

# Dingslebener



## BRAUEREIKURIER

16. Jahrgang

Die Kundenzeitschrift der Privatbrauerei Metzler GmbH

Oktober 2012

### Ein bunter Strauß der schönsten Melodien

#### Dingslebener unterstützte Großveranstaltungen im Suhler Ringberg-Hotel



Das Ringberg-Hotel ist das weithin sichtbare Wahrzeichen der Stadt Suhl. Hier ist Dingslebener seit vielen Jahren präsent. Die Privatbrauerei engagierte sich bei zwei Open-Air-Großveranstaltungen auf der Terrasse des beliebten Hotels. Zum einen beim „Festival schöner Melodien“ und bei der „Operettengala“ mit dem Entertainer Gunther Emmerlich. Es erklangen bekannte Melodien von Johann Strauß, Robert Stolz, George Gershwin und vielen anderen. Auf unserem Bild sind zu sehen (v.l.n.r.): Sonja Kruschke vom Ringberg-Hotel, Dingslebener-Chef Ulrich Metzler, Gerlinde Metzler, Gunther Emmerlich, Karin Roth und Hotel-Direktor Wolfgang F. Kanig.

### Neue Geschenkkrüge

Auch in diesem Jahr gibt es im Dingslebener Sortiment wieder einige neue Siphon-Geschenkkrüge mit einzigartigen Motiven.

Der Theresienfest-Krug ist ein Anklang an die Verbindung zwischen dem Theresienfest im thüringischen Hildburghausen und dem Oktoberfest in München. Anlass für das erste Oktoberfest war die Heirat von Kronprinz Ludwig von Bayern mit Prinzessin Therese von Sachsen-Hildburghausen. Mit der Genehmigung der Städte München und Hildburghausen darf das Motiv von der Dingslebener Privatbrauerei verwendet werden. Es ist als Marke beim deutschen Marken- und Patentamt eingetragen und somit geschützt.

Weil Angeln so ein wunderbares Hobby ist, gibt es außerdem einen Krug mit ver-

### Unsere Schmuckstücke



schiedenen Motiven und lustigen Szenen aus dem Anglerleben: „Petri Heil!“ Touristen suchen ja immer nach einem interessanten Souvenir. Da kommen die Geschenkkrüge mit den Sehenswürdig-

keiten aus den neuen Bundesländern gerade recht: So finden sich das Neue Rathaus von Leipzig, das prunkvolle Schloss in Schwerin und das Kaiserbad von Ahlbeck (Ostsee) auf den Krügen.

## Bierabsatz in Deutschland weiter rückläufig

Es ist eine Tatsache, die in der Getränkeindustrie nicht gerade fröhlich stimmt: Der Pro-Kopf-Verbrauch an Bier ist in Deutschland zwischen den Jahren 1990 und 2012 von 145 Litern auf 105 Liter pro Jahr gefallen. Durch diesen starken Rückgang mussten bereits zahlreiche private und auch Konzernbrauereien aufgeben. Seit 1952 wurden allein in Thüringen 37 Brauereien geschlossen, die Hälfte davon bereits zu DDR-Zeiten, die übrigen nach der Deutschen Einheit. Erst jüngst waren Brauereien in Meiningen und in Heßberg betroffen. Beide hatten eine Kapazität von insgesamt 200.000 hl, also 20 Mio. Litern. In die Lieferlücke sind vorrangig Großbrauereien mit Kapazitäten von weit über 1 Mio. hl gestoßen. „Im Sinne der Sortenvielfalt ist das eine schlechte Entwicklung“, erklärt Ulrich Metzler, Seniorchef der Dingslebener Privatbrauerei, „die Auswahl für den Endverbraucher wird geringer.“ Oft fehle es bei den Brauereien selbst an Innovationskraft und Mut, sich an die Nachfrage der Verbraucher anzupassen.

„Die Kunden jedoch – Gastwirtschaften, Getränkemärkte und Verbraucher – sind aufgerufen, mehr auf Angebote der regionalen Brauereien einzugehen“, so Ulrich Metzler. Denn der Kauf von überregionalen Biersorten schade letztlich auch der hiesigen Wirtschaft insgesamt. Bleibt die Nachfrage nach regionalen Produkten erhalten, bleiben auch Steuern und Abgaben in der Region. Hinzu kommt der Faktor Klima- und Umweltschutz: Wenn Produkte nicht kreuz und quer durch das Land gefahren werden müssen, lassen sich wertvolle Ressourcen einsparen. Auch aufgrund von Transportproblemen in Plastikflaschen abgefüllte Biersorten können so vermieden werden. Zumal die Auswirkungen von Plastik auf die Qualität der Getränke sehr umstritten ist, hinzu kommt noch der gesundheitliche Aspekt.

Die Dingslebener Brauerei ist mit einer Vielzahl an hochwertigen Produkten immer bemüht, ihren Absatz aufrecht zu erhalten und auszubauen. Zuletzt ist dies mit den Sanddorn-Produkten gelungen. Natürlich tragen alle Mitarbeiter durch ständige Verbesserungsvorschläge und große Motivation zu diesem Erfolg bei.



Seit vielen Jahren ist die Dingslebener Brauerei auch auf dem Internationalen Berliner Bierfestival vertreten. „Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei“, weiß Dingslebener Seniorchef Ulrich Metzler. Mehr als 2.000 Bierspezialitäten von 320 Brauereien aus 86 Ländern waren 2012 vertreten. Bei ihrer 16. Auflage lockte die Biermeile an der Karl-Marx-Allee 800.000 Gäste! Seit 2011 hält die Biermeile den im Guinness-Buch verzeichneten Weltrekord: Als größter Biergarten mit 1,8 Kilometern Länge. Ulrich Metzler benötigte übrigens keine medizinische Hilfe, wie unser Foto vermuten lässt. Die Biermeilen-Hostessen halfen fleißig bei der Versorgung der Gäste.

## Einladung zum Hoffest

Seit nunmehr sieben Jahren findet jährlich am dritten Sonntag im August das traditionelle Hoffest statt.

Zunächst sollten damit mehr Gäste und Besucher nach Dingsleben gelockt werden, vor allem um die Brauereigaststätte zu unterstützen und bekannter zu machen. Deshalb wurde in den ersten Jahren im Hof der Gaststätte gefeiert.

Doch die Beliebtheit der Hoffeste wuchs beständig und der Hof wurde zu klein. 2012 wurde deshalb erstmals auf dem Gelände der Brauerei gefeiert, was noch einmal für einen großen Schub an Gästen aus nah und fern sorgte. Auch zahlreiche Großkunden der Brauerei waren mit dabei.

Für gute Unterhaltung sorgten DJ Olaf Rueßner, die Blaskapelle aus Biberau mit Sängerin Marlis Hack und die Komödiantin „Herta von der Bergbahn“. Das Hoffest soll nun weiter ausgebaut und zu einem festen Termin in möglichst vielen Kalendern werden.

Am selben Wochenende fand auch die Dingslebener Trachtenkirmes statt, die ebenfalls ein voller Erfolg war. Und zahlreiche Gäste ließen sich das Mittagessen in der Brauereigaststätte schmecken. So ist das Hoffest ein Gewinn für den ganzen Ort.

Deshalb laden wir Sie jetzt schon ein zum nächsten Hoffest am 3. Sonntag im August 2013 auf dem Hof der Dingslebener Brauerei.

## Dingslebener Brauereiführung jetzt auch mehrsprachig

Führungen durch die Produktion und das Lager der Dingslebener Brauerei sind inzwischen zu einem beliebten Ausflugsziel geworden. Auch für dieses und das kommende Jahr sind wieder zahlreiche Führungen angemeldet. Neben dem hauptsächlich deutschsprachigen Publikum sahen sich 2012 auch norwegische und amerikanische Schüler das Unternehmen an.

Aus diesem Anlass konnte erstmals eine Führung komplett in englischer Sprache stattfinden. Die amerikanischen Austauschschüler waren begeistert von der Technik und verstanden schnell den Prozess, den das Bierbrauen ausmacht.

Da es in Amerika ein strenges Alkoholverbot für Jugendliche unter 21 Jahren gibt, konnten sie zwar die Dingslebener Bierspezialitäten nicht verkosten, nahmen aber begeistert vorlieb mit dem breiten Sortiment an Limonaden und anderen alkoholfreien Getränken. Die traditionellen Bierkrüge wurden gerne als Souvenir für Zuhause erworben.

Zudem gab es auch bereits einige Führungen in russischer Sprache. Aufgrund der sehr guten Geschäftskontakte der Dingslebener Brauerei zu Getränkeunternehmen in Russland kamen schon verschiedene Besuchergruppen aus diesem Teil der Welt nach Südthüringen.

# Pfarrhaus von Dingslebener Brauerei saniert

Die Privatbrauerei Metzler hat 2012 das Pfarrhaus der Gemeinde Dingsleben erworben, um den Verfall des Gebäudes zu stoppen und das Dorfbild zu erhalten. Am 9. Juli übergab die Kirchengemeinde das Haus feierlich an den Firmenchef Ulrich Metzler. Bei der Übergabe und gleichzeitigen Entwidmung tauschten Ortschronist Gerhard Meiß, Gemeindevorstandsvorsitzender Rainer Eyring, VG-Chef Christian Seeber und Ulrich Metzler ihre persönlichen Gedanken und Ideen zur Geschichte und zur weiteren Nutzung aus. In der St. Nikolaus-Margareten-Kirche hielt Pfarrer Dietmar Schwesig an diesem Tag eine Andacht. Viele Einwohner Dingslebens nahmen an der Schlüsselübergabe und der An-

dacht teil und konnten nach der offiziellen Veranstaltung gutes Dingslebener Freibier und Bratwürste genießen. Nun warten große Umbaumaßnahmen auf das etwa 400 Jahre alte denkmalgeschützte Gebäude. Entstehen sollen acht geräumige Gästezimmer für Besucher der Gaststätte und der Brauerei. Viele Radfahrer und Wanderer, die über den nahe gelegenen Kelten-Erlebnisweg nach Dingsleben kommen, können sich in Zukunft hier erholen. Selbstverständlich wird das Haus denkmalgerecht saniert. Der Umbau wird hauptsächlich von regional ansässigen Firmen übernommen. Durch diese Erneuerung wird das Fachwerkensemble in Dingsleben weiter erhalten und gefördert.



## 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

### Redaktion/Layout/Herstellung

www.salierverlag.de

## 10-Liter-Fässer – Einfaches Zapfen

Vor zwei Jahren begann die Dingslebener Brauerei, 10-Liter-Fässer für den Hausgebrauch abzufüllen. Für diese Fässer werden keine aufwändig konstruierten und oft reinigungsintensiven Zapfanlagen benötigt. Die Brauerei bietet für den Ausschank das entsprechende Zubehör – Hahn und Klammer – zum einmaligen Preis von 5 Euro zum Kauf an. Das 10-Liter-Fass besitzt einen Durchmesser von 23 Zentimetern und ist 33 Zentimeter hoch. Deshalb passt es in jeden Kühlschrank und kann nach dem Kauf ganz einfach dort temperiert werden. Nach maximal 25 Stunden ist es zapfbereit.

3. Klammer auf den oberen Anschluss schrauben und hineindrehen,
4. Bier zapfen, bis das Fass leer ist,
5. Hahn und Klammer entfernen und säubern.

Das Zubehör kann nach kurzer Säuberung mit klarem Wasser sofort wieder verwendet werden.



## Ehrungen für Kunden

Die Dingslebener Brauerei besteht mittlerweile seit 117 Jahren. Da versteht es sich von selbst, dass es viele Kunden gibt, die bereits einen langen Weg mit ihr gemeinsam zurückgelegt haben. Deshalb ehrte Geschäftsführer Ulrich Metzler jetzt einige der treuen Kunden mit persönlich überreichten Urkunden und kleinen Aufmerksamkeiten:

- Gaststätte Köhlersberg Wasungen - 15 Jahre
- Gaststätte Hohe Lilie Meiningen - 30 Jahre
- Café Cabana Wasungen - 20 Jahre
- Ringberghotel Suhl - 10 Jahre

Das Anzapfen ist denkbar einfach:

1. Hahn in das dafür vorgesehene Loch stecken (am unteren Rand),
2. Hahn öffnen und das erste Bier zapfen, bis nichts mehr nachläuft,



## Dingslebener Motive im neuen Thüringer Bergbauernkalender



Foto: © Marcel Mende / Foto-MAXX GmbH  
(www.foto-maxx.de)

Traditionell unterstützt die Dingslebener Brauerei gemeinnützige Einrichtungen und Organisationen. Darunter den Naturpark Thüringer Wald, der sich für den Erhalt unserer Natur- und Kulturlandschaft einsetzt. Das Arnika-Logo schmückt nun schon seit einigen Jahren die Etiketten des Dingslebener Bieres.

Jetzt hat der Naturpark-Verein einen Bergbauern-Kalender herausgegeben. Darin sind vor allem Motive aus Unternehmen, die den Naturpark unterstützen. Auch in der Dingslebener Brauerei fand deshalb ein aufwändiges Fotoshooting mit professionellen Models statt.

Bestellen können Sie den limitierten Kalender auf der Internetseite des Landschaftspflegeverbandes:

[www.lpv-thueringer-wald.de](http://www.lpv-thueringer-wald.de)

## Sanddorn Weizen

Nachdem die neue Sanddornlimonade – Osta Sandi – aus dem Hause Dingslebener eine große Resonanz bei der Kundschaft erfahren hat, wurde schnell die Frage nach einem Biermixgetränk mit Sanddorn laut.

Der Geschmack des daraus entstandenen Dingslebener Sanddorn-Weizens begeisterte sofort. Seit November 2011 wird das Getränk produziert und ist auf gutem Wege, zum Kult zu werden.

Dingslebener Sanddorn-Weizen ist ein einzigartiger Mix aus Sanddorn und Weizenbier. Sanddorn hat einen hohen Vitamin-C-Gehalt und besitzt außerdem viele ungesättigte Fettsäuren und Mineralstoffe. Gepaart mit dem Weizenbier wird das Getränk somit zu einem ausgewogenen Energielieferanten. Mit seinen 4,7 % vol. Alkoholgehalt ist es außerdem ein vollwertiges Bier und nicht etwa mit einem Radler zu vergleichen. Weil die Limonade Osta Sandi bereits eine weite Verbreitung erfahren hat, genießt auch das Sanddorn-Weizen schon jetzt eine große Beliebtheit, vor allem in den Ferienregionen an der Ostsee.

Sanddorn-Weizen wird ausschließlich in weiße 0,33-l-Longneck-Flaschen abgefüllt, so dass auch die typische orange Farbe des Sanddorns ins Auge fällt.

