brauwasser wird nach den Richtlinien der Qualitätsgemeinschaft Biomineralwasser e.V. als Biomineralwasser jährlich zertifiziert und genügt damit höchsten Ansprüchen an ein Mineralwasser.

4. Nur Frischhefe aus eigener Reinzucht!

Neumarkter Lammsbräu verwendet nur Frischhefe aus eigener Reinzucht. Diese enthält keinerlei Zusätze, keine Trockenhefe und keine anderweitig behandelten oder gentechnisch veränderten Kulturen. Die Hefe wird nur auf Würze aus ökologischen Rohstoffen gezüchtet.

5. Nur unser selbst produziertes Malz!

Als eine der wenigen Brauereien in Deutschland produziert Neumarkter Lammsbräu auch ihr eigenes Malz und zwar aus sortenreinem, ökologischem Getreide. Entgegen der manchmal üblichen Praxis bei konventionellen Bieren darf Malz für Bio-Biere nicht geschwefelt werden. Das Darren geschieht mit indirekter Beheizung, um das Risiko einer Nitrosaminbildung zu verhindern.

6. Nur mit einem schonenden Brauverfahren!

„Ein schonendes, werterhaltendes und daher aufwändiges Brauverfahren fördert den natürlichen Werdegang des Bieres“. Dadurch sollen eine vollständige Reife sowie eine harmonische Geschmacksentfaltung gewährleistet werden. Schnellgärverfahren werden nicht praktiziert. Was die Schönung betrifft, so ist die Entfernung misstöniger Geschmacksstoffe durch Kohlensäurewäsche, Aktivkohlefilter oder die Einstellung der Farbe durch Röstmalzextrakt nicht zulässig.

7. Nur OHNE künstliche Haltbarmachung!

Auf Hilfsmittel zur künstlichen Haltbarmachung (Stabilisierungsmittel) wie beispielsweise Polyvinylpyrrolidon (PVPP), die bei handelsüblichen Bieren vor der Filtration zur Verminderung der natürlichen sekundären Pflanzenstoffe und des Eiweißgehaltes eingesetzt werden, wird verzichtet, um die natürlich vorhandenen Wirkstoffe im Sinne der Vollwertigkeit im Bier zu erhalten. Ebenso ist eine Entkeimungsfiltration des Bieres zum Entfernen von Mikroorganismen unzulässig, da diese und ähnliche Methoden wertvolle Geschmacksstoffe verringern. Auch eine Entkeimung der Flaschen mit Sulfit ist nicht gestattet. Kühl gelagert bringen es die Bio-Bier-Spezialitäten von Neumarkter Lammsbräu auf eine Haltbarkeitsdauer von wenigstens sechs Monaten.

8. Nur Mehrweg-Glasflaschen und Mehrweg-Fässer!

Die Abfüllung/Verpackung der Bio-Biere findet nur in Mehrwegglasflaschen und Mehrwegfässern aus

Edelstahl statt. Die Etiketten sind mit schwermetallfreien oder schwermetallarmen Farben bedruckt. Als Flaschenverschlüsse sind nur Kronenkorken mit PVC-freier Dichtungsmasse zugelassen. Unverzichtbar ist die Reinigung der Gebinde mit Natronlauge. Durch den Einsatz von Sedimentationstanks für die Lauge vermindert sich die Abwasserbelastung jedoch erheblich.

9. Nur nachhaltige Produktionskreisläufe!

Sämtliche während der Produktion anfallenden Wertstoffe werden einer geordneten Wiederverwendung zugeführt. Neumarkter Lammsbräu verfolgt das Ziel, langfristig alle bei der Herstellung von Bio-Bier anfallenden organischen Kuppelprodukte einer stofflichen (Weiter)Verwertung zuzuführen.

10. Nur mit konsequenter Überwachung!

Eine konsequente Überwachung von Rohstoffanbau, Transport, Lagerung und Verarbeitung garantiert die Einhaltung der Ökologischen Braurichtlinien der Neumarkter Lammsbräu. Die Kontrolle erfolgt durch staatlich zugelassene, unabhängige Institutionen entsprechend der EU-Bio-Verordnung bzw. gemäß den Bestimmungen der ökologischen Anbauverbände."

Zitat: <http://www.lammsbraeu-biobier.de/verantwortung/reinheitsgebot.html>

Zugegeben: Das verdient Respekt und Achtung.

Da übernimmt ein Betrieb Verantwortung und wird mit wirtschaftlichem Erfolg belohnt. Die Abgrenzungen zum Bayerischen Reinheitsgebot sind deutlich erkennbar.

Text gefunden und kommentiert
von Esther Isaak

◆ Hopfendolden, Malzextrakt, PVPP, Schnellgär, Schnellgärverfahren

Leave a Reply

Name *

Email (will not be published) *

Website

Comment

Submit Comment



CAPTCHA Code*

Q Search

Letzte Beiträge

-  [Bio Reinheitsgebot](#)
-  [Linksammlung zum Thema Reinheitsgebot](#)
-  [Mehr Mitgefühl für die Reinen BrauereiInhaber](#)
-  [Video: Das Deutsche Reinheitsgebot für Bier – ein Anachronismus](#)
-  [Umpacken im Bierkasten](#)

Kategorien

- Allgemein 
- Bier und Essen 
- Bierbücher 
- Biere 
- Bierprosa 
- Bierverkostung 
- Events 
- Maulstopfer 
- Reinheitsgebot 
- Tipps 
- Videos 



Letzte Kommentare

- 🗨 Martin Dambach bei Einstürzende Gedanken – stocknüchtern
- 🗨 Esther bei Weihnachten 2014 mit Bier
- 🗨 Esther bei Weihnachten 2014 mit Bier
- 🗨 Le petit Belge bei Weihnachten 2014 mit Bier
- 🗨 Samuel Adams bei Weihnachten 2014 mit Bier

Schlagwörter

Ale-Mani Bayerisch Nizza Belgien Bierdose **Bieretiketten** Bierzauberei Birra Amiata BrewDog
Cantillon Craftbier CREW Republic Ehrlichkeit ESB Extra Special Bitter Flaschengärung Flaschenöffner
fritz-kola **Fritzale** Fukushima Fullers Fässla Geschmack Gutmann Hamburg Hefeweizen
Hopfenstopfer **IPA** Konsumentenmacht **Kreativbrauerei** Kehr wieder
Kuckucksbrauer Lambic Lohnbrau Maulstopfer Nanny State playmobil **Reinheitsgebot** Satire **Schneider**
Weisse Sierra Nevada Valentinstag Veltins Wanderbrauer Zigeunerbrauer Zombie **Österreich**

Links

