

Hereinspaziert!

*Willkommen in der
Flensburger Brauerei.*



**FLENSBURGER
BRAUEREI**

Damals wie heute – eine unabhängige Familienbrauerei.



Der erste Eindruck: unser seit 1888 bestehendes Hauptgebäude.



Damals harte Knochenarbeit: Eisstechen für die Bierkühlung.

Am 6. September 1888 unterschrieben fünf Flensburger Bürger die Gründungsurkunde der Flensburger Brauerei. Seitdem gehört das *plop'* aus Flensburg zum guten Ton des Geschmacks. Unter der Führung von Konsul Emil Petersen entwickelte sich die Flensburger Privatbrauerei in den 1930er Jahren zu einer der größten Brauereien Schleswig-Holsteins.

Als alle anderen Brauereien auf Kronkorken umstellten, hielten wir am Bügelverschluss fest. Dieser ist längst zum Flensburger Markenzeichen geworden und hat uns zu einem der weltweit erfolgreichsten Anbieter in diesem Segment gemacht. Die Verbindung von Tradition, Innovation und Qualität war und ist für uns selbstverständlich. Daher wird unser Handeln durch die Nutzung zukunftsweisender Technologien für die Senkung unseres CO₂-Fußabdrucks geprägt. Seit 1995 werden wir fortlaufend nach DIN EN ISO 9001 und seit 2025 nach EMAS zertifiziert.

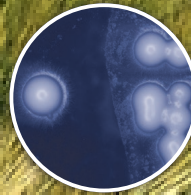
Wenn Sie uns einmal besuchen möchten, werden Sie überrascht sein, wie leicht wir zu finden sind. Die Nordsee links, die Ostsee rechts, fahren Sie immer geradeaus Richtung Norden. Bis die Menschen plötzlich anfangen, Dänisch zu sprechen. Dann fahren Sie ein paar Meter zurück und atmen tief durch. Ist die Luft frisch und klar? Dann sind Sie da – direkt an der Flensburger Förde.

Mitten in Flensburg liegt unsere Brauerei, die schon 1888 an dieser Stelle zu finden war. Damals noch am Stadtrand gelegen, war die Lage für uns dennoch Gold wert. Zum einen, weil der nahe gelegene Mühlenteich im Winter das nötige Eis zum Kühlen unseres Bieres lieferte, da die Kälteanlage noch nicht erfunden war. Und zum anderen, weil genau hier – tief unter der Erde – eine einzigartige Mineralwasserquelle schlummerte und auf ihre Erschließung wartete ... Das Flenst.

Wir geben unser Bestes. Erstklassige Rohstoffe für erstklassiges Bier.

Das Wasser der *Flensburger Gletscherquelle* sprudelt aus 240 Meter Tiefe aus unseren hauseigenen Brunnen artesisch, also aus eigener Kraft, empor – in Mineralwasserqualität, amtlich anerkannt und völlig frei von Umweltbelastungen. So frisch und rein kommt es bei uns auch als Brauwasser zum Einsatz. Und zwar zu 100 %!

Seinen Ursprung findet unser einzigartiges Wasser in den unterirdischen, circa 10.000 Jahre alten Gletscherströmen Nordskandiaviens. Mittlerweile ist es übrigens so begehrt, dass wir es unter dem Namen *Flensburger Wasser* auch pur anbieten und standesgemäß in unsere berühmten Bügelverschlussflaschen abfüllen. Neben Wasser – so will es das deutsche Reinheitsgebot – gehören nur Hopfen, Malz und Hefe ins Bier. Und auch diese drei Zutaten kommen bei uns nicht von ungefähr.



Von Anfang an aus einem Stamm: die Hefe aus bauseigener Reinzucht.

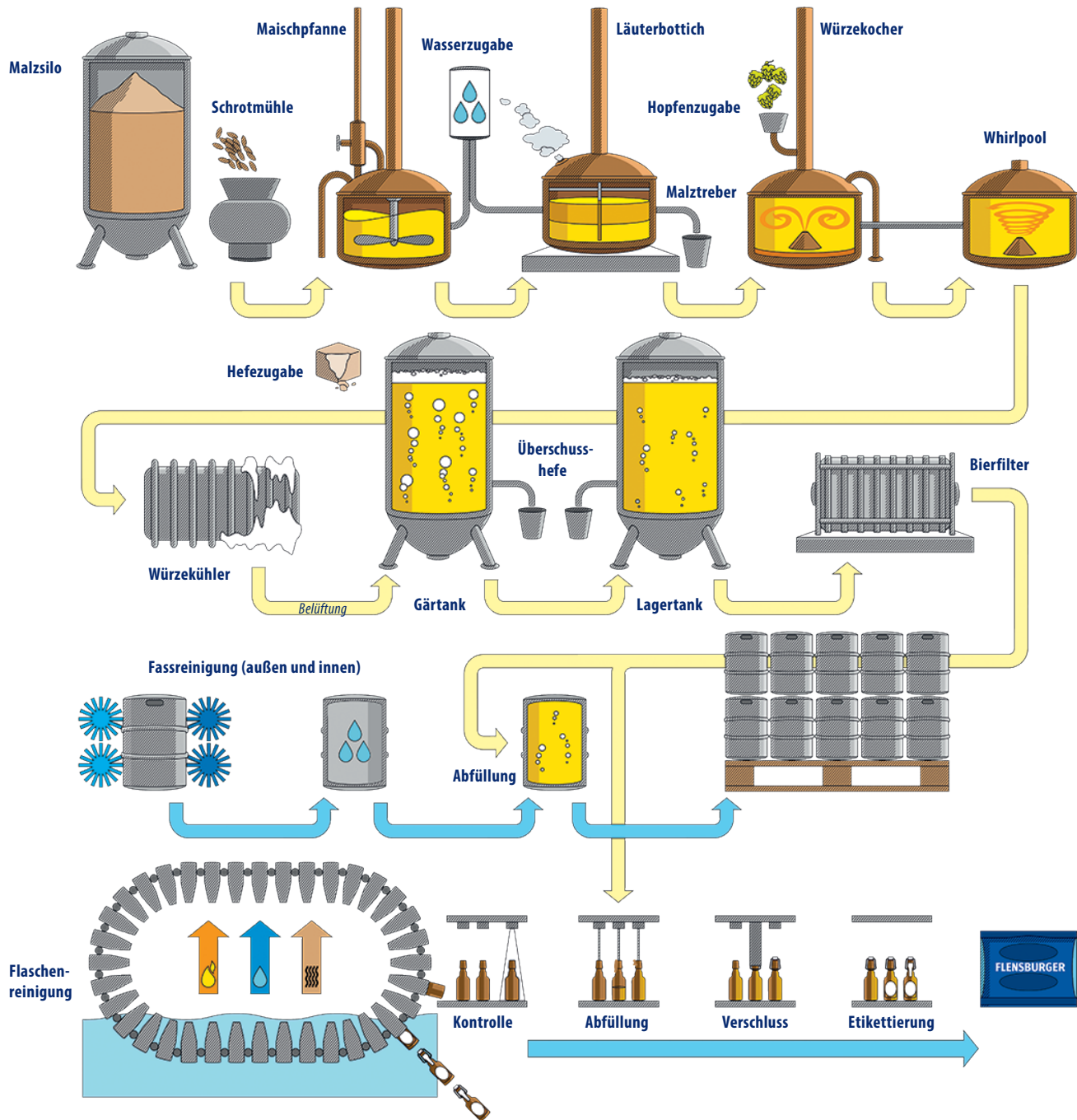


Die Seele des Bieres: unser erlesener Hopfen aus der Hallertau.

Riechen Sie die frische Seeluft? Das liegt daran, dass ein nicht unerheblicher Teil unserer Braugerste, aus der wir das Malz gewinnen, in dem rauen Klima »zwischen den Meeren« wächst und gedeiht. Daher auch der Name: *Küstengerste*®. Die auf den Küstengerstefeldern vorherrschende, besonders jod- und salzhaltige Seeluft spielt für den Charakter unseres FLENS eine wichtige Rolle. Ebenso die Hefe aus unserer brauereieigenen Reinzucht. Sie stammt aus einer einzigen Ursprungszelle und garantiert uns und Ihnen eine gleichbleibende Bierqualität.

Unseren Hopfen hingegen beziehen wir aus der Hallertau, wo bereits seit dem 8. Jahrhundert Hopfenanbau betrieben wird. Er sorgt für den typisch herbwürzigen Geschmack unserer Biere, zugleich aber auch für die Festigkeit der Schaumkrone. Die verwendeten unterschiedlichen Malz- und Hopfensorten können Sie bei uns ebenfalls riechen, sehen, fühlen und – wenn Sie mögen – auch schmecken.

Der Brauvorgang.



Jetzt geht's rund.



Zuerst gebi's die ganze FLENS Range in der Theorie, später können Sie sie auch in der Praxis genießen.



Imposanter Blickfang: die kupfernen Sudpfannen im Herzen der Brauerei.

Zu Beginn Ihres Besichtigungsrundgangs wird es ganz schön dunkel. Aber keine Angst, Sie sitzen sicher und bequem in unserem Kino und genießen einen kurzen Film, der Sie in die schöne Heimat der Flensburger Biere eintauchen lässt und auf die spannende Tour durch unsere Brauerei vorbereitet. Direkt im Anschluss erleben Sie die komplette Bierherstellung hautnah und mit allen Sinnen. Vom Sudhaus über die Gär- und Lagerkeller bis zur imposanten Abfülllinie. Der Duft, der Ihnen als erstes in die Nase steigt, kommt aus dem Maischbottich, wo das fein geschrotete Malz bei circa 50 °C mit Wasser gemischt, also »vermaischt« wird.

Die Malzenzyme wandeln die Getreidestärke in Malzzucker um und bilden auch den Geschmack und die Farbe des Bieres. Riskieren Sie gern einen Blick in den Läuterbottich. Darin sinken die nicht löslichen Schalen des Malzkorns, die »Spelzen«, zu Boden und bilden einen natürlichen Filter, durch den der flüssige Teil der Maische abfließt – das ist die sogenannte »Würze«.

In unserem Würzekocher »Merlin« kommt anschließend der Hopfen in die Würze und sorgt für das feinherbe Aroma. Dank des besonders schonenden Merlin-Kochverfahrens bleiben die Vitamine und Nährstoffe in den Flensburger Bieren übrigens weitgehend erhalten.

Ihnen wird langsam zu warm? Dann folgen Sie uns gern eine Etage tiefer, wo Sie unsere 18 Meter hohen Gär tanks bestaunen dürfen. In ihnen kommt unsere Reinzuchtheife zum Einsatz und wandelt den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um, was circa sieben Tage dauert. Mindestens 14 Tage reift das Jungbier anschließend in unseren nicht weniger imposanten 100.000 und 400.000 Liter fassenden Lagertanks. Wie? So viel Zeit haben Sie nicht? Dann gehen Sie ruhig schon vor zur Abfüllung. Aber passen Sie auf, dass Ihnen bei 1.250 abgefüllten, verschlossenen, etikettierten und verpackten Flaschen pro Minute nicht schwindelig wird!*

**Wir bitten um Verständnis, dass aufgrund von Umrüstzeiten oder Reparaturphasen gelegentliche Stillstände der Abfülllinien nicht immer zu vermeiden sind.*

Familienausflug.

Wir Norddeutschen sind bekanntlich echte Familienmensen. Daher war es uns auch immer ein großes Bedürfnis, für jedes Familienmitglied das passende Lieblingsgetränk anbieten zu können. Dank optimaler technischer Voraussetzungen und dem Know-how unserer Braumeister konnten wir unsere Kompetenzen kontinuierlich ausweiten und nach und nach immer mehr Getränkewünsche erfüllen. Heute kommt in der Familie daher niemand mehr zu kurz. Nicht einmal die ganz Kurzen.

Alles begann mit dem *Flensburger Pilsener* (1922). Erst viel später gesellten sich nacheinander *Flensburger Frei* (1993), *Dunkel* (1998), *Malz* (2003), *Winterbock* (2004), *Radler* (2005), *Gold* (2005), *Wasser* (2006), *Kellerbier* (2007), *Frühlingsbock* (2011), *Edles Helles* (2013), *Radler Frei* (2018) und das *Flensburger Strand-Lager* (2024) hinzu. Die jüngsten Sprösslinge unserer Familie sind die vier alkoholfreien Küstenlimos: *Küstenmix Cola-Orange*, *Küstencola*, *Küstencola Zero* und *Küstenlimo Orange*.



Shoppen und Ploppen.



Der Plop-Shop – mit einer bunten Auswahl an FLENS Artikeln.

Der »Flensburger Salon« – Genuss erleben in gemütlicher Atmosphäre.



Falls auch Sie zu den berüchtigten Souvenirjägern und Andenken-sammlern gehören, sei Ihnen an dieser Stelle unser *Plop-Shop* ans Herz gelegt. Hier finden Sie Kleidsames, Freizeitliches, Gastronomisches und Komisches rund um die Flensburger Brauerei – eine bunte Auswahl an FLENS Artikeln, von der praktischen Softshell-Jacke über den originellen Bügelverschlusskuli bis hin zum sagenumwobenen 2-Liter-Mega-Plop. Viel Spaß beim Shoppen!

DER FLENSBURGER PLOP-SHOP

Munketoft 12, 24937 Flensburg

Montag bis Freitag von 13 bis 18 Uhr

Samstag von 13.30 bis 18.30 Uhr

Oder rund um die Uhr online: www.plop-shop.de

Nun wird es aber höchste Zeit, dass Sie mit unseren Produkten persönlich in Kontakt treten, denn neben Ihrem Wissensdurst kümmern wir uns natürlich auch um Ihren anderen, den echten Durst. In unserem »Flensburger Salon« können Sie sich in gemütlicher Atmosphäre von dem guten Geschmack und der hohen Qualität unserer Flensburger Produkte überzeugen.

Flensburger Pilsener, Dunkel, Edles Helles und Strand-Lager können Sie frisch vom Fass und alle anderen Sorten *plop*-frisch aus der Flasche nach Belieben verkosten. Je nach Jahreszeit auch den Frühlings- oder Winterbock. Dazu servieren wir eine kleine, herzhafte Brotzeit.



Brauereibesichtigungen

Hier oben im Norden, wo die Menschen dem Wunder der Sprache noch mit Respekt begegnen, gestaltet man in der Regel jedwede Kommunikation höchst ökonomisch. Es sei denn, es geht um unser Bier. Da wird aus einem herzlichen »Moin!« schnell mal ein schwärmerisches:

»WILLKOMMEN IN DER FLENSBURGER BRAUEREI!«

Die Brauereibesichtigung, inklusive spannender Rundtour, herzhafter Brotzeit und genussvoller Bierverkostung, dauert insgesamt 3 Stunden. Dabei geht es durch unsere historischen Gebäude bis hin zu unseren modernen Abfüllanlagen, rauf und runter, über Treppen und vielerlei Stufen. Sie sollten also gut zu Fuß sein und wissen, dass aufgrund der Verletzungsgefahr nur Gäste an der Besichtigung teilnehmen können, die mit festem, geschlossenem Schuhwerk ausgestattet sind. Kleiner Tipp: Um Ihren Wunschtermin zu sichern, sollten Sie so früh wie möglich einen Termin auf unserer Webseite buchen.

Infos und Hinweise:

TERMINE UND PREISE

Montag bis Freitag um 14 und 18 Uhr: 22 € pro Person

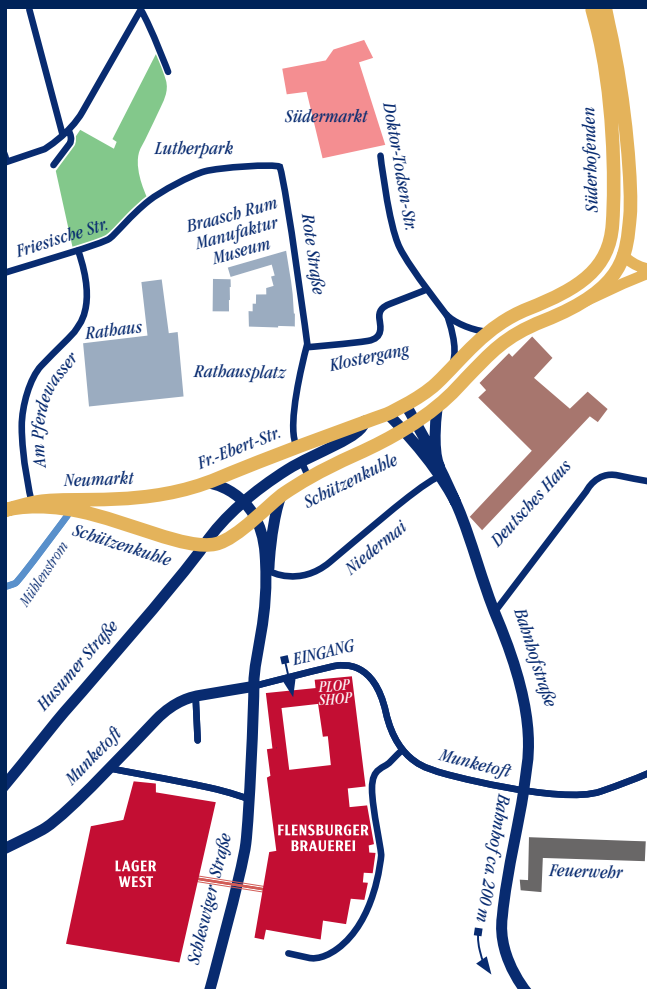
Samstag um 11 und 15 Uhr: 22 € pro Person

TICKETS UND KONTAKT

Wählen Sie Ihren Wunschtermin in unserem
Buchungskalender und buchen Sie Ihre Tickets
online unter *besichtigung.flens.de*

Für weitere Infos oder Fragen kontaktieren
Sie uns gern per E-Mail an *brauereibesuch@flens.de*
oder telefonisch unter +49 (0)461 863-122.

Änderungen vorbehalten.



FLENSBURGER BRAUEREI

Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH & Co. KG
Munketoft 12 · 24937 Flensburg · Telefon: 0461/863-0 · E-Mail: info@flens.de
www.flens.de

[f](https://www.facebook.com/flens) [@flens](https://www.instagram.com/flens) [y](https://www.youtube.com/channel/UCqz8K1p1p1p1p1p1p1p1p1p) [/flensburgerbrauerei](https://www.youtube.com/channel/UCqz8K1p1p1p1p1p1p1p1p1p)

Flensburg, September 2025