

Dingslebener BRAUEREIKURIER



21. Jahrgang

Die Kundenzeitschrift der Privatbrauerei Metzler GmbH

Oktober 2017

Auf dem Weg zum Erfolg

Dingslebener Brauereigeschichte in Buchform

Eigentlich wollte Seniorchef Ulrich Metzler ein kleines Büchlein herausbringen über die wundervollen Fachwerkhäuser in seinem Heimatdorf. Nach der Sanierung des alten Dingslebener Pfarrhauses und dessen fach- und denkmalgerechtem Umbau zu einer gemütlichen Gästepension, kam ihm die Idee, Dingsleben bei der Deutschen Fachwerkstraße anzumelden.

120 Jahre Brauereigeschichte

Aus dem Projekt wurde aber zunächst erst einmal etwas ganz anderes: Eng verknüpft ist die Geschichte des Dorfes mit der Geschichte der Brauerei und des Bierbrauens überhaupt.

Gemeinsam mit dem Hildburghäuser Verleger, Buchautoren und Heimatforscher Hans-Jürgen Salier ist zunächst ein Buch über die mehr als 120-jährige Geschichte der Privatbrauerei Metzler entstanden. Die Idee dazu kam vom Steuerberater Karl-Georg Hey, der dem Unternehmen seit langer Zeit eng verbunden ist.

Reich bebildert

Fast zwei Jahre lang recherchierte Salier, den eine langjährige Freundschaft zur Familie Metzler verbindet. Entstanden ist ein reich bebildertes Buch mit Geschichte und Geschichten um das Familienunternehmen Metzler, das die Wirren der Zeitläufte durch engen Zusammenhalt und schöpferischen Geist gemeistert hat: „Auf dem Weg zum Erfolg“ lautet der Titel des 160

Seiten umfassenden Buches, das beim Hoffest der Brauerei am 20. August erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt wurde. Erschienen im Leipziger Salier Verlag ist es zum Preis von 24,90 EUR bei der Brauerei in Dingsleben (info@dingslebener.de) sowie überall im Buchhandel erhältlich.

Schmökern und Schmunzeln

Der Autor schlägt darin eine Brücke von den Anfängen des Unternehmens über unglaubliche Geschichten aus einem versunkenen Land bis hin zu dem heute hochmodernen Betrieb der Privatbrauerei Metzler GmbH & Co. KG in Dingsleben.

Geschmückt mit zahlreichen Anekdoten, Sprüchen und Weisheiten zum Thema Bier, ist das Buch nicht nur eine reine Firmengeschichte, sondern lädt auch zum Schmökern und dabei Schmunzeln ein.



Hans-Jürgen Salier

Auf dem Weg zum Erfolg

Die Privatbrauerei Metzler in Dingsleben.
Eine Familien- und Firmengeschichte

ISBN 978-3-943539-78-3

1. Auflage 2017

Hardcover, 160 Seiten, 21 x 23,5 cm Preis:
24,90 EUR

Überall im Buchhandel oder unter info@dingslebener.de

Termine 2018

Himmelfahrt auf dem Brunnenberg am 10. Mai 2018

... mit zünftiger Live-Musik von den Bibergrundmusikanten. Mit einem „Hau den Lukas“ können die Herren ihre Kräfte messen. Wanderer stärken sich bei Dingslebener Bier und Original Thüringer Bratwürsten vom Rost.

Dingslebener Brauereifest am 19. August 2018

... mit Live-Musik von den Bibergrundmusikanten und DJ Olaf. Regionale Thüringer Spezialitäten, Mittagessen mit Thüringer Klößen und Roulade (ab 12 Uhr), Kaffee und Kuchen, Brauereiführung, Tombola und vieles mehr ...

Mark Forster und Dingslebener rockten die Naturbühne

Bis auf den letzten Platz ausverkauft war das Naturtheater Steinbach-Langenbach, als der populäre Sänger Mark Forster Ende Juli 2017 mit seinen großartigen Hits die Bühne rockte. »Die Chöre singen für dich« heißt sein wohl bekanntester Song. Nur einen Monat später gab es das nächste absolute Highlight auf der schönsten Naturbühne des Landes: Superstar Nena brachte ihre »99 Luftballons« mit und verbreitete mit ihrer markanten Stimme großes Wohlgefühl bei allen Fans. Mit dabei bei beiden Konzerten war selbstverständlich auch die Dingslebener Brauerei – als Sponsor und Lieferant der Naturbühne.



»... und die Chöre singen für dich«. Mark Forster auf der Naturbühne in Steinbach-Langenbach (Foto: Wolfgang Swietek)

Lava Schwarzbier

1994 wurde erstmals in Dingsleben ein Schwarzbier gebraut. Dafür musste ein passender Markenname gefunden werden. Verschiedene Vorschläge kamen in die engere Auswahl, aber letztlich überzeugte einer: Lava. Denn die Gleichberge in der Umgebung Dingslebens sind vulkanischen Ursprungs. Was passt also besser, als dem Bier diesen Namen zu geben. Zudem ist Lava ein Wort, das man weltweit kennt und das fast überall genauso ausgesprochen wird: In Russland, in China und Japan und auch in den USA. Also überall dort, wo man es auch tatsächlich kaufen kann. Aber nicht nur der Name überzeugt, auch der Inhalt. Das Dingslebener Lava hat mittlerweile drei Bronzemedailien (2004, 2011, 2016) beim »European Beer Star« erreicht. Die Auszeichnung wird von der Brauakademie Doemens i Gräfelfing bei München verliehen. Mehr als 2.000 Biere aus 44 Ländern werden hierfür verkostet.

Dingslebener Bier am Ostsee-Strand

Im Jahre 2006 begann die Dingslebener Brauerei ihre Bierspezialitäten auch nach Graal-Müritz und Ribnitz-Damgarten in Mecklenburg-Vorpommern zu liefern.

Für die Region direkt an der Ostsee waren die Produkte einer privaten Handwerksbrauerei etwas ganz Besonderes, denn bisher wurden dort fast ausschließlich Getränke von Konzernen und Großlieferanten vertrieben.

Durch Gemüsehändler, die auch die Belieferung der Dingslebener Brauerei übernahmen, fanden sich einige erste Abnehmer. Nach einer erfolgreichen Teilnahme auf der Rostocker Gastro-Messe suchte und fand die Brauerei einen Außendienstmitarbeiter, der die Ostsee-Region bereist.

2010 wurde gemeinsam mit Kunden die Idee entwickelt, Getränke mit Sanddornengeschmack, dem heimischen Vitamin-C-Lieferanten, zu kreieren. Im Jahr darauf wurde ein erster Versuch mit der Herstellung und dem Vertrieb von Sanddornlimonade unternommen und 2012 das erste Biermischgetränk, das Dingslebener Sanddornweizen auf den Markt gebracht.

Inzwischen gibt auch Küsten-Radler mit Sanddorn und eine Erdbeerlimonade. Alle diese Produkte kommen in der Region hervorragend an. Sie sind bei Einheimischen, aber auch vielen Ostsee-Urlaubern äußerst beliebt.



Nachrichten aus der Privatbrauerei Metzler

Osta wird natürlicher

Bei all ihren Produkten legen die Mitarbeiter der Dingslebener Brauerei sehr großen Wert auf natürliche und hochwertige Rohstoffe. Leider war es bisher nicht immer möglich, ausschließlich natürliche Rohstoffe für die Limonaden zu verwenden, da die Grundstoffe oft Aromen und Farbstoffe enthielten. Durch eigene Entwicklung und Forschung werden die roten Farben der *Osta Brausen* nun aus rein natürlichen Pflanzen-Konzentraten, wie etwa Färberdistel sowie Karotten- und Zitronensaft hergestellt. Der Geschmack und die Rezeptur bleibt jedoch gleich. Die Produktion ist nunmehr umgestellt und ab sofort sind die Brausen überall erhältlich.

Ein Snoozle-Raum für die Förderschule

Seit 25 Jahren unterstützt die Privatbrauerei Metzler GmbH die Albert-Schweitzer-Förderschule in Hildburghausen. Ganz aufgeregt waren die Kinder, als sie im vergangenen Jahr ein liebevoll zusammengestelltes Programm mit Liedern und einem kleinen Theaterstück vortrugen.

Dazu eingeladen waren die Sponsoren und Gäste des Fördervereins der Schule. Diesmal wurde aus den Spendengeldern ein Snoozle-Raum eingerichtet, in dem die Mädchen und Jungen Ruhe und Entspannung finden und genügend Platz für wichtige Therapien haben.

Etwa 5.000 Euro spendet die Privatbrauerei jährlich an die Albert-Schweitzer-Förderschule. Dafür kocht Gerlinde Metzler Unmengen an Marmelade ein, die bei einer Tombola auf dem Hoffest im August unter die Leute kommt.

»Wir produzieren vor Ort, und das soll sich auch vor Ort auszahlen«, sagt Senior-Chef Ulrich Metzler zum Engagement des Unternehmens.

Verstärkung im Team

Die Privatbrauerei Metzler erhielt im Jahr 2017 Verstärkung durch drei neue Mitarbeiter. Thomas Radke und Christoph Wenzel arbeiten im Außendienst und Sven Kurtze ist als Kraftfahrer beschäftigt.

Herzlich willkommen im Team und auf eine gute Zusammenarbeit!



Bild oben: die Außendienstmitarbeiter Christoph Wenzel, Günther Sickmann (Ostseeküste) und Thomas Radke (v.l.n.r.)

Bild unten: Kraftfahrer Sven Kurtze

Neues für die Gastwirte

Für die Lieferung des beliebten Dingslebener Mineralwassers an Hotels und Gaststätten hat die Dingslebener Brauerei nunmehr neue Kästen angeschafft. In einer blauen Formflasche mit 0,75 Litern Inhalt wird der *Osta Mineralbrunnen* nun bei den Gastwirten und Hotels serviert und in 12er Kästen handlich verpackt.

Aus Dingsleben nach Moskau



Jede Woche begibt sich ein großer Lastwagen mit 10 bis 20 Paletten Dingslebener Spezialitäten auf die Reise nach Moskau. Der dortige Handelspartner *OOO Bairos FM* der Privatbrauerei Metzler liefert unter anderem auch an das berühmte Moskauer Warenhaus *GUM*. Um 1890 errichtet, war es einst das größte Kaufhaus Europas. Nach einem aufwändigen Umbau ist es seit zehn Jahren ein vornehmer Einkaufstempel.

Weitere Kunden im Ausland

Nicht nur in Deutschland werden die Dingslebener Getränke-Spezialitäten immer beliebter. Auch im Ausland gewinnt die Privatbrauerei ständig neue Kunden hinzu. So fand sich mit der Firma *Meinardi* ein wichtiger Abnehmer für die Erdbeer- und Sanddornlimonaden in den Niederlanden.

In China gibt es eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit der Firma *OMEIA* und in der Republik Kasachstan arbeitet die Brauerei mit *TOO „Tschistye prudy“* zusammen.



25 Jahre Osta Cola aus Dingsleben - Eine Erfolgsgeschichte Cola heißt bei uns Osta Cola

Nach der Friedlichen Revolution und bei Beginn des Neubaus der hochmodernen Brauerei am Brunnenberg in Dingsleben stellt die Brauerfamilie Metzler ab 1992 wieder *Vita Cola* her. Der »ostdeutsche Geschmack« hat sich auf dem Markt nach einer Konsumentenpause durchgesetzt.

Vier Mittelständler produzieren nach 1990 *Vita Cola*, die Brauerei Metzler gehört zu ihnen und verzeichnet relativ hohe Zuwachsraten. Der Grundstoff ist aus 18 wertvollen Kräutern in Miltitz bei Leipzig und in Raguhn in Sachsen-Anhalt hergestellt worden. In Miltitz ist in einen Neubau investiert worden, der große Mengen des Grundstoffs für die RGW-Länder, also den Ostblock, produzieren soll. Mit dem Zerfall des sozialistischen Weltsystems kaufen die Länder des Ostens aber amerikanische Colasorten ein, nämlich vor allem Coca und Pepsi.

Westdeutsche Produzenten haben nach der Einheit mehrmals Vita-Cola-Grundstoff produziert und den Brauereien angeboten. Die ostdeutsche Qualität ist bei allen Anstrengungen jedoch nie erreicht worden.

Die Markenrechte für *Vita Cola* hat die Dingslebener Brauerei nicht erwerben können, dieses Recht hat bei Sachsen-Bräu in Leipzig gelegen, das von der Brau und Brunnen GmbH Dortmund übernommen worden ist. Die Metzlers müssen also eine neue Marke finden. Das ist die *Osta Cola*. Heute wird der



v.l.n.r.: *Vita Cola* 0,5 l Euroflasche nach 1990, *Osta Cola* 0,5 l NRW-Glasflasche, 0,33 l Longneckflasche, 0,7 l Brunnenflasche, 0,5 l PET-Mehrwegflasche, 1,0 l PET-Mehrwegflasche

hochwertige *Osta Cola*-Grundstoff von der Firma *Bell Flavors & Fragrances* Duft und Aroma GmbH in Miltitz und Raguhn geliefert.

Osta Cola ist ein lupenreines Ostprodukt, und darauf ist die Privatbrauerei Metzler ganz besonders stolz. Als solches ist es erdacht worden, und so ist es geblieben.

Herausragend ist das frische und spritzige Mineralwasser, das eine ganz besondere Klasse besitzt. Es wird seit 1992 aus einem Brunnen des Gleichberggebietes auf dem eigenen Brauereigelände gefördert. Im Quellgebiet

sind nie Nitrate ausgebracht und ist nie der Boden durch menschliche Umweltsünden belastet worden.

Im Freistaat Thüringen haben heimische Cola-Marken heute einen Marktanteil von ca. 40 Prozent. Er gehört damit zu den wenigen Gebieten der Welt, in denen regionale Cola-Marken Marktführer sind. Die Privatbrauerei Metzler in Dingsleben ist einer dieser überaus erfolgreichen Hersteller und Anbieter. *Osta Cola* ist jedoch keineswegs ein Produkt der DDR-Nostalgie, sondern eine Entwicklung der ersehnten Deutschen Einheit.

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

Ein Fall für den Vollflascheninspektor

Glassplitter im Produkt?

Ein Szenario, das verheerend wäre und absolut unnötig ist.

Der Vollflascheninspektor namens Linatronic 774 von der Firma Krones kontrolliert Flaschen nach dem Abfüllen und Verschließen erneut. Mit hochempfindlichen Kameras und einer cleveren Erkennungssoftware entdeckt er selbst kleinste Fremdkörper, Partikel und Verunreinigungen.

Bei den Dingslebener Produkten wird damit in Zukunft maximale Sicherheit gewährleistet. So können nur noch absolut einwandfreie Produkte in den Handel gelangen, was einen weiteren Schritt zur Qualitätssteigerung bedeutet.

Anfang des Jahres 2017 hat die Dingslebener Brauerei die Maschine bestellt, die nun in den Produktionsprozess der Brauerei integriert wird.