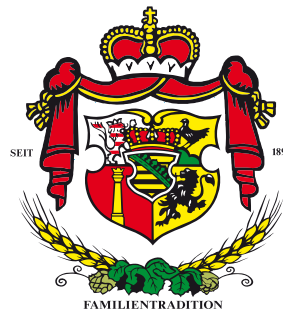


# Dingslebener

## BRAUEREIKURIER



19. Jahrgang

Die Kundenzeitschrift der Privatbrauerei Metzler GmbH

Oktober 2015

## 120 Jahre Dingslebener Brauerei

### Beste Stimmung beim Brauereifest 2015: Mehr als 1.000 Gäste trotz Regens

Zum traditionellen Hoffest am 16. August kamen auch in diesem Jahr wieder mehr 1.000 Besucher nach Dingsleben. Trotz des Regens feierten die Gäste mit der Brauer-Familie Metzler und den Mitarbeitern in einer überaus angenehmen Atmosphäre. In der großen Halle auf dem Firmengelände fand jeder ein trockenes Plätzchen und konnte dem ausgezeichneten Unterhaltungsprogramm der Bibergrund-Musikanten lauschen. Selbstverständlich kamen auch wieder die handgemachten Thüringer Klöße mit Rouladen oder Sauerbraten auf den Tisch. Thüringer Rostbrätl, Bratwurst und Kuchen rundeten die Auswahl ab. Nach dem Essen folgte ein buntes Programm mit einem Auftritt der Alphornbläser, dem Männergesangsverein aus Fambach und dem Einmarsch der Dingslebener Kirmesgesellschaft. Auch im nächsten Jahr findet das Brauerfest wieder am 3. Sonntag im August statt.

In diesem Jahr stand das Fest allerdings auch ganz unter dem Zeichen eines runden Jubiläums: Die Dingslebener Privatbrauerei Metzler feierte ihr 120-jähriges Bestehen. Seit der Gründung 1895 war sie stets im Familienbesitz. Die Geschichte der Brauerei begann mit der Landwirtschaft von August Metzler. 1958 übernahm Ulrich Metzler den Betrieb und entwickelte ihn zu einer der größten Privatbrauereien in der DDR. Heute werden die Geschicke des Unternehmens mit 25 Mitarbeitern bereits in der vierten und fünften Generation geführt. Mit ihrem Namen bürgt die Familie Metzler für beste Qualität.



### Neu im Angebot: Dingslebener Urtyp hell



Beim Hoffest im August stellten die Dingslebener Braumeister eine neue Bierspezialität vor: Das *Dingslebener Urtyp hell*. Bei der Verkostung wurde es hervorragend angenommen.

Es ist ein helles Bier mit einer milden Note und ansprechend leichtem Geschmack. Gebraut wird es wie vor 30 Jahren.

Das große Angebot an verschiedenen Malz- und Hopfensorten lässt es zu, Biernoten in verschiedene Richtungen zu verändern: Von mild bis kräftig. Um ein wohlschmeckendes Bier neu zu kreieren, ist das Geschick erfahrener Braumeister von großer Bedeutung.

## Marienglashöhle, Waldhotel Friedrichroda und Bergbaude Veilchenbrunn als neue Kunden begrüßt

Unsere Außendienstmitarbeiter sind stets auf Achse, um die Wünsche unserer Geschäftskunden zu erfüllen. Dabei gewinnen sie auch immer wieder neue Kunden, wobei die Dingslebener Brauerei großen Wert auf eine langfristige Zusammenarbeit legt.

Wir freuen uns, zwei empfehlenswerte Gaststätten als neue Kunden begrüßen zu dürfen: Es handelt sich dabei

um die *Marienglashöhle* in Friedrichroda mit ihrer *Bergmannsstube*, sowie das *Waldhotel Friedrichroda* und die Ausflugsastätte *Veilchenbrunn* in Oberhof.

Die *Marienglashöhle* ist ein ehemaliges Bergwerk, in dem von 1778 bis 1903 Gips abgebaut wurde. Die Kristallgrotte der Höhle gilt als eine der größten und schönsten in Europas.

In der unteren Sohle befindet sich ein Höhlensee mit reizvollen Wasserspiegelungen. Ein Ausflug lohnt sich in jedem Fall.

Ebenfalls in Friedrichroda befindet sich das **Waldhotel** mit seinen mehr als 60 Betten in hell und freundlich eingerichteten Zimmern. In den beiden Restaurants „Flair“ und „Parkblick“ kann der Gast kulinarische Spezialitäten aus der Region genießen und dazu natürlich auch ein gutes Dingslebener Bier. Auch eine Terrasse steht bei schönem Wetter zur Verfügung und im Saunabereich des Hotels lassen sich Ruhe und Entspannung finden.

Weiter geht es am Rennsteig Richtung Oberhof. Dort findet sich die **Bergbaude Veilchenbrunn**. Sie ist ein ideales Ziel für Wanderungen, Radtouren oder Skiausflüge im Thüringer Wald. Den Gast erwartet eine gemütliche Atmosphäre, in der er Thüringer Hausmannskost, Kuchen und stärkende Dingslebener Getränkespezialitäten zu sich nehmen kann.

### Brauereigaststätte wieder geöffnet

An diesem Ort begann die 120-jährige Geschichte der Dingslebener Brauerei. Die Brauereigaststätte „Zur schwarzen Henne“ ist nach dem Weggang des ehemaligen Pächters seit einem Jahr wieder geöffnet. Die Dingslebener Privatbrauerei Metzler betreibt das Gasthaus nunmehr wieder in Eigenregie und hat dafür eigens eine Köchin und eine Bedienung eingestellt. Geöffnet ist die Gaststube freitags und samstags von 18 bis 23 Uhr, sonntags von 11.30 bis 22 Uhr sowie nach Vereinbarung. Für Übernachtungsgäste stehen im ehemaligen Pfarrhaus, dem jetzigen Dingslebener Gästehaus, insgesamt acht Fremdenzimmer mit Doppelbetten zur Verfügung.



### Neuer Siphonkrug für Sammler und Hobbybraumeister

Die Siphonkrüge der Dingslebener Brauerei mit ihren einfallsreichen Motiven sind inzwischen auch ein interessantes Gebiet für Sammler. Sie zeigen vor allem die Geschichte unserer Region, aber auch Handwerksberufe und Festlichkeiten.

Die neueste Kreation stellt einen Braumeister an einer historischen Sudpfanne aus Kupfer dar und ist ein ideales Geschenk für alle Hobbybrauer. Aber auch der Inhalt kann sich sehen lassen: enthalten sind 2 Liter Dingslebener Edel-Pils - der Klassiker unter unseren Biersorten.

## Dingslebener unterstützt die Naturbühne Steinbach-Langenbach Ein Abend mit Hansi Hinterseer

Seit inzwischen 16 Jahren unterstützt die Dingslebener Privatbrauerei Metzler das Naturtheater Steinbach-Langenbach im Naturpark Thüringer Wald.

Das Unternehmen ist einer der Hauptsponsoren bei Veranstaltungen auf einer der schönsten Naturbühnen Deutschlands, zum anderen werden Dingslebener Bierspezialitäten und

alkoholfreie Getränken während der Veranstaltungen ausgeschenkt. 3.000 Sitzplätze fasst der Zuschauerraum, neben Theater- und Musicalsaufführungen sind die jährlich etwa 40.000

Besucher vor allem von den Konzerten und Gastspielen bekannter Bands und Interpreten begeistert.

So ergeben sich immer wieder Begegnungen mit Stars und prominenten Musikern. 2015 gastierte der ehemalige Skiprofi und Volksmusiker Hansi Hinterseer auf der Naturbühne. Der österreichische Künstler hat eine große Fangemeinde auch hierzulande.

*Foto v.l.: Michael Bartelt (Naturtheater), Horst Betzold (Hainich Concerts) Hansi Hinterseer, Ulrich Metzler, Michael Traut (Veranstalter)*



### Dingslebener am Ostseestrand

Seit nunmehr fünf Jahren kommen Urlauber in der Ferienregion an der Ostsee ebenfalls in den Genuss von Getränken aus Dingsleben und Thüringer Bratwurst. Dank dafür gilt Familie Radke, die in Graal-Müritz in ihrer Gaststätte diese Produkte anbietet. Wer seinen Urlaub an der Ostsee planen möchte, ist gerne eingeladen, vorbeizuschauen.

### Schweizer Brauereikollegen loben die Qualität der Dingslebener Bierspezialitäten



und anschließender Einker in der Brauereigaststätte „Zur schwarzen Henne“ waren die Brauereikollegen sichtlich begeistert. Sie lobten vor allem die Kreativität unseres Unternehmens und die hohe Qualität der Produkte, die teilweise einzigartig seien.

So ein Lob hört man gern, so Seniorchef Ulrich Metzler, zumal die in Kopenhagen ansässige

Carlsberg-Gruppe der viertgrößte Brauereikonzern der Welt ist. In der Schweiz ist Carlsberg Marktführer mit 45 Prozent Marktanteil. Zahlreiche deutsche Biermarken gehören ebenso zu ihrem Sortiment.

Im Juni 2015 statteten Fachleute der Schweizer Niederlassung der Carlsberg Brauerei der Privatbrauerei Metzler in Dingsleben einen Besuch ab. Nach einem gelungenen Nachmittag mit Brauereibesichtigung, Verkostung

#### 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

## Traditionsgaststätten als wichtige Partner der Privatbrauerei

### Gaststätte Schmidt in Gleichamberg

Seit nunmehr 50 Jahren ist die Dingslebener Brauerei Bierlieferant der *Gaststätte am Gleichberg* von Familie Schmidt in Gleichamberg. Zu DDR-Zeiten waren viele Gaststätten auf der Suche nach einer Brauerei, die eine stabile Lieferung garantieren konnte. Seit 1965 sind die Privatbrauerei Metzler und Familie Schmidt nunmehr Geschäftspartner.

Senior-Chef Ulrich Metzler überreichte den Inhabern der *Gaststätte am Gleichberg* als Dank für 50-jährige Treue eine Ehrenurkunde.

Übrigens feierten die Wirtsleute zudem das 100-jährige Jubiläum ihres Unternehmens: 100 Jahre regionale Wirtshauskultur.

### Gasthaus und Pension Waldfrieden in Frauenwald

Die Gaststätte und Pension *Waldfrieden* in Frauenwald existiert nun bereits seit 25 Jahren und die Dingslebener Privatbrauerei Metzler ist von Anfang an als Getränkelieferant dabei. Durch die wunderbare Lage auf dem Rennsteig im Thüringer Wald ist die Gaststätte ein beliebtes Ausflugsziel. Inhaber Erik Lauterbach hat mit seiner Familie hier ein wunderschönes Gasthaus mit Wohlfühlcharakter geschaffen. Direkt am Kamm des Thüringer Waldes gelegen, wurde das Haus im Jahre 1913 errichtet. Heute kann man als Wanderer oder bei Familienfeiern die Thüringer Spezialitäten am Kamin genießen oder ein gemütliches Zimmer beziehen.

### Café Cabana in Wasungen

Ebenfalls seit 25 Jahren beliefert die Dingslebener Privatbrauerei Metzler das *Café Cabana* in Wasungen, das ausgerechnet in der Kaffeegasse 4 zu finden ist.

Aber das familiengeführte Unternehmen hat selbstverständlich nicht nur Kaffee im Angebot, sondern auch Dingslebener Spezialitäten und leckere Speisen. Es ist ein Café mit viel Bewegung.

Die größte Herausforderung ist der jährliche Karneval, der in Wasungen eine lange und große Tradition besitzt. Dieses Jahr geht er immerhin schon in seine 481. Saison. Auch das Café Cabana der Familie Heimrich ist mitdendrin im Geschehen.



## Zu Thanksgiving in den USA

„Craft Beer“ heißt ein neuer Trend, der aus den USA kommt und zur Zeit auch zu uns nach Deutschland schwappt. Dabei handelt es sich eigentlich um nichts anderes, als um schmackhaftes, handwerklich gut gemachtes Bier aus kleineren privaten Brauereien. Eben um das, was wir schon seit 120 Jahren tun: Unser Bier mit ausgesuchten Rohstoffen und viel Liebe zu brauen.

Und eine gute Portion Experimentierfreude gehört auch dazu, um neue Produkte zu entwickeln.

Dass die handwerkliche Braukunst in der Dingslebener Brauerei vollendet umgesetzt wird, blieb auch in Übersee

nicht verborgen, sodass wir nun den ersten Container mit Landbier, Edel-Pils-Premium und unseren originellen Siphonkrügen in die Vereinigten Staaten von Amerika liefern konnten.

Ein neues Krug-Motiv ist natürlich auch darunter: Passend zum Thanksgiving-Fest am 26. November soll das Dingslebener Bier in den USA erhältlich sein. Dies ist natürlich auch eine große Chance für die Dingslebener Brauerei, ihre internationalen Kontakte weiter auszubauen und sich bei Biergenießern in aller Welt einen guten Namen zu machen, sagt Braumeister Christian Metzler.

## Dingslebener Lava auch in Kaliningrad erhältlich

Seit einigen Jahren exportiert die Dingslebener Brauerei ihre Bierspezialitäten auch nach Russland. Ein einheimischer Händler ist überall im Land auf Kundensuche. So kommt es, dass das *Dingslebener Lava*, unser vollmundiges Schwarzbier, nun auch in Kaliningrad, dem früheren Königsberg, erhältlich ist.

Die Stadt an der Ostsee ist mit ihren 430.000 Einwohnern für Russland ein wichtiges Wirtschafts- und Kulturzentrum - gelegen zwischen Polen und Litauen.