

Die frischen Thüringer

Dingslebener

BRAUEREIKURIER



20. Jahrgang

Die Kundenzeitschrift der Privatbrauerei Metzler GmbH

Oktober 2016

Neue Bierflaschen – gleiche Qualität

Dingslebener Bierspezialitäten auf 0,5 l Longneck-Flaschen umgestellt

Aufmerksame Genießer der Dingslebener Bierspezialitäten werden es sicher schon bemerkt haben: Seit einiger Zeit werden immer mehr Biersorten in unserer Brauerei in 0,5 l Longneck-Flaschen abgefüllt.

In der Vergangenheit wurde bevorzugt die NRW-Flasche verwendet. Nun wird jedoch das gesamte Sortiment der Dingslebener Brauerei auf Longneck-Flaschen umgestellt, die damit auch in neue Kästen gepackt werden.

Die Qualität des Dingslebener Bieres verändert sich dadurch selbstverständlich nicht.

Was ist der Grund? Von verschiedenen Konzern-Brauereien wurden im Laufe der vergangenen Jahre immer wieder spezielle Designflaschen eingeführt, die höher sind als die vorher



Die Longneck-Flasche (links) ersetzt zukünftig die NRW-Flasche (oben)

gebrauchlichen NRW-Flaschen. Somit passen diese nicht mehr in die NRW-Kästen. Durch die neuen Kästen wird das Problem des Stapelns behoben. Die Rückführung und Sortierung von fremdem Leergut bleibt dennoch aufwändig.

Vom „Leben“ einer Bierflasche

Die alten Bierflaschen erleben etwa 50 Umläufe, also Wiederbefüllungen. Im Laufe der Zeit weisen sie jedoch häufig sogenannte Scuffing-Ränder auf. So werden die hellen Streifen oben und unten an den Flaschen genannt. Diese Streifen entstehen durch das Aneinander-Reiben der Flaschen während der Abfüllung. Sie sind ein Zeichen von umweltschonender Nachhaltigkeit und des hervorragenden Mehrwegsystems in Deutschland.



Bei Exportflaschen dürfen diese Scuffing-Ränder jedoch nicht auftreten. Da die Verbraucher in anderen Ländern oft einen wesentlich höheren Preis für deutsches Bier bezahlen und es kein Mehrwegsystem gibt, stellen die Scuffing-Ränder ein negatives Qualitätsmerkmal dar, egal wie hervorragend das Bier in den Flaschen schmeckt. Deshalb werden hier fast ausschließlich neue oder weniger häufig wiederbefüllte Flaschen verwendet.

Neu im Sortiment: Dingslebener Sanddornradler



Sanddorn ist wohlschmeckend, vitaminreich und erinnert so wunderbar an den Ostsee-Urlaub. Deshalb gibt es seit einigen Jahren das Dingslebener Sanddornweizen, das bei unseren Kunden sehr beliebt ist. Uns erreichte aber auch der Wunsch nach einer leichteren Alternative mit dem einzigartigen Geschmack des Sanddorns.

Aus diesem Grund haben unsere Braumeister ein neues Biermischgetränk kreiert: Das Dingslebener Sanddornradler. Es vereint den Geschmack des bekannten Sanddornweizens mit der Leichtigkeit des Dingslebener Pils'. So ist es ein idealer Durstlöcher und Vitaminlieferant.

Prominente Gäste bei Fisch Domke auf Usedom genießen auch Dingslebener Bier

Seit einigen Jahren liefert die Dingslebener Brauerei ihre Bier- und Limonadenspezialitäten auch an die Ostsee. Das Unternehmen „Fisch Domke“ ist ein treuer und guter Kunde auf der Halbinsel Usedom. Vater und Sohn Domke betreiben hier mehrere Fischrestaurants. Etwa „Domkes Fischhus“ im Seebad Ahlbeck, „Domkes Fischpavillon“ im Seebad Heringsdorf oder ganz neu eröffnet „Domkes Lüttes Fischhus“ im Seebad Bansin. Zahlrei-

che prominente Gäste kehren bereits bei Domkes ein, darunter Oliver Kahn, Henry Maske, Jürgen Trittin oder Johann Lafer. Auch der deutsche Boxtrainer Ulli Wegner besucht regelmäßig die Fisch-Domke-Restaurants und lässt sich die fangfrischen Fisch- und braufrischen Bierspezialitäten schmecken.

Im Seebad Bansin wird übrigens demnächst „Domkes Räucherhalle“ eröffnet. Ein Ausflug lohnt sich allemal.



Boxtrainer-Legende Ulli Wegner (2.v.r.) mit Ulrich Metzler sowie André und Hartmut Domke, den beiden Chefs des Usedomer Unternehmens „Fisch Domke“

500 Jahre Deutsches Reinheitsgebot

Das deutsche Reinheitsgebot ist die älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt, die heute noch Gültigkeit hat. Es sichert seit ca. 500 Jahren die Qualität des Bieres.

In Deutschland wurde das erste Bier nach dem Reinheitsgebot in der Stadt Weißensee, Thüringen, im Jahre 1434 gebraut. Es wurde nur in Weißensee angewandt. Die Stadt hatte dieses Gesetz nicht auf andere Städte und Brauhäuser übergeben. Aus diesem Grund ist es auch nicht so bekannt wie das heute gültige Reinheitsgebot, das 1516 in Ingolstadt, Bayern, durch Herzog Wilhelm IV. erlassen wurde. Dieses Gesetz war vorerst nur für Bayern gültig. Erst viel später, etwa im Jahre 1920, wurde es auf ganz Deutschland ausgeweitet. Dadurch wird die besondere Qualität des deutschen Bieres bestimmt, das in der ganzen Welt bekannt ist.

In Dingsleben wurde 1895 durch August und Robert Metzler erstmals nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut. Bis 1944 wurden ausschließlich die Rohstoffe Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe verarbeitet. Durch den Zweiten Weltkrieg gab es nicht mehr genug Gerstenmalz, deshalb wurde mit einem Anteil an Zucker gebraut. Dieser Rohstoffmangel hielt etliche Jahre, auch in der DDR, an. Seit dem Februar 1990, noch vor der Wiedervereinigung Deutschlands, wird in Dingsleben wieder nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut. Es werden ausschließlich Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe verarbeitet.

Da es keine Kontrollen gibt, sollten sich die Kunden auf die Brauerei verlassen können, bei der Sie einkaufen.

Dingslebener Brauereifest

... mit Live Musik von den Bibergrundmusikanten und DJ Olaf, regionalen, thüringer Spezialitäten, Mittagessen mit Thüringer Klößen und Roulade ab 12:00 Uhr, Brauereiführungen und vielem mehr...

Dingslebener
Bierspezialitäten

am 20. August 2017 ab 11:00 Uhr
- Eintritt frei! -

Yokohama Frühlingsfest Dingslebener in Japan

Bereits seit einigen Jahren exportiert die Dingslebener Brauerei Bier nach Japan. Der Export war bisher nur auf das Lava Schwarzbier in der 0,33 l Flasche beschränkt. Doch nun ist man im „Land des Lächelns“ offenbar auf den Geschmack gekommen: Anfang des Jahres durfte die Brauerei beim Yokohama Frühlingsfest, einem der größten Volksfeste in Japan, verschiedene Biersorten vorstellen.

Viele tausende Menschen besuchen jährlich das Fest und lassen es sich bei verschiedenen Spezialitäten aus Deutschland gutgehen. Extra für dieses Fest wurde ein ganzer Container Dingslebener Bier nach Japan ge-

schickt. Es wurde in 30-Liter-Einwegfässer abgefüllt, da der Rücktransport von Pfandfässern aus Japan schwierig geworden wäre. Die Fässer wurden in Dingsleben verladen, per LKW nach Hamburg gefahren und gingen von dort aus mit dem Containerschiff auf eine fünfwöchige Reise. Dabei überquerte unser Bier zweimal den Äquator.

Das Bier schmeckte unseren Freunden in Japan so gut, dass auch für das Yokohama Oktoberfest 2016 ein weiterer Container auf die Reise geschickt wurde.

Also dann: Kanpei – wie Prost auf japanisch heißt.

Tombola zum Brauereifest: Spende für die Förderschule

Jeden 3. Sonntag im August findet das traditionelle Brauereifest in Dingsleben statt. Zu diesem Ereignis veranstaltet die Brauerfamilie Metzler jedes Jahr eine Tombola mit tollen Preisen. Der Erlös wird an die Albert-Schweitzer-Förderschule in Hildburghausen gespendet. 2016 sind so insgesamt 600 Euro zusammengekommen. Ein großes Dankeschön gilt allen Loskäufern! Die Albert-Schweitzer-Förderschule wird vom Diakoniewerk der Superintendenturen Sonneberg und Hildburghausen/Eisfeld e.V. getragen. Das moderne barrierefreie Schulhaus in Hildburghausen bietet Platz für 64 Schüler mit Förderbedarf in der geistigen Entwicklung.



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

Ausbildung in Dingslebener Privatbrauerei erfolgreich abgeschlossen

Zwei Auszubildende der Dingslebener Brauerei haben ihre Abschlussprüfungen erfolgreich bestanden.

Enrico Dötsch hat im Juli 2016 seine Ausbildung beendet und trägt nun die Berufsbezeichnung Brauer und Mälzer. Am 8. August 2016 hat auf dem nun frei gewordenen Ausbildungsplatz zum Brauer und Mälzer Clemens Völker seine Ausbildung begonnen.

Und bereits im vergangenen Jahr hat unsere Auszubildende in der Verwaltung, Christina Metzler, die Abschlussprüfung als Kauffrau im Groß- und Einzelhandel erfolgreich abgelegt.

Ihnen allen gratuliert die Geschäfts-

führung sehr herzlich und freut sich auf eine gute Zusammenarbeit.

Geschäftsführer Christian Metzler hat in diesem Jahr sein Zweitstudium zum

Bachelor of Arts der Betriebswirtschaft erfolgreich beendet. Vorher hatte er bereits ein Studium als Diplombraumeister absolviert.



Die drei Geschäftsführer der Dingslebener Brauerei, Uwe Metzler (l.), Christian (2.v.r.) und Ulrike Metzler, Senior Ulrich Metzler und der ausgelernte Auszubildende Enrico Dötsch.

Sanddornweizen: von der Küste nach München

Ein Münchner Urlauber kaufte auf der Insel Rügen unser Sanddornweizen aus Originalabfüllung. Er fragte daraufhin bei uns an, wo er die Dingslebener Bierspezialität in München erwerben könne. Leider konnten wir in seiner Heimatstadt keine Verkaufsstelle unserer Produkte vorweisen.

Vielleicht können wir in der Zukunft einen Geschäftspartner in München finden und unser Sanddornweizen verkaufen ...



„Die Ladiner“ in Steinbach-Langenbach



Das größte Naturtheater Deutschlands mit seinem einmaligen Flair ist eine ganz besondere Attraktion. Unweit des Rennsteigs im Fremdenverkehrs- und Naherholungsgebiet „Mittlerer Thüringer Wald“ gelegen, ist sie zudem die schönste Anlage ihrer Art in ganz Deutschland. Die Dingslebener Brauerei ist einer der Hauptsponsoren und unterstützt die Naturbühne finanziell, aber auch mit der Belieferung von Dingslebener Bierspezialitäten und alkoholfreien Getränken. Jedes Jahr kommen verschiedene Künstler nach Thüringen, um in dieser

einmalig schönen Umgebung ihr Können unter Beweis zu stellen. Für jeden Geschmack wird etwas geboten, von Volksmusik über Comedy bis hin zu Theaterstücken für Kinder. So war in diesem Jahr die bekannte Volksmusik-Gruppe „Die Ladiner“ zu Gast in Steinbach-Langenbach. Die Musiker aus Südtirol haben ihr Publikum wie immer schwer begeistert. Ulrich Metzler, der Seniorchef der Dingslebener Brauerei überreichte ihnen bei dieser Gelegenheit eine Rennsteig-Geschenkflasche als kleines Andenken an den Thüringer Wald.

Eine perfekte Geschenkidee: Krüge und Flaschen individuell bedrucken

Die Dingslebener Geschenkflaschen mit ihren historischen oder humorvollen Motiven sind seit Jahren ein Renner bei Liebhabern der Dingslebener Bierspezialitäten und Sammlern.

Ab sofort können unsere Kunden sogar ihre eigenen Motive auf die Krüge und Flaschen drucken lassen. Extra hierfür wurde eine Druckmaschine angeschafft, die eine hohe Qualität und lange Haltbarkeit des Druckbildes gewährleistet. Dafür werden spezielle Druckfarben verwendet, die unter UV-Licht aushärten.

Jetzt ist es möglich nahezu jedes Motiv auf einer Dingslebener Geschenkflasche zu verewigen. Eine perfekte Geschenkidee zu geschäftlichen und privaten Anlässen.

Lassen Sie sich von uns beraten unter: info@dingslebener.de

