



Eberstädter Straße 89 | 64319 Pfungstadt

Phone: 06457 802154

Mail: j.stork@pfungstaedter.de

www.pfungstaedter.de/en



DIE BIERMACHER.

Die Biermacher

Über uns

Pfungstädter ist die größte hessische Privatbrauerei und seit ihrer Gründung 1831 in Familienhand. Die Verbindung von Tradition und Innovation, sowie die Liebe zum Detail machen unsere Brauerei so einzigartig und unser Bier so beliebt. Das Vertrauen unserer Mitarbeiter und das Engagement jedes Einzelnen macht Pfungstädter zu dem was es ist: Ein erfolgreiches Brauunternehmen, mit über 100 Mitarbeitern, einem Bierausstoß von rund 250.000 Hektolitern und einer großen Auswahl an Biersorten. In unserer Brauerei schlägt das Biermacher-Herz. Hier ist die ganze Kraft von Pfungstädter zu spüren.

Nähere Informationen finden Sie unter: www.pfungstaedter.de/en

Unser Portfolio für Ihren Erfolg

Wir sitzen an der entscheidenden Quelle. Unser exzellentes Brauwasser fließt direkt von dem UNESCO-GEOPARK Bergstraße-Odenwald in unseren eigenen Tiefbrunnen und wird stets von unabhängigen Forschungsinstituten kontrolliert. Unsere Bierhefe bleibt durch ein besonderes Belüftungsverfahren immer vital und sorgt damit für hervorragende Gäreigenschaften. Als starker Partner für die Region, verwenden wir zudem ausschließlich Braugerste & Weizen aus hessischer Landwirtschaft. Zu guter Letzt verleiht unser Hopfen aus der Hallertau unserem Bier sein besonderes Aroma. Höchste regionale Qualität und hessische Braukultur, die man schmeckt.

Wir legen großen Wert auf einen regionalen Wirtschaftskreislauf. Daher binden wir ganz bewusst Landwirte, Handwerker und den Handel aus unserer unmittelbaren Umgebung ein.

Regionale Partnerschaften stärken die Region und leisten einen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Durch die langjährige vertrauensvolle Zusammenarbeit können wir uns auf die Qualität der gelieferten Zutaten für unser Bier verlassen. Unser Rohstoffbezug aus Hessen ist eine besondere Garantie für Schadstofffreiheit und Qualität.

- Hopfen nur aus der Hallertau
- GQH
- Wasser aus der Odenwaldquelle
- IFS zertifiziert
- strenge Laborkontrollen

