

Dingslebener

BRAUEREIKURIER



27. Jahrgang | Kundenzeitschrift der Dingslebener Privatbrauerei Metzler | 2023

Das Dingslebener AUBI Die Erfindung des alkoholfreien Bieres

Alkoholfreies Bier hat sich in den vergangenen Jahren zu einem großen Trend auf dem deutschen Biermarkt entwickelt. Und auch international ist man sehr interessiert an der isotonischen Alternative zum alkoholischen Klassiker. Der Konsum des „normalen“ Bieres ging seit 1990 insgesamt um fast ein Drittel zurück, und der Deutsche Brauerbund geht davon aus, dass jedes zehnte verkaufte Bier in Zukunft ohne Alkohol auskommt. Noch vor Jahren scheuten sich viele, zu dieser Alternative zu greifen, denn es sei schließlich kein „richtiges Bier“. Inzwischen hat sich das Image sehr gewandelt und auch die technologische Entwicklung ist vorangeschritten, so dass Geschmack, Aussehen und Ausschankverhalten immer besser werden. Erfunden wurde das alkoholfreie Bier aber nicht von Brauereien, deren Marken heute allseits bekannt sind, sondern von einem Tüftler aus der DDR. Ulrich Wappler entwickelte Anfang der 1970er Jahre das später legendär gewordene AUBI, eine

Abkürzung für „Autofahrerbier“. Nur eine kleine Züricher Brauerei hatte bereits in den 60er Jahren ein alkoholfreies Biergetränk auf den Markt gebracht. Hintergrund der Entwicklung des alkoholfreien Bieres in der DDR war der stark gestiegene Alkoholkonsum unter der Arbeiterschaft. Vor allem in den Stahl- und Bergwerken und den Glasbläsereien kam es immer wieder zu Arbeitsunfällen, weswegen von den Behörden in diesen Branchen Alkoholverbote ausgesprochen wurden. Ulrich Wappler bekam den Auftrag, sich um die Entwicklung von alkoholfreiem Bier zu kümmern. Er experimentierte, entwickelte das Verfahren der „gestoppten Gärung“ und stellte 1972 auf der Leipziger Messe das AUBI vor, das patentiert

wurde. Sein Verfahren wird noch heute von vielen Brauereien genutzt. Sogar in die USA und nach Großbritannien wurde das Bier später unter anderen Namen exportiert. Nach der Wende schließlich wurde die Produktion eingestellt. Große Brauereien in Westdeutschland hatten inzwischen ihre eigenen alkoholfreien Biere auf den Markt gebracht.

Doch das AUBI feierte eine grandiose Wiederauferstehung, nämlich bei der Dingslebener Privatbrauerei Metzler. Ulrich Metzler hatte 1998 die Markenrechte für das einstige „Autofahrerbier“ erworben. Es wird seit dem 9. November 1998 in Dingsleben gebraut und abgefüllt, entwickelte sich zu einer neuen Sorte.

Heute sind neben dem klassischen AUBI noch zwei weitere alkoholfreie Sorten im Angebot der Dingslebener Bierspezialitäten: Das alkoholfreie Kellerbier, ein ungefiltertes Bier nach Pilsner Brauart, sowie das alkoholfreie Dingslebener Weißbier.



Dingslebener in Berliner Museum

Das Mauer-Museum im Haus am Checkpoint Charlie in Berlin ist eines der meistbesuchten Museen in Berlin. Direkt am ehemaligen Grenzübergang zwischen dem Ost- und Westteil der Stadt lädt es seit 1963 ein internationales Publikum, das an den zentralen Themen Mauerbau, SED-Unrecht und den Fluchtversuchen aus der DDR interessiert ist.

Jetzt sind im Museum auch die Osta-Limonaden und die Osta-Cola-Getränke der Dingslebener Privatbrauerei erhältlich. Nicht nur wegen des Namens „Osta“, sondern, weil die Zutaten der Getränke ihrer Zusammensetzung nach



aus der ehemaligen DDR stammen, zeigte die Museumsleitung Interesse daran. Ein Getränkehändler, der die Brauerei in Berlin vertritt, hatte Kontakt zum Museum aufgenommen.

Der Name „Osta“ wurde von Brauereichef Ulrich Metzler kurz nach der Wende kreiert, weil die ursprünglichen Namen aus Markenschutzgründen nicht verwendet werden durften. Die Resonanz der Kunden war zur Markteinführung 1992 noch zurückhaltend. Es dauerte etwa 20 Jahre, bis sich das Blatt wendete und Osta-Limonaden aus Thüringen zu Getränke-Bestsellern wurden, nicht nur im Osten.

Zur Geschichte der Dingslebener Braukunst

320-jährige Braugeschichte

Im Jahre 1704 begann die Geschichte des Dingslebener Bieres. Zwar wurde noch nicht in Dingsleben selbst gebraut, aber die Einwohner beteiligten sich am Hausbrauen in den umliegenden Gemeinden. So ist es jedenfalls in den alten Quellen verzeichnet. Das heißt, die Dingslebener brauen seit mindestens 320 Jahren ihr eigenes Bier und die Qualität kann sich seitdem mehr als sehen lassen. Hausbrauen durften damals nur die landwirtschaftlichen Betriebe, die ihre Braugerste und den Hopfen selbst anbauen konnten und die geeignete Keller besaßen, die auch im Sommer gleichbleibend niedrige Temperaturen hatten. In den Gemeindebrauhäusern wurde gemeinsam gebraut und das Bier in Schütten und Fässern nach Hause getragen, um es zu lagern.

Brauerei Metzler seit 1895

Der 28-jährige Schmied August Metzler (1866–1952) kehrte 1894 nach seiner Wanderzeit aus Leipzig wieder in sein Heimatdorf Dingsleben zurück. Nachdem er einen schweren Unfall erlitt, konnte er nicht mehr als Schmied arbeiten und ließ sich als Landwirt nieder. Er heiratete die verwitwete Gastwirtin Berta Höfer und erwarb das Gemeindegasthaus. Seit 1895 braute er sein Bier für den eigenen Ausschank. So entstand ein Mischbetrieb aus Landwirtschaft, Gaststätte, Brauerei, Schlachtereie und einem Ladengeschäft.

Die Privatbrauerei Metzler

Ab 1958 wurde das Unternehmen von Augusts Sohn Robert Metzler und dem 20-jährigen Enkel Ulrich Metzler vollkommen neu aufgestellt, um die Klippen der DDR-Bürokratie zu umschiffen.

So wird die Brauerei Metzler in die Handwerksrolle eingetragen. Ulrich Metzler, der eigentlich Bauer und Melker werden sollte, lernte dann Brauer und Mälzer, gründet einen handwerklichen Brauereibetrieb, der sich bis zur Deutschen Einheit 1990 zur größten Privatbrauerei der DDR mit zehn Beschäftigten entwickelt.

Ab 1961 beginnt die Limonadenherstellung, die bis heute ein wichtiges Standbein der Privatbrauerei darstellt. 1980 erfolgt der vollständige Umbau und die Vergrößerung der Brauerei von bisher 25 Hektolitern auf 90 Hektoliter Ausschlagmenge im Gemeindebrauhaus.

Neuanfang nach der Wende

Nach der Wende, im Jahre 1991, kauft Ulrich Metzler das Brauhaus von der Gemeinde und drei Jahre später noch die Grundfläche. 1995 wurde das neue Sudhaus auf einem neuen Grundstück eingeweiht, in dem nun 150 Hektoliter ausgeschlagen werden können. Weitere Gebäude, Abfüllanlagen, Lagerhallen und Verwaltung kamen nach und nach hinzu und so gehört die Privatbrauerei Metzler heute zu den innovativsten Handwerksbetrieben der Branche.



Neuigkeiten aus Dingsleben

→ Investitionen im Jahr 2023

Die Dingslebener Privatbrauerei hat auch im Jahr 2023 wieder wichtige Investitionen getätigt, um den Betrieb zukunftsfähig zu machen und die Qualität der Bierspezialitäten und der alkoholfreien Getränke noch weiter zu erhöhen. So wurde für die raschere Belieferung der Kunden ein neuer 15-Tonner-Lkw der Marke MAN mit 510 PS Leistung angeschafft.

Weiterhin wurde in eine Abfüll- und Verschließmaschine investiert, die gleichzeitig als Verpackungsmaschine für Dosengetränke fungiert. Die Fertigstellung der Dosenabfüllmaschine ist für das Frühjahr 2024 geplant. Mit der Abfüllung von Getränkedosen soll das Exportgeschäft der Dingslebener Brauerei noch weiter angekurbelt werden. Es liegen bereits zahlreiche Kundenanfragen für diesen Bereich vor.

Zudem wurde die Photovoltaik-Anlage der Brauerei erweitert, um auch weiterhin und noch mehr unabhängig und nachhaltig Elektroenergie für das Unternehmen gewinnen zu können.

→ Ausbildung bei Dingslebener

Nach dreijähriger Ausbildung zum Brauer und Mälzer wurde Jason Leibfacher als Mitarbeiter von der Privatbrauerei Dingsleben übernommen. Seniorchef Ulrich Metzler gratulierte ihm zu seinem erfolgreichen Abschluss und er erhielt den scherzhaften Leitspruch mit auf den Weg:

„Der Brauer macht das Wasser erst trinkbar.“

Mit seiner Ausbildung zum Brauer und Mälzer begonnen hat 2023 Joel Reizlein aus Jüchsen. Er folgt damit einer Familientradition, denn die Handwerksbrauerei Reizlein aus Jüchsen ist ebenfalls ein traditionsreicher Familienbetrieb, der regional und in hoher Qualität die Erwartungen seiner Kunden erfüllen möchte.

Eine Ausbildung bei der Privatbrauerei in Dingsleben genießt einen hohen Stellenwert in der gesamten Branche.

→ Pittiplatsch & Co.



Für die Firma *remember drinks* in Wünschendorf produziert die Dingslebener Privatbrauerei Limonaden und Kinder-Cola, auf deren Etiketten höchstbekannte Figuren aus dem Kinderfernsehen zu sehen sind: Pittiplatsch, Schnatterinchen und der Sandmann.

Die Glasflaschen sind in vielen Lebensmittelmärkten, Getränkehandlungen sowie im Onlineshop von *remember drinks* zu finden.



Osta Erdbeer Brause entwickelt sich zum sommerlichen Renner

Die Dingslebener Privatbrauerei hat mit der eigens kreierten Osta Erdbeer Brause einen wahren Renner im Angebot.

Die Osta Erdbeer Brause ist ein wahrer Genuss und der ultimative Durstlöcher im Sommer. In der kalten Jahreszeit weckt sie mit ihrer Frische Vorfreude auf Sonne und Natur. Hergestellt wird Osta Erdbeer Brause aus Erdbeersaftkonzentrat. Sie ist erhältlich in 0,33-l-Mehrweg-Glasflaschen mit Kronkorken-Verschluss.

Einfach jetzt schon ein Klassiker!



Erinnerung an Gerlinde Metzler (1943–2023)

Am 1. Oktober 2023 ist Gerlinde Metzler im Alter von 80 Jahren verstorben. Die Unternehmerfamilie Metzler und die Mitarbeiter der Privatbrauerei trauern um eine starke Persönlichkeit, die die Geschichte des Unternehmens jahrzehntelang wesentlich mitbestimmt hat. Der Trauergottesdienst fand am 14. Oktober in der Kirche zu Dingsleben mit anschließender Urnenbeisetzung unter großer Anteilnahme statt.

Gerlinde Metzler, geb. Hirn, wurde am 14. März 1943 geboren. Im Jahre 1961 heirateten Gerlinde und Ulrich Metzler, die gemeinsam die Privatbrauerei zum Erfolg führten, und es in den schwierigen Zeiten der DDR schafften, das Privatunternehmen trotz aller Behörden-schikanen durch die Wirren der Zeit zu erhalten und nach der Wende daraus ein blühendes, modernes Unternehmen zu



Die Familie bedankt sich sehr für die große Anteilnahme in Wort, Schrift und Geldspenden für gemeinnützige Zwecke.

formen. Gerlinde Metzlers Gastfreundschaft war legendär. Sie hatte als Chefin den Titel „Braumeisterin ehrenhalber“ verdient, weil sie sich nicht nur um die geschäftlichen Belange, sondern um ganz viele organisatorische Details liebevoll kümmerte. Vor allem aber war sie eine ausgezeichnete Köchin und es war ihr stets wichtig, die Familie um sich zu haben und vier Generationen der Metzlers zusammenzuhalten. Ihre gemeinsamen Kinder Uwe (geb. 1963) und Ulrike (geb. 1971) sowie Enkel Christian (geb. 1987) und auch alle anderen Familienmitglieder führen das Unternehmen heute gemeinsam mit dem Seniorchef Ulrich in ihrem Sinne weiter.

Im Buch „Auf dem Weg zum Erfolg“, das die Geschichte der Privatbrauerei beschreibt, ist Gerlinde ein ganzes Kapitel mit ihren Lieblingsrezepten gewidmet.

Braumeistersteak à la Gerlinde Metzler

Zutaten

- 4 Fleischscheiben (dick, Schweinerückensteak)
- 300 - 400 ml Dingslebener LAVA Schwarzbier oder Dingslebener Weißbier dunkel
- 100 g Schweineschmalz
- 3 Zwiebeln (mittelgroß)
- 2 - 3 Möhren
- 4 - 5 Esslöffel Mehl
- 1 Schuss Essig
- 1 Teelöffel Zucker

Tipps

- Hat das Steak einen Fettrand, und es sollte einen haben, wird es vor dem Anbraten zwei-, dreimal eingeschnitten.
- Zum Würzen eignet sich vorzüglich Selleriesalz.
- Zum Braumeistersteak passen immer herzhaftere Bratkartoffeln, in Dingsleben sagt man Schnipple oder Kartoffelspalten.

Zubereitung

1. Die Hälfte des Schweineschmalzes wird in der Pfanne erhitzt. Darin werden die Zwiebeln und die in Scheiben geschnittenen Möhren angebraten. Wenn die Zwiebeln goldgelb sind, wird das Gemüse herausgenommen und beiseite gestellt.
2. Das restliche Fett wird in die Pfanne gegeben und erhitzt. Das Fleisch wird in Mehl gewendet und auf beiden Seiten kräftig 5 Minuten angebraten. Anschließend wird gesalzt und gepfeffert.
3. Um die Steaks werden die Zwiebeln und die Möhren gelegt und mit Dingslebener Schwarzbier begossen. Sie müssen 20 – 25 Minuten bei geringer Hitze schmoren, gegebenenfalls muss weiter Bier hinzugegossen werden.
4. Das Fleisch und das Gemüse werden aus der Pfanne genommen. Mit einem Schuss Essig und etwas Zucker wird die Soße abgeschmeckt und, wenn nötig, gebunden. Sie wird dann über das Fleisch und das Gemüse gegeben.



2008 traf Gerlinde Metzler den österreichischen Sternekoch und Bestsellerautor Johann Lafer

Impressum

Herausgeber (V.i.S.d.P.):
Privatbrauerei Metzler GmbH & Co. KG
98646 Dingsleben
www.dingslebener.de
info@dingslebener.de

Herstellung: www.salierverlag.de

Bildrechte: Dingslebener, shutterstock, remember drinks, Wikimedia Commons