

Volle Ränge mit den Kastelruther Spatzen

Seit 15 Jahren unterstützt Dingslebener das Naturtheater Steinbach-Langenbach



Die Kastelruther Spatzen mit Ulrich und Gerlinde Metzler sowie den Geschäftsführern des Naturtheaters, Michael Traut (1. v.r.) und Michael Bartelt (2. v.r.)

Das Naturtheater Steinbach-Langenbach im Naturpark Thüringer Wald ist eine der schönsten Freilichtbühnen Deutschlands und mit 3.000 Sitzplätzen die größte Naturbühne Thüringens.

Seit 15 Jahren unterstützt die Dingslebener Privatbrauerei Metzler das Theater. Zum einen als Sponsor von Veranstaltungen, zum anderen mit dem

Ausschank von Dingslebener Bierspezialitäten und alkoholfreien Getränken während der Veranstaltungen.

Neben Theater- und Musicalaufführungen sind die jährlich etwa 40.000 Besucher vor allem von den Konzerten und Gastspielen bekannter Bands und Interpreten begeistert.

Vor vollbesetzten Rängen geben zum Beispiel die Kastelruther Spatzen, die bekannte Südtiroler Volksmusik-Band, regelmäßig hier Konzerte. Zuletzt im August 2014 beim Südtiroler Bergfest.

Traditionell beginnt die Spielzeit mit dem „Großen Pfingsfest der Volksmusik“ und endet im September.

Übrigens tritt auch die Amateurbühne Hildburghausen jedes Jahr auf der Naturbühne mit ihren Märchen und Kinderstücken auf. In der kommenden Spielzeit 2015 sind sie mit dem Stück „Pettersen und Findus – Die Fuchsjagd“ dabei.

www.theater-im-gruenen.de

Dunkles Weizen

Das Dingslebener Weißbier wird nach dem Deutschen Reinheitsgebot gebraut, mit Wasser aus dem Gleichberggebiet und Thüringer Weizenmalz, zusätzlich kommt bei diesem Bier noch geröstetes Malz für die Farbe hinzu.

Dieses Bier kann nur mit einem sehr hohen Aufwand produziert werden. Um eine sehr gute Qualität zu erreichen, müssen die Braumeister ein ausgezeichnetes Verständnis für die Kunst des Weißbierbrauens besitzen.

Das „Dingslebener Weißbier dunkel“ ist vollmundig und anregend, besticht durch eine leichte Bananennote. Es ist unfiltriert, und der weiße, feinporige Schaum krönt das goldbraune Getränk.

Mit einer Stammwürze von 11 bis 12 Prozent erreicht es einen Alkoholgehalt von 4,9 Prozent.



Himbeer-Kirsch-Radler



Das Dingslebener Himbeer-Kirsch-Radler ist ein hervorragendes Getränk für die Sommer- und Biergartenzeit. Es ist eine schmackhafte Alternative zum klassischen Radler. Gut gekühlt ein echter Trinkgenuss. Gemischt aus hochwertigem Dingslebener Edel-Pils und süßer Himbeer-Kirsch-Limonade wird es in 0,33-Liter-Longneck-Flaschen abgefüllt.

Umbau des Pfarrhauses kommt in Schwung



Im Jahr 2012 hatte die Brauerei das Dingslebener Pfarrhaus käuflich erworben. Das denkmalgeschützte Gebäude im Ortskern wieder herzurichten und als Gästehaus zu nutzen, gestaltete sich schwieriger als gedacht, erklärt Braumeister Christian Metzler. Es bedurfte vieler Genehmigungen, bevor der Umbau beginnen konnte. Erste Vorarbeiten konnten 2013 bereits erledigt werden, jedoch erst 2014 ging es mit deutlichen Schritten voran.

Da aufgrund des Denkmalschutzes keine Veränderungen am Aussehen des Hauses vorgenommen werden dürfen, war ein erheblicher Aufwand an Zimmermannsarbeiten nötig. Das Fachwerk wird nun auch von innen – als Sichtfachwerk in den Gästezimmern – zu bestaunen sein. „Wir rechnen mit der Fertigstellung bis Ende 2014“, sagt Christian Metzler, der sich schon jetzt darauf freut, ab demnächst zahlreiche Gäste im alten Pfarrhaus von Dingsleben beherbergen zu dürfen.

Informationen und Reservierungen erhalten Sie unter:

☞ info@dingslebener.de

Immer weniger Verkaufsstellen und Gaststätten auf dem Land



Die Brauereigaststätte „Zur Schwarzen Henne“ in Dingsleben. Ein leider immer seltener werdendes Bild: Nur noch wenige Orte haben eine Dorfgaststätte oder eine Verkaufsstelle.

„Als Brauerei auf dem Land bedauern wir sehr, dass es auf vielen Dörfern keine eigenständigen Verkaufsstellen mehr gibt“, sagt Braumeister Ulrich Metzler. Leider setze sich dieser negative Trend auch bei den Gaststätten fort.

Viele – früher gut besuchte – Gastwirtschaften haben bereits geschlossen. Zahlreiche Verkaufsstellen und Getränkemärkte sind in der Hand großer Händler und Filialketten

In Dingsleben bewahre man deshalb diese Tradition mit der Brauereigaststätte „Zur Schwarzen Henne“. Hier begann vor mehr als 110 Jahren die Tradition der Brauerfamilie Metzler.

In den vergangenen Jahren wurde ein Hauptaugenmerk auf die sorgfältige

Sanierung des alten Fachwerkhauses mit seinen Gasträumen gelegt. Die Gaststube bietet 40 Plätze, das Vereinszimmer noch einmal etwa 25. Für größere Feierlichkeiten steht der Saal mit etwa 100 Plätzen zur Verfügung. Im Sommer lädt ein Biergarten zum Verweilen ein.

Leider sind die Öffnungszeiten momentan sehr begrenzt. Die Dingslebener Brauerei sucht für den Betrieb einen Pächter oder einen Koch und eine Bedienung in Festanstellung.

Öffnungszeiten (vorübergehend):

Fr. / Sa.: 17 - 24 Uhr

Nach Absprache auch außerhalb der angegebenen Zeiten.

Erfreuliche Umsatzentwicklung

Für Dezember 2013 konnte die Dingslebener Privatbrauerei erstmals eine Umsatzsteigerung von 5 Prozent verzeichnen. Diese Steigerung rechnet sich allerdings ohne die Exporte ins Ausland und das Urlaubsgeschäft an der Ostsee. Somit zeige sich die sehr erfreuliche Entwicklung, dass die einheimische Bevölkerung zunehmend Dingslebener Produkte genießt. „Darüber freuen wir uns sehr“, sagt Braumeister Ulrich Metzler. Im April 2014 habe sich dieser Trend weiter fortgesetzt.

Ab Frühjahr startete schließlich das Urlaubsgeschäft an der Ostsee. Viele Gäste schätzten sehr, dass in Ihrem Urlaubsgebiet Dingslebener Bierspezialitäten und alkoholfreie Getränke erhältlich sind, so Ulrich Metzler: „Jedes Jahr erhalten wir zahlreiche Zuschriften von Kunden aus ganz Deutschland, die unsere Produkte an der Ostseeküste entdeckt haben.“

Innovativ und bisher einmalig: Dingslebener Patent für die Bier-Filtration

Die sorgfältige Filtration des Bieres nach dem Brauprozess ist verantwortlich für eine lange Haltbarkeit, ohne dass dabei Zusatzstoffe eingesetzt werden müssen. „Durch die Filtration bekommt das Bier den letzten Schliff“, erklärt Braumeister Ulrich Metzler. Bei der Filtration werden feinste Schwebeteilchen aus der Flüssigkeit entfernt. Die Technik des Filtrierens wird ständig weiterentwickelt, um den gestiegenen Produkthanforderungen immer besser gerecht zu werden.

Auch die Dingslebener Brauerei hat mit der Zeit ihre Filtertechnologie verbessert. Zum Einsatz kommt allerneueste Technik, die auch zur erheblichen Reduzierung von Hilfsmitteln für die Filtration beiträgt.

In den Anfangsjahren wurde mit Massefiltern gearbeitet. Dabei wurde die Flüssigkeit durch eine Filtermasse gedrückt, die nach jedem Filtriergang sehr arbeits- und wasserintensiv ausgewaschen werden musste. Später wurde auf Kieselgurfilter umgestellt. Dies ist ein sogenannter Anschwemmfilter. Dabei wird dem Bier mit Hilfe eines Dosiergerätes Kieselgur beigemischt, eine pulverförmige Substanz, die aus den Schalen fossiler Kieselalgen gewonnen wird. Auf einer geeigneten Trägerschicht setzt sich die Masse ab, der Kieselgur und die Schwebeteilchen im Bier werden so zurückgehalten. Im April 2013 haben Münchner Forscher herausgefunden, dass diese Art von Filtern in klaren Bieren zu leicht erhöhten Arsenwerten führen können.

Neuerdings benutzen die Dingslebener Braumeister einen Separator mit Membranfilter. Bei dieser Technologie wird



ausschließlich Strom verwendet, der von der brauereieigenen Photovoltaik-Anlage umweltfreundlich erzeugt wird. Zur Nachbehandlung der Filter wird nur eine geringe Menge Reinigungsmittel benötigt, wodurch bei dieser neuen Filtertechnik keine entsorgungspflichtigen Abfälle mehr entstehen.

Entwickelt wurde die Methode von Diplom-Ingenieur Uwe Metzler und Diplom-Braumeister Christian Metzler, gemeinsam mit zwei Professoren im Ruhestand. Diese einmalige Technik ist ein Patent der Dingslebener Brauerei und wird bisher nur im Hause Metzler eingesetzt.

Dingslebener Kellerbier

Das Dingslebener Kellerbier ist ein naturbelassenes, urtypisches Bier mit einem würzigen und süffigen Geschmack. Es ist durch seinen Gehalt an Trüb- und Schwebstoffen ernährungsphysiologisch äußerst wertvoll.

Früher wurde das Zwickelbier eigenhändig vom Braumeister aus dem Lagertank, dem sogenannten Zwickel, abgefüllt. Meist zunächst als Probe für den Braumeister, der die Qualität seines Bieres überprüfen wollte. Später wurde es auch frisch und leicht kohlenstoffhaltig in den Brauereiwirtschaften angeboten.

Das Dingslebener Kellerbier ist vollmundig und anregend, sein Geruch frisch und leicht hefig. Das unfiltrierte, kupferfarbige Bier hat einen weißen, feinporigen Schaum. Mit einer Stammwürze von 11 bis 12 Prozent erreicht es einen Alkoholgehalt von 4,9 Prozent. Abgefüllt wird es von der Dingslebener Brauerei in 0,5-Liter-NRW-Flaschen.



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

Dingslebener Brauereifest

... mit Live Musik von den Bibergrundmusikanten und DJ Olaf,
regionalen, thüringer Spezialitäten, Mittagessen mit
Thüringer Klößen und Roulade ab 12:00 Uhr,
Brauereiführungen und vielem mehr...

am 16. August 2015 ab 11:00 Uhr
- Eintritt frei! -

Brauereibesichtigung – Ein Muss in Thüringen

Bei einem Besuch in Südthüringen dürfen Sie sich die Besichtigung der Dingslebener Privatbrauerei nicht entgehen lassen! Dabei können Sie viel Interessantes und Traditionsreiches zum Brauverfahren und dem Sortiment erfahren. Neben der Verkostung der Bierspezialitäten wartet die Familie Metzler mit weiteren Überraschungen auf Sie.

Die Brauereibesichtigung wird ab 10 Personen (Gruppe) zum Preis von 5,00 €/Person durchgeführt und kann telefonisch unter 036873-2840 oder per E-Mail gebucht werden.

Alle Brauereibesichtigungen sind mit einer anschließenden Einkehr in der Brauereigaststätte „Zur Schwarzen Henne“ verbunden.

Die Brauerei Dingsleben freut sich auf Ihren Besuch!

☞ info@dingslebener.de

Der Mensch braucht Wasser

Früher wurde vor allem Quellwasser für das Bierbrauen und die Herstellung alkoholfreier Getränke genutzt. Dank moderner Brunnentechnik kann der Mensch heute jedoch hervorragendes Mineralwasser aus der Tiefe der Erde holen.

Die Privatbrauerei Metzler produziert seit 1961 neben ihren Bierspezialitäten auch alkoholfreie Getränke, mit zunehmendem Erfolg.

Glas ist heute der gebräuchlichste und hygienischste Werkstoff für Flaschen und Trinkgefäße. Bei der Glasproduktion kommen zudem einheimische Rohstoffe zum Einsatz.

Auch Kunststoffflaschen, sogenannte PET-Flaschen, sind als Ein- oder Mehrwegartikel hinzugekommen. Diese werden aus Erdöl hergestellt, wobei es keine Qualitätsgarantie für die Inhaltsstoffe gibt.

Neben der Abfüllung in Flaschen, produziert die Dingslebener Brauerei auch alkoholfreie Getränke in 20-Liter-Edelstahlfässern, die sich einer immer größeren Beliebtheit erfreuen.

Erst mit der Entdeckung der eigenen Mineralwasserquelle und dem Bau eines Brunnens konnte die Produktion von Osta Mineralwasser und Osta Limonaden beginnen. 1993 wurde der Brunnen gebohrt und fördert aus 65 Metern Tiefe ein Wasser von hervorragender Reinheit, das viele Mineralien aufweist, die der menschliche Körper benötigt. Die Rein-



heit des Wassers ist in der unangetasteten Landschaft begründet, die hauptsächlich von Wald gekennzeichnet ist und nie mit chemischen Düngemitteln belastet wurde. Der Dingslebener Mineralbrunnen wird zudem nicht überfordert, sodass sein ausgezeichnetes Wasser noch lange genutzt werden kann.

Sparsam geht es in der Dingslebener Brauerei überhaupt zu, wenn es sich um den Quell des Lebens handelt: Die Abwässer, die aufgrund modernster Brau- und Spültechnik nur geringfügig anfallen, werden von der Brauerei umweltschonend aufbereitet und direkt in den Vorfluter eingeleitet.

Himmelfahrt auf dem Brunnenberg

Auch für das Jahr 2015 lädt die Dingslebener Brauerei alle Freunde und Gäste zur Himmelfahrtsfeier auf dem Festplatz am Brunnenberg in Dingsleben ein. Leider war das vergangene Fest sehr verregnet, und mit gerade einmal 12 Grad Celsius wurde ein Negativrekord bei den Temperaturen verbucht.

Bei schönem Wetter können normalerweise etwa 1.500 Gäste begrüßt werden. 2014 haben sich lediglich 500 Wallfahrer eingefunden, was der Feierlaune der Anwesenden allerdings keinen Abbruch tat.

Nun hoffen wir, dass der keltische Wettergott uns 2015 wieder gewogen sein wird:

Der Eintritt ist wie immer frei, Bierspezialitäten und alkoholfreie Getränke gibt es zu fairen Preisen, und wie immer spielt zünftige Blasmusik im Festzelt auf. Wir sehen uns in Dingsleben!