

Dingslebener

BRAUEREIKURIER



Osta Mineralwasser und Limonaden in der Mehrwegflasche

Nachhaltiges Handeln und nachhaltiger Konsum werden seit Jahren diskutiert und finden auch immer mehr Anklang in der Bevölkerung. Wichtige Punkte bei der Nachhaltigkeit von Getränken sind in der Regionalität und dem Einsatz von Mehrwegflaschen zu sehen.

Unsere Osta Limonaden und Mineralwässer werden in Mehrweg-Glas- und Mehrweg-PET-Flaschen abgefüllt. Wir als Lebensmittelproduzenten möchten am liebsten die Reinheit des Glases nutzen, um unsere Getränke in bester Qualität zum Kunden zu bringen.

Doch die Nachfrage nach unseren Osta-Produkten in PET-Flaschen stieg in den vergangenen Jahren stetig an, weshalb auch wir uns dazu entschlossen haben, Mehrweg-PET-Flaschen in unser Angebot aufzunehmen. Mehrwegflaschen aus Kunststoff können bis zu 20-mal wiederbefüllt werden. Glasflaschen werden jedoch auch in Zukunft nicht an Attraktivität verlieren. So forschen Wissenschaftler und Ingenieure an einer Reduktion des Glasgewichtes bei gleichbleibender Qualität und Bruchsicherheit der Flaschen.



Krüge für Sammler und Genießer



Seit 20 Jahren füllt die Dingslebener Brauerei Siphonkrüge mit speziell entworfenen Motiven ab. In Deutschland, Russland und Polen sind sie bei Sammlern und natürlich Genießern sehr beliebt. Neu im Sortiment findet sich ein Motiv mit historischem Hintergrund zu Martin Luther und Wittenberg sowie ein traditionelles Motiv mit Brauer und badenden Mädchen. Alle Geschenkkrüge sind mit unserem beliebten Dingslebener Edel-Pils gefüllt und durch spezielle Abfüllung mindestens ein Jahr haltbar. Sie sind die perfekte Geschenkidee und können wiederbefüllt oder als Mehrwegflaschen zurückgegeben werden.



Neue Kronkorken

Aufmerksame Kunden haben es vielleicht bereits beim Öffnen ihres Dingslebener Bieres bemerkt: Durch ein neues Design bei gleicher Qualität sind unsere Kronenkorken nun vierfarbig. Das Dingslebener Wappen und der Schriftzug wurden aktualisiert und krönen jetzt nach und nach alle Bierspezialitäten aus Dingsleben.



Die Brauerei in den Zeiten von Corona

In den ersten Monaten des Jahres 2021 befanden wir uns noch fest im Griff der Corona-Pandemie und der Lockdown-Maßnahmen.

Alle Gastronomie-Betriebe waren noch geschlossen, der Umsatz dadurch sehr niedrig. Die fehlenden Umsätze sind im laufenden Jahr nicht aufzuholen. Die Dingslebener Privatbrauerei rechnet daher mit einem Jahresumsatzverlust von 10 bis 12 Prozent. In Zukunft werden auch die Volksfeste wohl kleiner ausfallen oder sogar weniger werden. Daher erhöhen sich voraussichtlich die Kosten für die Leihgegenstände.

Auch die Preise insgesamt werden in nächster Zeit etwas anziehen müssen.

Neue Kunden an der Ostsee

Vereinsgaststätte „Rote Erde“ in Rostock

Die Vereinsgaststätte auf dem gleichnamigen Sportplatzareal der SG Motor Neptun in der Hans-Sachs-Allee ist benannt nach dem roten Boden des Fußballplatzes. Die Gastwirtschaft ist mittlerweile Kult. Zu verdanken ist das ihrer Besitzerin Kerstin Rüdiger, die seit 1995 als Wirtin das Lokal zum beliebten Treffpunkt nicht nur für Fußballbegeisterte macht. Vor allem gehen hier die Fans des FC Hansa Rostock ein und aus, da sämtliche Ligaspiele des Vereins live im TV mitverfolgt werden können.



Dingslebener-Kraftfahrer Ralf Seeber (li.) zu Besuch bei der „Roten Erde“ mit Wirtin Kerstin Rüdiger und Ostsee-Außendienstmitarbeiter Günther Sickmann.

Waldgaststätte „Hohes Holz“ in Teterow



In der urgemütlichen „Jäger-Romantik“ der Teterower Waldgaststätte „Hohes Holz“ können die Gäste im historischen Gastraum sowie auf der vorgelagerten großzügigen Terrasse umgeben von beeindruckenden Linden herzhaftes Steak- & Fischspezialitäten genießen. Mit der Dingslebener Brauerei hat die Betreiber-Familie einen sehr guten Partner für die Versorgung ihrer Gäste mit frisch gezapftem Edel-Pils und dem Schwarzbier Lava gefunden.

„Darßer Manufructur“ in Wustrow



Der Regionalmarkt „Darßer Manufructur“ Wustrow sucht seine Partner und Lieferanten sehr sorgfältig aus. Erst im Juni 2021 eröffnet, befindet er sich in der Ernst-Thälmann-Str. 4. Er bietet unter anderem Sanddornprodukte, Öle, Nudeln, Senf,

Seifen, Spirituosen, Weine, Wurst und eine große Vielfalt an Dingslebener Bierspezialitäten und Osta Limonaden sowie Geschenkflaschen an. In der Hauptsaison gibt es zudem Frühstück und Kaffee sowie frisch gebackenen Hefekuchen.

Natürlich Mineralwasser: Natürlich Osta Mineral

Wasser ist eines der wichtigsten Güter auf dieser Welt. Ohne Wasser ist kein Überleben möglich. Wasser ist aber nicht gleich Wasser.

Laut Trinkwasserverordnung muss Wasser für den menschlichen Verzehr eine bestimmte Qualität besitzen. Die beste Wahl für unsere Ernährung ist das Mineralwasser. Unabhängige Labore testen den Mineraliengehalt, der auf den Etiketten angegeben werden muss. Als Lebensmittel wird das Wasser zudem durch Veterinär- und Hygieneämter kontrolliert. Leitungswasser und in Flaschen abgefülltes Tafelwasser hingegen werden nur auf mikrobiologische Reinheit getestet. Eine Besonderheit bilden die Heilwässer, deren Inhaltsstoffe von Speziallaboren bestimmt werden. Dabei muss eine mögliche heilende Wirkung des Wassers nachgewiesen werden.

Unser Osta Mineralwasser hat einen hohen Mineraliengehalt von 803 mg/Liter. Es besitzt eine ausgewogene Mischung aus Chlorid, Kalium und Hydrogencarbonat für eine gute Regulation des Flüssigkeitshaushaltes im Körper. Es zeichnet sich durch einen geringen Gehalt an Nitrat und Nitrit aus.

Das bedeutet, es verfügt über eine hohe Reinheit und weist kaum Verunreinigungen auf, die beispielsweise durch die Landwirtschaft im Grundwasser entstehen. Sein hoher Gehalt an Hydrogencarbonat sorgt für einen guten Säure-Base-Haushalt im Körper und wirkt gegen Sodbrennen. Der geringe Natriumgehalt unterstützt die natriumarme Ernährung. Auch Fluoride sind nur in sehr geringer Menge enthalten und müssen eigentlich erst ab 1,5 mg/l gekennzeichnet werden. Dadurch ist das Osta Mineralwasser auch für die Zubereitung von Säuglingsnahrung bestens geeignet.

Übrigens ist Mineralwasser auch der Spitzenreiter beim Verbrauch. So konsumierten die Deutschen im Jahre 2020 im Durchschnitt 21 Liter Wein, 95 Liter Bier und 135 Liter Mineralwasser pro Kopf.

Neuer Meilenstein für die Privatbrauerei ISO-Zertifikat für Dingslebener und Osta



Qualität wird in der Dingslebener Privatbrauerei seit der Gründung großgeschrieben. Jetzt allerdings hat es das Unternehmen amtlich, denn es wurde nach ISO 9001 zertifiziert. Hinter dieser kryptischen Bezeichnung verbirgt sich die Norm für ein Qualitätsmanagementsystem mit sehr hohen Anforderungen. „Wichtig ist das, um für neue Märkte und damit für die Zukunft gerüstet zu sein“, erklärt Geschäftsführer Christian Metzler. Für die Unternehmenskunden werden die Abläufe in der Privatbrauerei nun noch transparenter. Das schafft vor allem Vertrauen.

Mit der ISO-Zertifizierung kann die Dingslebener Brauerei nun auch bei

internationalen Ausschreibungen standhalten. „Als Türöffner ist in vielen Ländern und Märkten die Dokumentation weltweit anerkannter Qualitätsstandards unabdingbar“, sagt Christian Metzler.

Mit dem Ingenieurbüro Frank Heuer holten sich die Dingslebener einen Spezialisten und Fachmann als kompetente Unterstützung an Bord.

„Insgesamt waren die Abläufe schon recht gut aufgestellt“, so Christian Metzler. Jedoch musste an einigen Stellen nachgebessert und bestimmte Standards neu etabliert werden.

Die Prozesse im Unternehmen sind nun dokumentiert und in einem Handbuch erfasst. Beim sogenannten Audit wurde von der Dekra, dem zertifizierenden Institut, geprüft, ob in der Praxis auch tatsächlich alle Anforderungen umgesetzt wurden.

Frank Otto, Vertriebsleiter Ost bei der Dekra, übergab die Urkunde an Christian Metzler, der den Weg zur Zertifizierung des Familienbetriebes angestoßen und maßgeblich vorgebracht hat. Von nun an muss das Qualitätsmanagement im Unternehmen ständig überwacht werden. Die Zertifizierung wird alle drei Jahre von der DEKRA überprüft.

In den Monaten der Pandemie ist also in der Brauerei viel passiert. Einen Stillstand gab es bei dem Thüringer Familienunternehmen nicht und wird es auch in Zukunft nicht geben. Da sind sich die Metzlers sicher.

Osta Mineralwasser enthält:

Natrium: 8,4 mg/l
Kalium: 1,6 mg/l
Magnesium: 35 mg/l
Calcium: 151 mg/l
Chlorid: 22 mg/l
Sulfat: 88 mg/l
Nitrat: 1,3 mg/l
Hydrogencarbonat: 496 mg/l
Fluorid: 0,15 mg/l
Nitrit: < 0,005 mg/l

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

Das neue Cola-Sortiment

Dingslebener hat sein Cola-Sortiment erweitert. Seit 2020 gibt es die Osta Kinder Cola und ab sofort auch Osta Zero Cola, die zuckerfreie Cola aus Dingsleben. Somit sind jetzt insgesamt fünf Colasorten aus dem Hause Osta in unterschiedlichen Abfüllungen erhältlich:

Die klassische **Osta Cola** gibt es in Glasflaschen (0,33 l, 0,5 l, 0,7 l), in PET-Flaschen (0,5 l, 1,0 l) sowie im 20-Liter-Kegfass.

Osta Cola Plus wird in 0,5 l Glasflaschen, 0,5 l PET-Flaschen und ebenfalls in 20-Liter-Kegfässer abgefüllt.

Die **Osta Kinder Cola** ohne Koffein, ohne Süßstoff und mit Zitronensaft ist in der 0,33 l und der 0,5 l Glasflasche erhältlich.

Osta Cola Zero wird mit Süßungsmitteln hergestellt und in der 0,5 l Glasflasche ausgeliefert.

Und unser **Osta Cola Mix** gibt es in der 0,5 l Glasflasche sowie in der 0,5 l PET-Flasche.



70 Jahre Rennsteiglied: Dingslebener Bier im „Riverboat“

Von 1990 an unterstützte die Dingslebener Privatbrauerei Metzler den „Freundeskreis Herbert Roth“, der heute in dieser Form zwar nicht mehr existiert, dessen Erbe jedoch von Herbert Roths Tochter Karin Roth weiterhin liebevoll gepflegt und in die Welt getragen wird. So wurde zum Beispiel anlässlich der Geburtstagsfeier für Herbert Roth im Jahre 1995 die Galaveranstaltung im Suhler CCS mit einem großen Dingslebener Biergarten ausgestattet.

Zum 70. Geburtstag des „Rennsteigliedes“, das 1951 erstmals in Hirschbach aufgeführt wurde, berichtete Karin Roth in der MDR-Talkshow „Riverboat“ ausführlich über die Geschichte der heimlichen Thüringer Hymne. Mit dabei und vor der Kamera live verkostet wurde die limitierte Auflage unseres Schwarzbieres Lava, das extra zum Jubiläum „70 Jahre Rennsteiglied“ gebraut wurde. Auf dem Etikett ist der Text des Klassikers abgedruckt. Jörg Kachelmann und Kim Fisher lieben



es sich mit ihren Gästen während der Sendung schmecken.

Der Verkaufserlös dieser speziellen Edition wurde vom Verein an die Opfer der Hochwasser-Katastrophe in Nordrhein-Westfalen gespendet.

Karl Müller, der Autor des berühmten Rennsteigliedes, hat übrigens auch eine Dingsleben-Hymne geschrieben: Ein „Dingslebener“ zum Mitsingen ...

Wenn das die alten Kelten wüssten ...

Ob wir die Kindeskind sind von Keltenmann und -frau,
und ob die Steinsburgsage stimmt, das weiß man nicht genau?
Soweit das Auge damals reicht', so blickt es auch noch heut':
Zur Rhön und über's Grabfeld hin und bis zum Rennsteig weit.

Mit Gustav Adolf kam schon 'mal ein richt'ger König an.
von bunten Wiesen, Feld und Wald war er sehr angetan.
Er würd' vielleicht als Wandersmann heut' hoch vom Gleichberg schau'n
und sich ein schmuckes Fachwerkhäus in Dingsleben erbau'n.

Ein Kleinod für den Ausflugs-gast, für mich und jedermann.
Bei Dingsleb'ner Gemütlichkeit fängt gute Laune an.
Wer einmal hier gewesen ist, der bleibt nicht lange aus.
Er kommt zurück ins Gleichbergland.
Hier fühlt er sich zu Haus.

Refrain:

Wenn das die ur - ur - alten Kelten wüssten,
dass sie am Gleichberg nicht verdursten müssten,
dann wär'n sie ganz bestimmt schon lange wieder hier.
Ein Prosit auf Land und Leut', ein Prosit auf Land und Leut',
ein Prosit auf Land und Leut', ein Prosit aufs Dingsleb'ner Bier!