

# Dingslebener BRAUEREIKURIER



23. Jahrgang

Die Kundenzeitschrift der Privatbrauerei Metzler GmbH

2019

## Dingslebener Brauerei wird 125 Jahre

Hoffest im August gab einen Vorgeschmack aufs Jubiläum

1895 begann August Metzler in seinem Thüringer Heimatdorf Dingsleben erstmals Bier zu brauen. Vor nunmehr 125 Jahren gründete er das Unternehmen, das heute bereits in der 4. und 5. Generation geführt wird.

Und es gibt im Jubiläumsjahr 2020 einigen Grund zu feiern. Gemeinsam mit ihren versierten Mitarbeitern hat es Familie Metzler geschafft, sich und ihrer Heimat über die Jahrzehnte treu zu bleiben. Dingslebener Bierspezialitäten werden auch heute noch mit heimischen Zutaten auf verantwortungsvolle Weise gebraut. Verantwortungsvoll gegenüber der Tradition, dem Handwerk, der Natur und der Region. Viele politische und wirtschaftliche Widrigkeiten und Umbrüche galt es in der Firmengeschichte zu meistern. Heute ist die Dingslebener

Privatbrauerei ein leistungsstarkes Unternehmen, das zukunftsorientiert an modernen Verfahren und Techniken arbeitet, stetig neue Produkte entwickelt und so die Qualität für den Kunden verbessert.

Die Freunde der Dingslebener Brauerei honorieren das. Zum Hoffest im August 2019 kamen mehr als 1.200 Besucher. Auch im Jubiläumsjahr lädt Familie Metzler wieder ein: Zum Hoffest am 3. August-Wochenende.



Mehr als 1.000 Besucher kamen im August 2019 zum Hoffest nach Dingsleben.

Vormerker

### Himmelfahrt in Dingsleben

Seit 30 Jahren am  
Dingslebener Brunnenberg

Die Dingslebener Privatbrauerei Metzler lädt auch 2020 alle Wanderer zum Himmelfahrtstag auf den Brunnenberg bei Dingsleben ein, zu zünftiger Musik und Dingslebener Bierspezialitäten.

## Neu: Osta Mate Himbeer

Das neue *Osta Mate* mit Himbeergeschmack ist der perfekte Mix aus dem rauchigen Geschmack von Mate-Tee und fruchtiger Himbeere.

*Osta Mate* gibt es 0,5-Liter-Flaschen und hat den Mate-typischen Koffeinkick.

Mate-Tee wird aus den Blättern des Mate-Strauchs gewonnen. Vor allem in Südamerika ist das Aufguss-Getränk verbreitet und wurde schon von den Ureinwohnern des Kontinents getrunken. Mate-Tee wirkt aufgrund seiner Inhaltsstoffe belebend und es werden ihm auch etliche therapeutische Eigenschaften zugeschrieben.



## Mikro-Plastik im Bier? Nicht in Dingsleben!

Seit einiger Zeit kann man immer wieder Berichte über Mikroplastik und andere Schadstoffe im Bier in den Medien finden. Dabei wird jedoch zumeist nicht aufgeklärt, wie und warum das Plastik dort hineingelangt.

Mikroplastik im Bier? In Dingsleben gibt es das nicht, weil zur Stabilisierung des Bieres ausschließlich Kieselgel verwendet wird, ein mineralischer Stoff, in dem kein Kunststoffanteil enthalten ist, wie etwa bei anderen Verfahren, die von verschiedenen Brauereien verwendet werden.

Warum muss Bier stabilisiert werden? Im Bier befinden sich durch den Brauprozess Eiweiße und Gerbstoffe, die durch ungünstige Lagerung des Bieres nach einiger Zeit Eintrübungen verursachen können. Das Bier wird dadurch nicht schlecht, aber unansehnlich. Deshalb wird dem Bier vor der Filtration Kieselgel beigegeben, das die

Eiweiße bindet und durch die Filtration ohne Rückstände wieder entfernt wird. Zudem wird eine eigene Technik zur Filtrierung des Bieres eingesetzt, die in der Privatbrauerei Metzler entwickelt wurde. Bei der Cross-Flow-Filtration werden herkömmliche Kieselgur-Filter durch speziell entwickelte Membranen ersetzt, die ohne spezielle Klärmittel, nur mit Natronlauge und heißem Wasser gereinigt werden können.

Die filtrierte Dingslebener Bier-spezialitäten werden ausschließlich mit Rohstoffen nach dem Deutschen Reinheitsgebot unter dem Einsatz der neuen Cross-Flow-Filtration und der Verwendung von Kieselgel zur Eiweißstabilisierung hergestellt. Somit ist eine Verunreinigung durch Mikroplastik-Partikel ausgeschlossen.

## Geschichten um Geschichte

### Bierverkostung mit Folgen

In den 70er Jahren des 20. Jahrhunderts kamen auf den Mittelstand in der DDR starke Restriktionen zu. Der Einheitspartei waren kleine Unternehmen generell ein Dorn im Auge, auch wenn sie immer wieder bei Versorgungslücken halfen und oft der letzte Ausweg aus der Misere waren.

Es wurde also staatlicherseits an der Steuerschraube gedreht, alle Betriebe mit mehr als zehn Mitarbeitern wurden verstaatlicht, Handwerksbetriebe wurden in Produktionsgenossenschaften umgewandelt. Für die Metzlers in Dingsleben galt: die volkseigenen Gaststätten durften nicht durch ihre Privatbrauerei beliefert werden.

Im benachbarten Ort St. Bernhard gab es eine Konsum-Gaststätte, die von einer volkseigenen Brauerei beliefert wurde. Die St. Bernharder kauften jedoch gerne das Flaschenbier aus Dingsleben und wünschten sich, dass in Ihrer Dorfgaststätte auch „ordentliches“ Bier ausgeschenkt werde. Der Bürgermeister berief eine Gemeindeversammlung ein, um darüber zu beraten und zu verhandeln. Auch Vertreter der Konsum-Genossenschaft waren anwesend und brachten Freibier der volkseigenen Brauereien mit, um die Situation zu ihren Gunsten zu klären. Die St. Bernharder schafften jedoch auch Dingslebener Bier herbei. Also wurden kurzerhand alle Biersorten verkostet – ohne Etikett in neutralen Gläsern.

Bereits nach wenigen Minuten stand das Siegerbier fest: Dingslebener Edel-Pils. Verstehen konnten das die staatlich Verantwortlichen nicht. Sie mussten ihr volkseigenes Freibier wieder mit nach Hause nehmen. Und in der Konsumgaststätte von St. Bernhard wurde schließlich – entgegen den sozialistischen Bestimmungen – privates Dingslebener Bier ausgeschenkt. Demokratisch gewählt und von allen Beteiligten für gut befunden.

### Langjährige Mitarbeiter der Brauerei geehrt

Die Geschäftsführung der Privatbrauerei Dingsleben dankte im vergangenen Jahr drei Mitarbeitern für ihre langjährige Arbeit im Unternehmen. Bereits seit 25 Jahren ist Uwe Amarell im Team, Daniela Sickert und Frank Martin seit 15 Jahren. Zudem konnte Clemens Völker zu seinem erfolgreichen Ausbildungsabschluss zum Brauer und Mälzer gratuliert werden. „Das Familienunternehmen ist auf eine starke Mannschaft angewiesen“, sagte Geschäftsführer Christian Metzler, „die langjährige Zugehörigkeit vieler Mitarbeiter ehrt auch uns. So sind wir in Dingsleben einfach ein starkes Team. Vielen Dank für Ihre Treue und hervorragende Arbeit, mit der wir die Qualität unserer Getränke-spezialitäten garantieren können.“

Foto v.l.n.r.: Frank Martin, Uwe Amarell, Daniela Sickert, Ulrike Metzler, Clemens Völker, Christian Metzler



## 125 Jahre: Aus der Geschichte der Dingslebener Brauerei Vom Einmann-Betrieb zum Mittelstands-Unternehmen

Das Hausbrauen hat eine lange Tradition in unserer Thüringer Region. So auch in der Gemeinde Dingsleben. Bereits für 1704 gibt es Belege, dass Bauern, die ihre Braugerste und ihren Hopfen selbst anbauten und geeignete Keller besaßen, in denen sommers wie winters die gleichen niedrigen Temperaturen herrschten, das Braurecht bekamen. Um die Genehmigung zu erhalten, mussten die Nachbarn bezeugen, dass der jeweilige Bauer und Brauer in der Lage dazu war. Gebraut wurde seit 1829 im gemeindeeigenen Dingslebener Brauhaus.

1895 schließlich begann das gewerbliche Brauen in Dingsleben. August Metzler (1866–1952) hatte im Jahr zuvor das Gemeindegasthaus erworben. Er gründete einen Mischbetrieb mit Landwirtschaft, Gaststätte, Brauerei, Schlachtereie und einem kleinen Ladengeschäft. Auch der Firmengründer braute damals noch im Gemeindebrauhaus. Diese gemeinsame Nutzung nannte man Kommunbrauerei. In der DDR wurde das Gemeindebrauhaus später in Volkseigentum überführt.

### Seit 125 Jahren in Familienhand

1895 schlug also die Geburtsstunde der Privatbrauerei Metzler in Dingsleben. Es sollte allerdings noch mehr als 60 Jahre dauern, bis August Metzlers Enkel Ulrich als damals 20-Jähriger die Brauerei Metzler in die Handwerkerrolle des Kreises Hildburghausen eintragen ließ. Am 1. Januar 1958



Ulrich Metzler im Jahre 1979 im alten Brauhaus vor Whirlpool und Plattenkühler.

gründete er so den handwerklichen Brauereibetrieb als Ein-Mann-Unternehmen.

Nach schwierigen und unwägbar Jahren in der DDR-Zeit erfolgte 1980 der vollständige Umbau und die Vergrößerung des Betriebes mit einer nunmehrigen Ausschlagmenge von 90 Hektoliter pro Brauvorgang. Vorher waren es gerade 25 Hektoliter. Ulrich Metzler rekonstruierte den volkseigenen Besitz mit privaten Mitteln, um überhaupt einigermaßen ordentliche Bedingungen für die Aufrechterhaltung des Brauhauses zu schaffen. Mit maximal zehn Mitarbeitern durfte die Brauerei Metzler in privaten Händen bleiben. Mit viel Fingerspitzengefühl, großem Mut, Fleiß und auch Witz konnte der Betrieb erhalten werden, der inzwischen zur größten Privatbrauerei der DDR geworden war.

1991 kaufte Ulrich Metzler das Brauhaus und den Grund- und Boden. 1995, pünktlich zum 100-jährigen Firmenjubiläum, wurde das neue Sudhaus mit einer Ausschlagmenge von 150 Hektolitern in Betrieb genom-

men. Seitdem hat sich viel getan in der Brauerei Dingsleben. Modernste Technik hat Einzug gehalten, ein eigener Brunnen mit bestem Quell- und Mineralwasser aus dem Basaltgestein des Gleichberggebietes wurde erschlossen. Die Produktpalette wird ständig erweitert, die Qualität verbessert und neue Absatzmärkte, etwa in Russland oder China, erschlossen.

Christian Metzler, Geschäftsführer in der 5. Generation, ist es um die Zukunft des Unternehmens nicht bange: „Wir sind als mittelständisches Unternehmen gut positioniert. Uns gehen die Ideen nicht aus und wir leben unsere traditionellen Tugenden seit nunmehr 125 Jahren.“

### Impressum

#### Herausgeber (V.i.S.d.P.):

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



Die Geschichte der Dingslebener Privatbrauerei Metzler ist im Buch „Auf dem Weg zum Erfolg“ von Hans-Jürgen Salier nachzulesen. Es ist erhältlich bei der Dingslebener Brauerei und überall im Buchhandel.

## Dingslebener AUBI und alkoholfreies Weizen

Es stellt sich die Frage: Wer hat's erfunden? – Die Ostdeutschen! Das erste alkoholfreie Bier wurde 1972 produziert und unter dem Namen *AUBI* – *Autofahrerbier* von der Ostberliner Engelhardt-Brauerei auf der Leipziger Messe vorgestellt.

In der DDR galt die 0,0-Promille-Grenze für Autofahrer und so hatten Bierliebhaber eine gute Alternative. Erst 1979 begannen westdeutsche Großbrauereien ebenfalls alkoholfreies Bier zu brauen und gelten seitdem – zu unrecht – als dessen Erfinder.

Nach dem Mauerfall und der Deutschen Einheit verschwand das weltweit erste alkoholfreie Bier *AUBI* vom Markt. Die Dingslebener Brauerei ließ

1998 die Markenrechte schützen und produziert seitdem das legendäre „Autofahrerbier“ erneut. Und zwar mit großem Erfolg.

*AUBI* wird nach dem Deutschen Reinheitsgebot ausschließlich mit Wasser, Malz, Hopfen und Hefe hergestellt. Es ist ein eingebräutes *Dingslebener Edel-Pils* mit einer 11-prozentigen Stammwürze, dem nach der Reife der Alkohol entzogen wird. *AUBI* hat einen Alkoholgehalt von weniger als 0,5 Volumenprozent, ist isotonisch und besitzt 40 Prozent weniger Kalorien als das ursprüngliche *Edel-Pils*. Mit seiner leicht würzigen und herben Note und seiner goldgelben Farbe muss es den Vergleich zu einem „normalen“ Bier keinesfalls scheuen.

Das *Dingslebener Weißbier alkoholfrei* wird allerdings nach einem anderen Verfahren hergestellt. Es wird ebenfalls nach dem Deutschen Reinheitsgebot mit Wasser aus dem Thüringer Gleichberggebiet und Thüringer Weizenmalz gebraut. Allerdings entsteht in einem speziellen Gärverfahren nur sehr wenig Alkohol. Der typische Weißbiergeschmack jedoch bleibt voll erhalten. Die Produktion ist mit einem sehr hohen Aufwand verbunden, denn der Gärprozess muss einer ständigen Kontrolle unterzogen werden. Auch das *Dingslebener Weißbier alkoholfrei* hat 40 Prozent weniger Kalorien und ist als isotonisches Getränk für Sportler und ernährungsbewusste Menschen ein Genuss.



### Was bedeutet „alkoholfrei“ beim Bier?

Alkoholfreies Bier liegt im Trend: Es hat mittlerweile einen Anteil von etwa sieben Prozent des gesamten Bierumsatzes.

#### Doch was ist alkoholfreies Bier eigentlich?

Es gibt unterschiedliche Herstellungsverfahren. Das AUBI aus der Dingslebener Privatbrauerei wird nach dem Deutschen Reinheitsgebot gebraut.

Maximal 0,5 Volumenprozent Alkohol darf im alkoholfreien Bier enthalten, das ist immer noch weniger, als in vielen Früchten. Reife Bananen haben bis zu 0,6 Volumenprozent. Es enthält meist weniger als die Hälfte an Kalorien wie alkoholfreies Bier.

Zudem ist es ein isotonischer Durstlöcher – hilft also, den Wasser- und Mineralienhaushalt auszugleichen. Deshalb ist es für Sportler und ernährungsbewusste Menschen gut geeignet.

„ Wer kein Bier hat, hat nichts zu trinken!  
(Martin Luther)

Man könnte froh sein,  
wenn die Luft so rein wäre wie das Bier.  
(Richard von Weizsäcker)

Ein Trunk aus Malz und Hopfen,  
das sind die besten Magentropfen.  
(Volksmund)