

Dingslebener

BRAUEREIKURIER



26. Jahrgang

Die Kundenzeitschrift der Dingslebener Privatbrauerei Metzler

2022

Neu: Das Dingslebener Hell

Das neue Dingslebener Hell ist ein helles Vollbier nach Münchener Brauart aus unserer Südthüringer Heimat.

Es wird mit einer Stammwürze von 11°P bei einem Alkoholgehalt von 4,9 % eingebraut. Brauereieigenes Brunnenwasser aus dem Basaltgestein der Gleichbergregion und Thürin-

ger Gerstenmalz, veredelt mit Naturhopfen aus Thüringen und Sachsen-Anhalt, machen es zum vollmundig süßen Geschmackserlebnis mit aromatischer Hopfennote. Durch kalte Gärung und mindestens sechswöchige Kellerreifung begeistert es Bierliebhaber mit seinem einzigartigen Geschmack.

Innovativ, kreativ und genussvoll: alkoholfreie Dingslebener Bestseller

In der Dingslebener Privatbrauerei geht es höchst kreativ zu. Immer wieder werden neue Produkte entwickelt, getestet, probiert und auf den Markt gebracht. Sehr zur Freude der Freunde unserer Dingslebener Spezialitäten, die gerne Neues ausprobieren wollen. Vor allem bei den alkoholfreien Getränken hat es in den vergangenen Jahren starke Entwicklungen gegeben. Das vielleicht innovativste und originellste Produkt aus dem Hause Dingslebener ist die Sanddorn-Limonade, die eigens auf Kundenwunsch hin entwickelt wurde und in 0,5- sowie 0,33-Liter-Glasflaschen abgefüllt wird. Vor nunmehr elf Jahren haben es unsere Braumeister und Getränkeentwickler geschafft, aus dem herben Saft der Sanddorn-Frucht eine wohlschmeckende, frische und süße Limonade herzustellen. Der Sanddorn wächst vor allem im Ostseeraum. Seine Beeren müssen verarbeitet werden, um sie genießbar zu machen. Wegen seines hohen Vitamin-C-Gehaltes wird der Sanddorn auch „Zitrone des Nordens“ genannt.

Die „Stärksten“ Alkoholfreien

Bei den alkoholfreien Getränken, die exklusiv in der Dingslebener Privatbrauerei hergestellt werden, gibt es natürlich auch Bestseller. Vor allem die Osta Cola und die Osta Cola Plus zum Mischen ohne Zitrone sind unsere beliebtesten Produkte. Erhältlich sind sie in sehr unterschiedlichen Abfüllungen: in Glasflaschen (0,5 l / 0,33 l / 0,7 l), in PET-Flaschen (0,5 l / 1,0 l) sowie im 20-Liter-Fass.

Eine unserer beliebtesten Limonaden ist die „Maracuja“. In Ostdeutschland war sie schon vor 1989 wohlbekannt und äußerst begehrt.

Und was wir alle aus unserer Kindheit kennen – und auch heute noch gerne genießen –, ist die rote Brause. Dabei handelt es sich bei Dingslebener um eine echte Himbeer-Kirsch-Brause. Sie wird abgefüllt in Glasflaschen (0,33 l / 0,5 l), in PET-Flaschen (0,5 l) und selbstverständlich gibt es sie auch als „richtige“ Fassbrause in 20-Liter-Fässern.



Dingslebener „auf die Ohren“

Podcasts sind heute für viele Menschen ein wichtiges Medium und bieten häufig spannende Informationen. Wer sich über unsere Region informieren will, ist beim Gleichberg-Podcast von Benjamin Will genau richtig. Der Römhilder ist seit langem Podcast-Fan und legt seit Mai 2022 seine eigene Reihe auf. Zweimal im Monat veröffentlicht er eine neue Folge über Menschen, Natur und Kultur der Gleichbergregion. Jeden Montag liefert er zudem aktuelle Ausgeh- und Veranstaltungstipps.



Für eine Folge in der Rubrik „Gewerbe“ habe ihn der Durst nach Dingsleben getrieben, erklärt Benjamin Will spaßig über seine Motivation, die Dingslebener Brauerei als starkes Unternehmen der Region zu porträtieren. Diese und viele andere Folgen des Gleichberg-Podcasts sind auf den Streaming-Plattformen Google Podcast, Spotify, Amazon Music und Apple Podcast zu finden. Weitere Informationen gibt es auf der Webseite www.gleichberg-podcast.de.

Die Dingsleben-Folge finden Sie bequem über nebenstehenden QR-Code.



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.salierverg.de

Bierkultur: Aus dem Zapfhahn frisch ins Glas

Die Getränkeleitungen

Damit im Wirtshaus das Bier in guter Qualität aus dem Fass ins Glas fließen kann, wird dort eine gute Zapfanlage benötigt. Vor allem muss die größtmögliche Sauberkeit aller Komponenten gewährleistet werden. Die regelmäßige fachgerechte und gründliche Reinigung der Zapfanlage ist unerlässlich. Auch die Beschaffenheit einer solchen Anlage ist von großer Bedeutung. Damit das Bier gut gekühlt zum Kunden gelangt, empfehlen sich kurze Leitungswege und eine entsprechende Begleitkühlung auf dem Weg zum Zapfhahn.

Das Bierzapfen

Damit ein frisch gezapftes Bier eine perfekte Schaumkrone erhält, sollten einige Dinge beachtet werden. Wichtig ist die richtige Schank- und Trinktemperatur, die vom jeweiligen Biertyp abhängig ist. Die Temperatur des Bieres sollte aber auf jeden Fall zwischen 8° C und 12° C betragen.

Vor dem Einschenken sollte das Glas unbedingt nochmals mit kaltem Wasser ausgespült werden. Auch auf die richtige Technik ist beim Zapfen zu achten, damit das Bier frisch beim Kunden ankommt und der Trinkgenuss ungetrübt ist.



Die Gläser

Auch auf die richtigen Biergläser ist zu achten. Nicht nur die Form entscheidet über den Geschmack und eine möglichst perfekte Schaumkrone, sondern auch die richtige Reinigung der Gläser. Dabei ist es unerheblich, ob die Gläser per Hand oder in der Maschine gespült werden, wobei letzteres in der Regel hygienischer ausfällt und durch geringeren Wasserverbrauch kostengünstiger und umweltschonender ist.

Bei der manuellen Gläserreinigung sollten folgende Punkte beachtet werden:

- ein spezielles Gläserreinigungsmittel in der richtigen Konzentration (siehe Herstellervorgaben) benutzen
- Gläser immer mit klarem kaltem Wasser nachspülen
- gereinigte Gläser auf einer sauberen Unterlage abtrocknen lassen und niemals polieren

Neuigkeiten aus Dingsleben

Erweiterung des Fuhrparks

Seit dem Frühjahr 2022 verfügt die Dingslebener Privatbrauerei über ein „neues Mitglied“ im Fuhrpark. So wurde ein 3-Tonnen-Lkw angeschafft. Das kleinere, wendige Fahrzeug ist mancherorts klar im Vorteil, wenn andere Lastwagen aufgrund ihrer Größe nicht an den Lieferort kommen.

Um ein einfacheres Abladen zu ermöglichen, ist das Fahrzeug mit einer Ladebordwand und einem dazugehörigen Hubwagen ausgerüstet, wobei das Auf- und Abladen auch mit einem Stapler erfolgen kann.

Der neue Dingslebener-Lkw kann 3,5 Paletten mit Vollgut-Flaschenware oder 3 Paletten mit Fassware transportieren.



Neue Mitarbeiter eingestellt

Die Dingslebener Privatbrauerei hat zwei neue Mitarbeiter. Am 1. März 2022 wurde Robert Metzler als Betriebselektriker und am 1. Juni 2022 Matthias Schäfer als Kraftfahrer in unserem Unternehmen eingestellt. Wir freuen uns sehr auf eine angenehme Zusammenarbeit.



Palette von 110 Produkten

2022 umfasst das Angebot der Dingslebener Brauerei 110 unterschiedliche Artikel, die entweder vor Ort verkauft, bei Händlern, auch über die Grenzen Thüringens hinaus, und über den Online-Shop zu erwerben sind. Die Produktpalette reicht von Dingslebener Bierspezialitäten und Bier-Mischgetränken, über Limonaden und Softgetränke bis zum Dingslebener Mineralwasser, das aus dem Basaltgestein des Gleichberggebietes stammt. Hinzu kommen zahlreiche Geschenkartikel. Das Produktportfolio wird ständig erweitert und kann zum Beispiel in unserem Onlineshop unter www.dingslebener.de abgerufen werden.

Bachelorarbeit in Dingsleben

Beatrice Dennhardt, Studentin der Brau- und Getränketechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, befasste sich in ihrer Abschlussarbeit mit den Energieverbräuchen und den Möglichkeiten für Veränderungen und Verbesserungen in der Dingslebener Privatbrauerei Metzler. Die aus Apolda stammende Studentin verfasste ihre wissenschaftliche Arbeit, um den Grad eines Bachelor of Engineerings

zu erwerben und wurde durch Prof. Dr. Winfried Ruß und Christian Metzler betreut.

Darin wird die Aufnahme des Wärmebedarfs einzelner Verbraucher der Brauerei analysiert. Dabei wurden Auffälligkeiten im Wärmeverbrauch sowie diverse Kenngrößen und der Entwicklungsstand von Dampfkessel, Flaschenwaschmaschine und Co. berücksichtigt. Da die Energiewirtschaft in allen Bereichen – und vor allem in Lebensmittel produzierenden Unternehmen – immer bedeutsamer wird und die Kostensteigerung im zurückliegenden Jahr einen enormen Sprung gemacht hat, war dies ein wichtiger Schritt hin zu Optimierungsmaßnahmen und zum Einsatz von regenerativen Energien.

Neben der bereits bestehenden Solaranlage, die bisher rund 50 Prozent des Stromverbrauchs der Brauerei abdeckt, können nun weitere moderne Energieerzeugungsmaßnahmen mit aktuellen Messwerten geprüft und umgesetzt werden.

Wir danken Frau Dennhardt für die geleistete Arbeit und wünschen ihr viel Erfolg auf ihrem weiteren Berufsweg, den sie mit ihrer sehr gut bestandenen Bachelor-Arbeit nunmehr starten kann.

Neue Steingutflasche mit Sondermotiv: Unterwegs auf dem Keltenweg



Beliebt bei Sammlern sind seit vielen Jahren die wunderbar gestalteten Steingutflaschen mit Dingslebener Bier. Auch als besondere Überraschung für Gäste bei festlichen Anlässen sind sie hervorragend geeignet. Ab Herbst 2022 kommt ein neues Sammlerstück dazu: Auf der Vorderansicht wird der Kelten-Erlebnisweg zu finden sein. Er führt bekanntlich auf der Spur der Kelten in Südthüringen und Franken 254 erlebnisreiche Kilometer von der Werra über die Gleichberge – natürlich auch durch Dingsleben – über die Haßberge, durch den Steigerwald bis zum Aischgrund. In Bad Windsheim endet der Kelten-Wanderweg und lädt zu einem Besuch ins Fränkische Freilandmuseum ein.

Der Kelten-Erlebnisweg ist eine Wanderung in die Vorgeschichte und eine Einladung, Kultur und Natur der Region kennenzulernen, dabei archäologische Zeugnisse, Museen, landschaftliche Schönheiten, aber auch die Ortschaften und Menschen entlang der Wegstrecke kennenzulernen. Auf unserer Steingutflasche finden sich symbolhaft einige Wegstationen und auf der Rückseite ist das „Gleichberglied“ abgedruckt. Es ist unsere Brauerei-Hymne. Verfasst hat sie der Autor des berühmten „Rennsteigliedes“, Karl Müller. Unsere Steingut- und Geschenkflaschen gibt es übrigens in unserem Internetshop unter www.dingslebener.de in verschiedenen Größen und mit zahlreichen Motiven zu kaufen.

Modern gestaltete Etiketten für mehr Nachhaltigkeit

Seit vielen Jahren verwendet die Dingslebener Privatbrauerei ähnliche Etiketten für ihre Biere und Biermischgetränke. Dabei wurde einige Zeit auch alubedampftes Papier eingesetzt, um eine metallische Optik zu erzielen. Dies ist jedoch nicht sehr nachhaltig, da die Aluminiumproduktion große Mengen an Strom und Ressourcen verbraucht. Auch bei der Reinigung der Mehrwegflaschen und Ablösung der Etiketten muss bei uns deutlich mehr Reinigungsmittel eingesetzt werden. Um nun auch in diesem Bereich als Unternehmen nachhaltiger zu agieren, werden wir in Zukunft bei unseren Bieren und Mineralwässern ohne aluminiumbedampftes Papier auskommen. Das haben wir zum Anlass genommen, einen Design-Wettbewerb für eine neue Gestaltung unserer Etiketten auszuschreiben. Aus 77 Bewerbungen konnte nun der Sieger gekürt werden. Die einzige Vorgabe war die

korrekte Verwendung unseres Wappens und des Dingslebener Schriftzugs. Diese traditionellen Elemente sind nun in ein modernes minimalistisches Design eingebettet. Unverwechselbarkeit wird durch die aus dem Wappen hervorgehende Kontur der Etiketten und durch un-

terschiedliche Farbgebung der einzelnen Produkte erzeugt. Nach und nach werden nun alle Biere und Biermischgetränke auf die neuen Etiketten umgestellt und sind in der Gastronomie oder im Getränkehandel zu finden. Der Inhalt verändert sich dabei nicht, dessen hohe Qualität bleibt erhalten.

