# Presseinformation

Büro des Landrats
**Christian Ell**

Im Pinderpark 2
90513 Zirndorf

Telefon: 0911-9773-1003
Telefax: 0911-9773-1013
pressestelle@lra-fue.bayern.de
www.landkreis-fuerth

11. Juli 2013
01-0402-04/2013/13-07-11/Ell

## Altes bewahren und Neues erleben: “Gutes aus dem Fürther Land” besichtigt Ammerndorfer Privatbrauerei

Die Regionalinitiative “Gutes aus dem Fürther Land” hat die einzige Privatbrauerei im Landkreis Fürth besucht - die "Ammerndorfer Bier Dorn-Bräu H. Murmann GmbH & Co. KG".

„Bier ist das Produkt, das zu hundert Prozent aus heimischen Rohstoffen hergestellt werden kann“, erklärte Brauereibesitzer Helmut Murmann. Und so werden der Hopfen und das Malz ausschließlich aus der Region bezogen. Als Brauwasser verwendet die Brauerei nur eigenes Tiefen- und Quellwasser.

Stolz ist Helmut Murmann, dass jetzt seine Töchter Christine und Claudia nach ihrem Betriebswirtschaftsstudium und der Braumeisterausbildung ins elterliche Traditionsunternehmen eingestiegen sind. Seit über 280 Jahren braut die Privatbrauerei ihre Biere nach dem Grundsatz “Altes bewahren und Neues erleben.” Neueste technische Innovationen sowie die in zehnter Generation gepflegte handwerkliche Brautradition zeichnen den besonderen Geschmack und die Qualität der Ammerndorfer Biere aus.

Landrat Matthias Dießl lobte: “Die Unternehmerfamilie ist stark mit ihrer Heimat verwurzelt.” Das mache der Bezug von heimischen Rohstoffen aus fränkisch-regionalem Anbau als auch der regionale Absatzmarkt deutlich. “Kurze Wege spielen bei diesem Unternehmen eine große Rolle. Das ist sehr vorbildlich.”

Die beiden Braumeisterinnen berichteten noch von einem weiteren Qualitäts-Faktor: “Als kleine Privatbrauerei trägt jeder einzelne Mitarbeiter zum Erfolg des Unternehmens bei.”
Bei der Führung durch das Sudhaus konnte sich die Regionalinitiative von den hohen Standards bei der Herstellung der Ammerndorfer Biere überzeugen. Das Gebäude feiert dieses Jahr seinen 80.Geburtstag und beinhaltet eine Kupfersudpfanne, in der die Stammwürze hergestellt wird. Dieser Prozess ist seit Jahren voll automatisiert. Beim Rundgang ging es anschließend weiter in den Gärkeller, in dem die Gärung in offenen Bottichen bestaunt werden konnte. Die letzte Station bei der Führung durch das historische Brauereigebäude war schließlich der alte Lagerkeller. Dort reifen und lagern die Spezialbiere in Edelstahltanks, je nach Biertyp zwischen sechs und zwölf Wochen.
Familie Murmann investiert laufend in moderne Technik: 2012 wurde etwa die Flaschenfüllerei erweitert und modernisiert. Für das nächste Jahr ist ein neues, innovatives Sudhausgebäude in Planung.

Landrat Matthias Dießl wünschte dem Unternehmen für die Zukunft viel Erfolg. “Durch den Einstieg der beiden Töchter ist die Nachfolge bereits geregelt”, freute er sich. Die Unternehmerfamilie beweise damit Weitblick und ist für die Zukunft bestens gerüstet.

*Diese Information finden Sie auch auf unserer Homepage www.landkreis-fuerth.de.*