

Dingslebener BRAUEREIKURIER



Das Jubiläum wird nachgeholt

2020 wurde die Dingslebener Brauerei 125 Jahre alt

Das Jahr 2020 stand in Dingsleben ganz im Zeichen des 125-jährigen Jubiläums der Dingslebener Privatbrauerei. Beim traditionellen Hoffest im August sollte der Geburtstag gebührend gefeiert werden. Die Kapelle war gebucht, die reichhaltige Verpflegung für unsere Gäste bestellt und eine ganz besondere Idee sollte ebenfalls umgesetzt werden. Doch das Coronavirus machte – wie so vielen Dingen in diesem Jahr – auch uns einen gewaltigen Strich durch die Rechnung. Die Gesundheit unserer Kunden, Lieferanten, Mitarbeiter und Helfer stand selbstverständlich bei unserer Entscheidung, das Hoffest ausfallen zu lassen, an erster Stelle.

Deshalb an alle Leser unser wichtigster Wunsch: Bleiben Sie alle gesund und kommen Sie gut durch diese schwierige Zeit!

Wir hoffen, dass wir im nächsten Jahr unser Jubiläum – das dann heißt: 125 + 1 – mit Ihnen allen gemeinsam gebührend feiern können. Den 3. Sonntag im August halten wir auf jeden Fall dafür frei.

Von treuen Kunden und langjährigen Lieferanten, von lieben Freunden des Hauses erhielten die Dingslebener Brauer zahlreiche Geschenke. Darunter befanden sich eine aus Schokolade gegossene Bierflasche, eine schokoladige Abbildung des Dingslebener Gasthauses und ein marmorner Bierkrug. Zu den schönsten Geschenken zählte auch ein Lebensbaum, ein Ginkgo, der neben dem Brauereibrunnen gepflanzt wurde und der für Inspiration, Kraft, langanhaltende Gesundheit und langes Leben stehen soll. Dazu passte das folgende beige-fügte Gedicht wunderbar:

*Vor dem Erfolg, wie jeder weiß,
steht auch immer sehr viel Fleiß!*

*Eifrig und mit Elan
habt ihr als Familie
Großes vollbracht
und jede Menge Hindernisse
immer geschafft.*

*Stets sollen auch weiter
euch begleiten:
Gesundheit, Glück, Erfolg und Kraft.*

*Deshalb schenken wir euch heut'
einen Ginkgo-Baum zu Eurer Freud'.*

*Der Ginkgo ist der Baum des Lebens!
Drum haben wir gedacht,
er kommt euch recht
und ist das Best'
zu eurem Fest!*

Möge das Bäumchen wachsen und gedeihen und alle mit ihm verbundenen Wünsche in Erfüllung gehen.



Ein Palettierer für alle Fälle ...

Eine Maschine sorgt seit vielen Jahren zuverlässig fürs richtige Stapeln

Bereits vor 25 Jahren wurde er angeschafft: Der Palettierer der Dingslebener Privatbrauerei. Und bis heute ist er im Einsatz. Jeder, der seine Getränkekästen eigenhändig nach Hause schleppt, kann sich vorstellen, welch schwere Arbeit es früher gewesen sein muss, die befüllten Bier- oder Limonadenkästen in der Brauerei auf Paletten zu stapeln, um sie dann ins Lager oder direkt zum Kunden zu transportieren. Mit dem automatischen Palettierer der Firma Matec schaffen die Abfüller bis zu 18.000 Flaschen pro Stunde in ihren Kästen millimetergenau abzusetzen. Im Laufe der Jahre musste die Maschine jedoch mehrfach umgebaut werden: Nach der Einführung der Europaletten für Brauereien, nach der Umstellung auf andere Kastenformen und spezielle Gebinde. Dafür musste die Software wiederholt angepasst und umprogrammiert werden. Manchmal musste natürlich auch die



Mechanik repariert und ausgetauscht werden.

2020 wurde das gute Stück schließlich komplett runderneuert, neu verkabelt und motorisiert und mit einer aktuellen Software versehen, die sich wunderbar in die Steuerung der gesamten Abläufe innerhalb der Brauerei einpasst und die weniger kompliziert zu handhaben ist.

Aus alt mach neu, hieß es also. Und das gelang erfolgreich. Warum soll man auch auf so einen zuverlässigen technischen Gehilfen verzichten. Der Umbau des einst 175.000 D-Mark teuren Palettierers dauerte gerade einmal zwei Wochen. Keine Gefahr also, dass die Produktion des Dingslebener Bieres oder der Dingslebener Limonaden ins Stocken gekommen wäre.

Ein Dankeschön für langjährige Mitarbeit

Dingslebener Bierspezialitäten und alkoholfreie Getränke stehen für höchste Qualität. Dass dem so ist, verdankt das Unternehmen seinen stets einsatzbereiten und verdienstvollen Mitarbeitern. Einige von ihnen sind bereits seit vielen Jahren im Unternehmen. Wie zum Beispiel Günther Hack, der in diesem Jahr seine 35-jährige Betriebszugehörigkeit feierte und der damit zu den dienstältesten Mitarbeitern zählt. Außerdem dankte die Geschäftsführung Andy Schwarzenberger und Jens Hartleb für jeweils 5 Jahre Mitarbeit in der Dingslebener Brauerei.



Foto v.l.n.r.: Andy Schwarzenberger, Jens Hartleb, Jason Leibfacher (Braulehrling seit 2020), Günther Hack, Christian Metzler

Dingslebener in den Zeiten von Corona

Natürlich ist die Pandemie auch an der Dingslebener Privatbrauerei nicht spurlos vorbeigegangen. Bis zu 20 Prozent Umsatzeinbußen hatte das Unternehmen zu verzeichnen, vor allem bedingt durch die Schließung von Gastronomiebetrieben und das Verbot von Festlichkeiten in Stadt und Land. Stabilität konnte jedoch durch die stärkere Nachfrage und Produktion von alkoholfreien Getränken erzielt werden. Anders geht es da vielen unserer Kunden in der Gastronomie, die durch die Schließungen teilweise in ihrer Existenz bedroht sind. Unterstützen Sie deshalb bitte die Gastronomie und Kulturstätten in Ihrer Nähe! Unterstützen Sie die Wirtschaft, damit es auch der Wirt schafft!

Zertifiziertes Dingslebener

Zertifikate für Unternehmen und Produkte sorgen für Transparenz, Sicherheit, Rückverfolgbarkeit und spielen für die Zusammenarbeit mit dem Verbraucher eine wichtige Rolle.

In der Vergangenheit wurden vor allem in der Autoindustrie Systeme entwickelt, um Teile und Prozesse zu normieren und Qualitätsstandards festzulegen. Zuliefererbetriebe mussten diese Normen einhalten und sich entsprechend zertifizieren lassen. Nur so war eine Zusammenarbeit weiterhin möglich. Längst sind solche Maßnahmen auch auf andere Bereiche der Wirtschaft übergegangen. Die Dingslebener Privatbrauerei hat sich ebenfalls entschieden, diesen weiteren wichtigen Schritt in Sachen Qualitätsmanagement und Transparenz gegenüber dem Kunden zu gehen.

Gemeinsam mit dem Ingenieurbüro Heuer aus Jena wurde die für das Unternehmen sinnvollste Variante der Zertifizierung nach ISO 9001 ausgewählt. Auch unter Zuhilfenahme staatlicher Förderungen wurde im September 2020 mit dem Prozess begonnen, der bis Ende des Jahres zu einem Audit führen soll, einer Überprüfung durch die Dekra zur Zertifizierung des Betriebes in Dingsleben. Dabei werden alle Bereiche des Unternehmens mit einbezogen.

Der Geschmack unseres Bieres und der Limonaden wird durch die Zertifizierung nicht verändert, doch unsere Kunden bekommen damit noch einmal eine gesonderte Bestätigung für die Einhaltung qualitativer Standards.

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

Herstellung:

www.salierverlag.de

Korrigierter Dingsleben-Schriftzug: Die Sache mit dem falschen „s“

Dingslebener Dingslebener

Die Dingslebener Brauerei verwendet seit Jahren für ihre Corporate Identity das Wappen des ehemaligen Herzogtums Sachsen-Meiningen, gepaart mit dem Schriftzug „Dingslebener“. Die Zusammenführung dieser beiden Stilelemente war ein Meilenstein für die Dingslebener Brauerei. Das „Gesicht des Dingslebener Bieres“ ließ Ulrich Metzler auch markenrechtlich schützen.

Leider gab es in diesem Aushängeschild einen Fehler, der nicht ohne Weiteres erkennbar ist, aber mitunter im Sprachgebrauch für Verwirrung sorgte. So konnte in der Aussprache aus „Dingslebener“ schon mal ein „Dingflebener“ werden. Richtig: Der Fehler lag in der Schreibweise des Buchstaben „s“. In der alten deutschen Schrift, der sogenannten „Fraktur“, gibt es zwei verschiedene Schreibweisen des „s“: Ein langes und ein rundes. Das lange „s“ wird immer dann verwendet, wenn der Buchstabe

am Anfang oder in der Mitte einer Silbe steht. Am Ende einer Silbe wird jedoch das runde „s“ verwendet. Beim Schriftzug „Dingslebener“ liegt das „s“ am Ende der Silbe „Dings-“.

Es ist nicht mehr nachvollziehbar, seit wann der Schriftzug mit dem nicht korrekten langen „s“ verwendet wurde und wer es einführte. Inzwischen haben sich jedoch zahlreiche kundige Menschen gemeldet, die diesen Sachverhalt angemerkt und aufgeklärt haben. Die Privatbrauerei Metzler möchte sich auch auf diesem Weg bei allen bedanken, die sich im Laufe der Jahre die Mühe gemacht haben, uns darauf hinzuweisen.

Da man sein traditionelles Erscheinungsbild aber nicht so leicht aufgibt, hat sich die Privatbrauerei erst jetzt dazu entschlossen, aus Anlass des 125-jährigen Firmenjubiläums, die Schreibweise des „s“ im Dingslebener Schriftzug zu korrigieren. Das lange „s“ weicht nunmehr dem runden „s“.

Die aktuellen Liefergebiete der Dingslebener Brauerei



Neu von Dingslebener: Osta Kinder Cola

Wenn es um Cola geht, sind Kinder meist nicht mehr zu bremsen. Eltern haben ihre liebe Not, die Kleinen von dem Wunsch abzuhalten, einmal eine Cola trinken zu wollen: Da wird schon mal scherzhaft behauptet, von zu viel Cola-Genuss bekäme man schwarze Füße!

Und Cola, das ist vollkommen klar, ist keinesfalls ein optimales Getränk für Kinder. Nicht nur wegen des Koffeingehalts, sondern auch wegen der technischen Säuren wie Phosphor- oder Milchsäure, die zum Rezept gehören. Bei manchen „großkonzernigen“ Colasorten kommen außerdem noch Süßstoffe hinzu, die für Kinder nicht unbedingt geeignet sind.

Aus diesem Grund hat sich die Dingslebener Privatbrauerei entschlossen, eine Alternative anzubieten, um Eltern den Konflikt zu ersparen.

Osta Kinder Cola besitzt den originalen Geschmack der beliebten Osta Cola, aber ohne Koffein, ohne technische Säuren, nur mit natürlichem Zitronensaftkonzentrat und ohne Süßstoffe. Erhältlich ist das leckere Getränk ab sofort im gut geführten Getränkehandel in der umweltfreundlichen 0,5-Liter-Mehrweg-Glasflasche und ab 2021 auch in der 0,33-Liter-Mehrweg-Glasflasche.

Nur echt mit dem schwarzen Cola-Monster – und es macht garantiert keine schwarzen Füße!



Alte und neue Kundschaft



Zu den langjährigen und zufriedenen Kunden der Dingslebener Privatbrauerei Metzler gehört die Heinrichser Kirmesgesellschaft. Heinrichs ist ein Ortsteil der Stadt Suhl, feiert aber als eigene Ortschaft die traditionelle Burschenkirmes ganz wie einst. Das Kirmesbier ist seit vielen Jahren das Dingslebener Edel-Pils.



Als neuen Kunden können wir das Schloss Weißenburg Hotel und Restaurant in Uhlstädt-Kirchhasel begrüßen. Ein wunderbarer Biergarten lädt dort unter anderem zum Verweilen ein. Die Inhaberfamilie Bernhard führt den Betrieb mit Leib und Seele. Damit steht sie der Brauerfamilie Metzler sehr nahe.



Und auch auf der wunderschönen Insel Hiddensee gibt es zwei neue Kunden: Die Pension Wieseneck in Kloster sowie die Gaststätte und Pension Zum Klausner – direkt am berühmten Leuchtturm Dornbusch, dem Wahrzeichen der Insel.