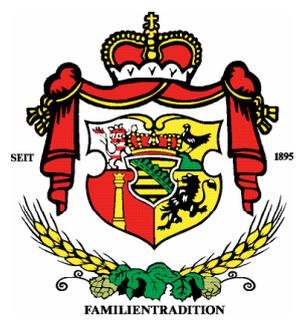


# Dingslebener

## BRAUEREIKURIER



15. Jahrgang

Die Kundenzeitschrift der Privatbrauerei Metzler GmbH

September 2011

### Dingslebener Brauerei präsentierte sich auf der „Grünen Woche“ in Berlin

Motto: Das Leben auf dem Dorf

Der Landkreis Hildburghausen war in diesem Jahr sehr stark auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin vertreten. Die weltweit wichtigste Messe für Ernährungserzeugnisse, Landwirtschaft und Gartenbau stand in diesem Jahr unter dem Motto: Das Leben auf dem Dorf. Zahlreiche Landwirtschafts- und Handwerksbetriebe sowie Showgruppen aus dem Landkreis stellten sich den insgesamt 400 000 Besuchern der Grünen Woche vor. Einer der Betriebe, die ausgewählt wurden, um das Hildburghäuser Land würdig zu vertreten, war die Dings-

lebener Privatbrauerei Metzler. „Die Teilnahme an der Messe hat unseren Bekanntheitsgrad in Deutschland und international deutlich erhöht“, ist sich Senior-Chef Ulrich Metzler sicher. Die Dingslebener Bierspezialitäten wurden von zahlreichen Besuchern verkostet. Unter ihnen waren auch einige prominente Gäste wie Christine Lieberknecht, Ministerpräsidentin des Freistaates Thüringen, Jürgen Reinholz, Thüringer Minister für Landwirtschaft, Naturschutz und Umwelt, sowie der Hildburghäuser Landrat Thomas Müller.



Die Ministerpräsidentin des Freistaates Thüringen, Christine Lieberknecht, und Ulrich Metzler am Stand des Landkreises Hildburghausen

### Aus Diät-Pils wird Dingslebener Lux

Im kommenden Jahr 2012 tritt eine Änderung der gesetzlichen Diätverordnung in Deutschland in Kraft.

Das hat zur Folge, dass die Bezeichnung „Diät-Bier“ dann nicht mehr verwendet werden darf. Deshalb wird aus „Dingslebener Diät-Pils“ ab sofort „Dingslebener Lux“ – sonst ändert sich nichts!

„Dingslebener Lux“ ist ein schlankes Bier, das vom Alkoholgehalt und geschmacklich einem echten Pils in nichts nachsteht. Das Dingslebener Lux wird nur unter Zugabe von natürlichen Rohstoffen hergestellt und nach dem deutschen Reinheitsgebot mit Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe gebraut. Der Unterschied besteht darin, dass 100 Prozent des Malzzuckers vergoren werden. Damit enthält es 25 Prozent weniger Kalorien als ein normales Pils.



## Die volle Kraft des Sanddorns: Osta Sandi ist vitaminreich und schmeckt



Sanddorn ist ein Strauchgewächs, das vor allem auf sandigen Böden gedeiht. Die kleinen Früchte haben eine harte Schale und reifen eine dunkelgelbe bis rote Farbe. Bei der Ernte werden die Sträucher abgeschnitten und eingefroren, so fallen die Früchte einfach von den Ästen ab. Der abgeschnittene Sanddornstrauch gedeiht jedes Jahr aufs Neue. Die Früchte schmecken sehr herb und sauer. Deshalb wird aus ihnen ein Saft gepresst und meist mit anderen Aromen gemischt. Sanddorn ist vor allem reich an Vitamin C, enthält aber auch mehrfach ungesättigte Fettsäuren und hat einen hohen Gehalt an Mineralstoffen sowie Spurenelementen.

Seit diesem Jahr hat Dingslebener nun auch eine Sanddorn-Limonade im Sortiment. Doch wie kommt eine Thüringer Brauerei zum Sanddorn? Nun, Dingslebener Produkte werden seit 2009 auch an der Ostsee verkauft. Und dort wächst der Sanddorn besonders gut. Daraus entstand die Idee, Osta Sandi zu kreieren.

Die Dingslebener Brauerei besitzt übrigens seit 1994 einen eigenen Mineralbrunnen, aus dem ein Wasser mit besonderer Qualität gewonnen wird. Auch für unsere Limonaden verwenden wir selbstverständlich unser gutes Mineralwasser.

*Osta Sandi in der 0,5-l-Glasflasche.  
Schmeckt angenehm prickelnd und fruchtig.*

## Nachfolge in der 5. Generation gesichert

Christian Metzler hat im April 2011 den akademischen Grad des Diplombraumeisters von der Technischen Universität München verliehen bekommen. Er repräsentiert nunmehr die 5. Generation des Familienunternehmens.



## Mehr als 1000 Besucher im Jahr 2010 Braureiführungen stoßen auf großes Interesse

Zur Unternehmenskultur der Privatbrauerei Metzler in Dingsleben gehört seit Jahren auch die Führung von Besuchern durch die Produktionsräume des Thüringer Familienunternehmens.

2010 konnte der Hausherr, Ulrich Metzler, zum ersten Mal den 1000. Besucher innerhalb eines Jahres begrüßen: Maik Möller aus Kaltennordheim erhielt als Überraschung einen der begehrten Geschenkkrüge mit den Dingslebener Bierspezialitäten und einen Gutschein für zwei Personen für die Brauereigaststätte Dingsleben.

Seniorchef Ulrich Metzler bedankte sich im Namen der Familie und aller Brauereimitarbeiter für das große Interesse, das ihnen und ihrer Arbeit entgegen gebracht wurde. Und er wünschte sich natürlich noch viele wissbegierige Besucher, die sich für das Handwerk des Brauens begeistern.

Haben Sie Interesse? Wenden Sie sich einfach an die Dingslebener Brauerei.



## Dingslebener Brauer nun in Vietnam

Der ehemalige Lehrling und Mitarbeiter der Dingslebener Privatbrauerei, Peter Wachenschwanz, ist als Produktionsmanager der Hanoi-Vung Tau Brewery nunmehr in Vietnam tätig. Nach seiner Ausbildung zum Brauer und Mälzer, die er 2001 begann, und einer zweijährigen Tätigkeit in Dingsleben, studierte er an der Internationalen Doemens-Akademie in Gräfelfing. Als staatlich anerkannter Produktionsleiter für Brauwesen und Getränketechnik arbeitete er für die Lübzer Brauerei. Von der Konzernführung wurde er schließlich mit seiner neuen Aufgabe betraut. Wir wünschen ihm viel Erfolg!



# Preise für die Dingslebener Brauerei

## Deutscher Landschaftspflegepreis

Der Senior-Chef der Dingslebener Privatbrauerei, Ulrich Metzler, wurde auf dem Deutschen Landschaftspflegetag 2011 im sächsischen Grimma mit dem Deutschen Landschaftspflegepreis für engagierte Unternehmer geehrt. Damit wurde unter anderem die langjährige Zusammenarbeit mit dem Naturpark Thüringer Wald gewürdigt. Seit Jahren unterstützt die Dingslebener Brauerei

den Bergwiesen-Mähwettbewerb sowie viele weitere regionale und touristische Projekte.

Mit dem Arnika-Logo auf den Etiketten der Produkte leistet die Brauerei auch einen Beitrag zur überregionalen Vermarktung des Thüringer Waldes und unterstützt somit die „Naturpark-Route“. Das Unternehmen ist einer der Hauptsponsoren der Thüringer Wald Card, des Naturtheaters Steinbach-Langbach und des Naherholungsgebietes Bergsee Ratscher.

## Schönste Etikettenserie

Im April 2011 überreichte der Thüringer Regionalbeauftragte der in Bad Rappennau beheimateten Fördergemeinschaft von Brauerei-Werbemittel-Sammlern e.V., Thomas Furche, der Dingslebener Brauerei eine Urkunde für die schönsten Bieretiketten 2009/2010. Unter der Flut neuer Flaschenetiketten von mehr als 1 000 deutschen Brauereien kürte der Verein die Dingslebener „Durstlösch“-Serie zum Sieger.



## Investitionen für unseren Außendienst Verbesserungen im Interesse der Kunden und Mitarbeiter

Durch erhebliche Investitionen konnten in diesem Jahr in der Dingslebener Brauerei die Bedingungen für die Außendienstmitarbeiter des Unternehmens wesentlich verbessert werden.

Unter dem Gesamtvorhaben wurde in neue Fahrzeuge, Tablet-Computer und Büroausstattung investiert. Die nagelneuen Autos für den Außendienst wurden im Design der Dingslebener Brauerei beschriftet und haben somit einen hohen Wiedererkennungswert für die Kunden.

Mit den Tablet-Rechnern wird zudem eine bessere Kommunikation zwischen den Vertretern und ihren Kunden erreicht.

Zudem wird mit dem System eine bessere Informationsquelle für die Außendienstmitarbeiter zur Verfügung gestellt.

### Mitarbeiter der Dingslebener Brauerei im Außendienst:

- |                               |   |  |
|-------------------------------|---|--|
| <b>Frau Hoffmann</b>          | - | <b>Meiningen, Suhl, Hildburghausen, Saalfeld, Sonneberg - Tel. 01 51 - 11 30 07 29</b> |
| <b>Herr Wartus</b>            | - | <b>Erfurt, Weimar, Leipzig, Eisenach - Tel. 01 51 - 11 30 07 30</b>                    |
| <b>Herr Schломann</b>         | - | <b>Ostseeraum, Berlin - Tel. 01 51 - 11 30 07 28</b>                                   |
| <b>Herr Sattelberger</b>      | - | <b>Bayern - Tel. 01 51 - 40 70 54 80</b>   |
| <b>Vertriebsagentur Alter</b> | - | <b>Dresden, Chemnitz - Tel. 01 72 - 97 59 57 6</b>                                     |



## Post für die Dingslebener Brauerei

Sehr geehrte Damen und Herren!

Kürzlich hatte ich das große Vergnügen, Ihr Pils vom Fass trinken zu dürfen. Da ich selbst aus der Branche komme, ist es recht selten, dass ein Bier eine solche Begeisterung bei mir hervorruft. Das unglaubliche Hopfenaroma und die angenehme Bittere sind mir noch lebhaft in Erinnerung. Ein großes Lob an Ihren Braumeister und sein Team.

Mit kollegialen Grüßen  
Martin K., Braumeister, Weimar

### Impressum

#### Herausgeber

Privatbrauerei Metzler GmbH & Co. KG  
98646 Dingsleben  
Tel. 03 68 73 / 28 40  
Fax 03 68 73 / 284 84  
www.dingslebener.de  
info@dingslebener.de

#### Herstellung

www.salierverlag.de

Liebe Dingslebener Brauerei!

Meine Frau und ich waren am Samstag in Eisenach, haben die Wartburg besucht, und am Spätnachmittag fiel uns ein, dass wir noch einkaufen müssen. Bevor wir uns auf den Weg zurück nach Hessen gemacht haben, sind wir auf den toom-Markt in Eisenach gestoßen, wo es u.a. auch Dingslebener Edel-Pils gibt. Und selbiges perlt gerade im Glas neben mir, nachdem ich mutig einen Kasten dieses fremden Bieres gekauft habe. Ich möchte einfach nur sagen, dass mir und meiner Frau Euer Bier toll schmeckt und dass wir sehr positiv überrascht wurden. Sehr lecker! Sehr süffig! Gruß in den Osten  
Rainer L., Lauterbach (Hessen)

Hallo!

*Ihr Diät-Pils ist der absolute Knaller! Seit einiger Zeit ist dieses Bier mein Favorit. Mein Getränkehändler in Pretzsch bestellt wahrscheinlich exklusiv für mich. Ich bin Diabetiker und habe bisher selten so ein gutes Bier getrunken! Danke!  
Ihr Jürgen F., Bad Schmiedeberg  
(Sachsen-Anhalt)*

## Das Dingslebener Landbier –

### Eine Erfolgsgeschichte

Seit dem Jahr 2000 wird das Dingslebener Landbier produziert. Und es wird immer beliebter.

Der Grund dafür ist: Das Landbier mit 4,9 % Alkohol und 11 % Stammwürze und etwas kräftigerer Farbe war bisher etwas zu herb. Nach etlichen Kundenhinweisen haben sich die Dingslebener Braumeister entschlossen, das Landbier etwas milder einzubrauen. Vor allem unsere Kundschaft in Dresden und Rostock nahm den neuen Landbier-Geschmack gerne an. Denn in Sachsen und Mecklenburg-Vorpommern werden fast ausschließlich herbe Pilsener gebraut. Deshalb ist dort ein mildes Bier sehr gefragt. Mit der Umstellung wurde auch der Übergang von der NRW- zur neuen Longneck-Flasche vollzogen.

Wir möchten Sie herzlich einladen zu den Dingslebener Festlichkeiten im Jahr 2012:

**Himmelfahrtstag**  
auf dem Brunnenberg

**Hoffest**  
am 19. August 2012  
auf dem Brauereigelände

**Volkstümliche  
Thüringer Weihnacht**  
am 2. Sonntag im Dezember  
im Saal der Brauereigaststätte

