ANZEIGE



Ammerndorfer Sudhaus geht nach Denver

9. Mai 2015

285 Jahre Familientradition
db Ammerndorfer Bier seit 1730
in der zehnten Generation
Brauereifest am 15. / 16. August 2015
www.ammerndorfer-bier.de
Marktplatz 1-2 • 90614 Ammerndorf • Tel 09127 / 575 44 • Fax 09127 / 71 68



Herzlichen Dank für die vertrauensvolle Zusammenarbeit.
SCHULZ
KASPAR SCHULZ
Brauereimaschinenfabrik & Apparatebauanstalt e.K.
www.kaspar-schulz.de

BAUGESCHÄFT
HUGO SCHWARZ
AMMERNDORF
Wir danken für die gute Zusammenarbeit
und wünschen viel Erfolg mit dem neuen Sudhaus!
Lärchenweg 9 • 90614 Ammerndorf
Tel. 0 9127/ 6164 • Fax 0 9127/ 5 7155

DWORSCHAK
Kunstschmiede- und Stahlbau
Stahlbalkone und Treppenbau
Edelstahl- und Aluverarbeitung
Vincenzenbronner Hauptstraße 2d
90613 Großhabersdorf
Telefon (0 91 05) 99 42-0
www.dworschak-metallbau.de
Wir gratulieren und bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen

Fliesen-Kachelriess.de
Meisterbetrieb seit 1966
Wohn(t)raumgestaltung
mit Fliesen und Naturstein
-Ausführung sämtlicher Wand-, Boden-,
Mosaik- und Natursteinarbeiten
-Komplette Bad- und Wohnungsumbauten
- neu Stuckservice
Unterfürbergerstr. 89
90768 Fürth
Tel. 0911/721436
Glückwunsch zum neuen Sudhaus und viel Erfolg wünscht
Fliesen-Kachelriess

Ein Sudhaus im Wilden Westen

Zwei alte Kupferkessel aus Ammerndorfer Brauerei traten Reise nach Übersee an

AMMERNDORF – Die Familienbrauerei in Ammerndorf rüstet sich für die Zukunft: Nachdem die alte kupferne Sudpfanne über 80 Jahre lang zuverlässig ihren Dienst verrichtete, hat der Traditionsbetrieb vor kurzem in eine moderne computergesteuerte Sudhausanlage aus Edelstahl investiert.



Die Töchter im Unternehmen: Die Schwestern Claudia (rechts) und Christine Murmann (Braumeisterinnen und die zehnte Generation des Familienbetriebs) an der neuen Sudpfanne aus Edelstahl. Fotos: Leberzammer

Zahlreiche Umbauten

Tradition und Moderne gehen bei der Familie Murmann Hand in Hand, das beweisen die zahlreichen Umbau- und Erneuerungsmaßnahmen der vergangenen Jahre. „Uns ist wichtig, dass sich unsere Historie und Heimatverbundenheit in den Bieren widerspiegelt", erklären die beiden Braumeisterinnen Claudia und Christine Murmann.

Um den hohen eigenen Anspruch an die Qualität ihrer Biere gewährleisten zu können, verwendet die Brauerei ausschließlich Rohstoffe aus fränkisch regionalem Anbau: Gerstenmalz aus Frauenaurach, Hopfen aus Spalt und das Wasser aus der eigenen Tiefenquelle. Der volle Frischegeschmack, den der Bierkenner schätzt, bleibt beim neuen Brauverfahren erhalten. Im Gegensatz zu vielen industriellen Fernsehbieren großer Braukonzerne wird bei der Brauerei auf konservierende Maßnahmen konsequent verzichtet. „Wärmebehandlung, Pasteurisierung und dergleichen gibt es bei uns nicht, was sich in unseren handwerklich gebrauten Charakterbieren offenbart", berichtet Helmut Murmann.

Zwei Amerikanerinnen

Trotz modernster Technik wird die Handwerkskunst in den Mittelpunkt gerückt. Das alte Sudhaus samt Sudpfanne und Läuterbottich aus fast zehn Millimeter starkem Kupfer – 1932 von Helmut Murmanns Großvater Paul Dorn in Betrieb genommen – wurde kürzlich nach Denver im US-Staat Colorado in die Rocky Mountains verkauft. „Übrigens auch an zwei Damen", wie Murmann mit Verweis auf seine beiden Töchter anmerkt. Und die beiden Amerikanerinnen haben sich auch ganz genau informiert, bevor sie sich zum Kauf der Anlage „made in germany" entschieden.

Ein knappes Dutzend ähnlicher Objekte sollen sie in Deutschland, Österreich und der Schweiz eingehender unter die Lupe genommen haben. In Ammerndorf waren sie dann gleich mehrere Tage, um sich die Funktionsweise des 80 Jahre alten Sudhauses von Helmut Murmann und seinen Töchtern ganz genau erläutern zu lassen. Erst dann waren sie überzeugt und die Bauarbeiter konnten anrücken, um die großen Kupfergefäße aus ihrer Ummauerung zu lösen und per Autokran ins Freie zu heben.



Ausgebaut: Die alten Kessel vor dem Sinnspruch der Brauer und Biertrinker. Foto: privat

Via Internet fernsteuern

Anschließend wurde das Gebäude für die neue Anlage umfassend entkernt und renoviert. Liebhaber des Ammerndorfer Bieres mussten währenddessen trotzdem nicht darben. „Wir haben ausreichend vorgebraut", berichtet Christine Murmann, die mit ihrer Schwester Claudia in zehnter Generation gemeinsam mit dem Vater die Verantwortung übernommen hat. Die neue Sudhausanlage ist wesentlich pflegeleichter und lässt sich via Internet fernsteuern. Dank effizienter Wärmeübertragung mittels Dampfschlangen und einem modernen umweltfreundlichen Kombibrenner für Gas und Öl verbraucht sie nur noch die Hälfte an Energie. Erstanden haben die Murmanns ihre neue Brauanlage übrigens ebenfalls bei einem ganz alteingesessenen Traditionsunternehmen, der Brauereimaschinenfabrik & Apparatebauanstalt Kaspar Schulz aus Bamberg.

Mit ihren Visionen und ihrer Kreativität will die zehnte Generation die Tradition ihrer Vorfahren weiterführen und die Kombination aus Braukunst und Biervielfalt in Form weiterer Ammerndorfer Charakterbiere kreieren. „Dabei muss jeder von uns dreien alles wissen und können", betont Christine Murmann, „egal ob es sich um das Brauen, den Vertrieb oder unsere Kunden handelt." →



Einfahrt in den Brauereihof: Hier wird das Ammerndorfer Bier gebraut.

seit 1876 MALER PORTZKY
Zirndorfer Str. 55
90768 Fürth-Dambach
Telefon 0911/720383
info@portzky.de
www.portzky.de
Profitieren Sie von 140 Jahren Malererfahrung. Wir sind der älteste Malerbetrieb in Fürth. In der 5. Generation bieten wir Ihnen fachgerechten Service zu fairen Preisen.
Beauftragen Sie uns mit klassischen Malerarbeiten für den Innen- und Außenbereich Ihres Hauses, Ihrer Büroräume oder Praxen. Auch Industriellen Räumlichkeiten verschaffen wir einen frischen Anstrich. Wir bieten Ihnen stets die aktuellsten Trends, wie zum Beispiel die dekorative Ausgestaltung durch Stucktechnik und gezielt gesetzte LED-Beleuchtung.
Die Mitarbeiter der Firma Portzky gratulieren der Ammerndorfer Dorn-Bräu zum neuen Sudhaus.

Master of Science
Dampferzeuger von JUMAG sind Meister ihrer Klasse
Innovativ mit stehendem Wasserraumkessel, ohne Rohrschlange
• Besonders energieeffizient: Bis zu 97% Wirkungsgrad
• Robust und wartungsarm
• TÜV-überwachungsfrei
JUMAG DAMPFERZEUGER
www.jumag.de



BERATUNG – PLANUNG – AUSFÜHRUNG – KUNDENDIENST
Herzlichen Glückwunsch!
SCHIERLE BÄDER + SERVICE BAUFLASCHNEREI
Inhaber
Thomas Schierle
SANITÄRTECHNIK
Wiesenstraße 3
90614 Ammerndorf
Schierle-Ammerndorf@t-online.de
Telefon 0 91 27 - 86 58
Telefax 0 91 27 - 80 37
Mobil 01 71 - 47 86 212

Ihr Partner rund um den Strom...
List elektrotechnik
Cadolzburger Straße 12
90614 Ammerndorf
Telefon 09127 - 5 76 28
info@list-elektrotechnik.de
www.list-elektrotechnik.de

ANZEIGE

Ammerndorfer Sudhaus geht nach Denver



9. Mai 2015

Tradition und Moderne vereint

Letzte Privatbrauerei im Landkreis Fürth geht mit Kreativität in die Zukunft



Knallig rot und mit süffigem Inhalt: In diesen auffallenden Bierkästen wird der Ammerndorfer Gerstensaft ausgeliefert. Foto: Leberzammer

← Somit sei jeder Tag anders und abwechselnd „und das ist das Schöne und Besondere."

Wer möchte, kann die Brauerei auch einmal aus nächster Nähe erleben. „Gerne führen wir nach Voranmeldung Besuchergruppen ab acht Personen ‚Schluck für Schluck' durch unsere handwerkliche Privatbrauerei", sagt Claudia Murmann. In Kürze soll mit einem leichten Weizen die elfte Biersorte auf den Markt kommen. Zu kaufen gibt es das Ammerndorfer Bier, gebraut von der letzten Privatbrauerei im Landkreis Fürth, direkt ab Brauereihof beziehungsweise in vielen Gaststätten sowie Getränkefachmärkten der Region.

Wer gemütliche Geselligkeit zusätzlich zum guten Bier sucht, wird spätestens beim 8. Brauereifest am 15. und 16. August in und um den Brauereihof fündig.

ARMIN LEBERZAMMER

Sanitär-u. Heizungstechnik GmbH & Co.KG
FISCHER
MEIN BAD | MEINE HEIZUNG | MEIN MEISTER
Wir gratulieren zum neuen Sudhaus!
myFischer.de
Telefon 0 91 05-99 89 50
MEISTER DER ELEMENTE

Schüßler
Fenster- und Türsysteme
Das Schüßler-Team wünscht dem Ammerndorfer Sudhaus viel Glück auf seiner Überseereise !
www.schuessler-fenster.de
Tel : 09135 - 727330
91056 Erlangen-Dechsendorf

