



# FLENSBURGER BRAUEREI

Flensburg, 01. September 2022

## FLENS Winterbock ab Ende September wieder im Handel

Unser Starkbier für die kalte Jahreszeit ist im norddeutschen Handel ab dem 19. September bis in den Dezember wieder zu haben: Der FLENS Winterbock. So lange der Vorrat reicht!

### **Der FLENS Bierfreund für die kalte und dunkle Jahreszeit**

Trotz seines würzig-vollmundigem Geschmacks und einem Alkoholgehalt von rund 7 Prozent hat unser Winterbock keinen Fett- und Zuckeranteil. Also eine perfekte Ergänzung zum deftigen Winterzeit-Essen wie Wildbraten & Co. – das besonders gut zu diesem FLENS Saisonbier passt. Unser Winterbock im Speziellen legt den Fokus mehr auf den Malzkörper als die Hopfenbittere oder das Hopfenaroma. Durch seine brotig-malzigen Aromen passt dieses Bier zur kommenden dunklen Jahreszeit.

### **So wird unser FLENS Winterbock produziert**

Der FLENS Winterbock wird aus hellen und dunklen Malzen hergestellt. Hier werden sogenannte Karamellmalze eingesetzt. Neben einer dunkleren Farbe sorgen die Malze für ein angenehmes Aroma und eine gewisse Vollmundigkeit. Für die Hopfenbittere im Bier verwenden wir eine traditionelle deutsche Aromahopfensorte.

Schon seit Juli wird in der Flensburger Brauerei fleißig der diesjährige Winterbock gebraut. Gärung und Lagerung dieses Bieres dauern im Vergleich zu unseren weniger alkoholischen Sorten wesentlich länger. Während dieses Vorgehens entstehen bei Bockbieren deutlich mehr aromaaktive Substanzen. Deshalb ist es für uns von großer Bedeutung für den Produktionsprozess mehr Zeit einzuräumen. So lagert unser Winterbock mindestens sechs Wochen bei unter 0° C, bevor er schließlich filtriert und abgefüllt wird.

### **Wissenswert: Der Name ist eine Wortspielerei**

Bei dem Namen Winterbock denken viele an einen über Wiesen springenden Bock mit Hörnern, doch der Name ist eine Wortspielerei aus dem 17. Jahrhundert. Bockbier ist ein dunkel gebrautes Bier mit 16-18 % Stammwürze. Stark gebraut bedeutet, dass proportional weniger Wasser oder mehr Malz

verwendet wird. Der Begriff Bockbier stammt aus Einbeck. Dort wurde erstmals Bier gebraut, um eine längere Haltbarkeit zu erreichen, um Bier innerhalb Europas exportieren zu können. Der damalige Braumeister (17. Jahrhundert) zog schließlich nach München, wo er weiterhin „ainpöckisch“ braute. Aus diesem sich ständig ändernden Sprachgebrauch entstand schließlich bis heute der Begriff Bockbier.

Mit „plop.“ frischen Grüßen

Sina Marie Malina

-Unternehmenskommunikation –

Flensburger Brauerei

Tel. +49 (0) 461 / 863 -125

Mobil: +49 (0) 152/ 534 065 94

Fax: +49 (0) 461/ 863 –301

E-Mail: [malina@flens.de](mailto:malina@flens.de)

**Die Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH & Co. KG ist Schleswig-Holsteins größte Privatbrauerei und beschäftigt zurzeit ca. 270 Mitarbeiter\*innen. Sie wurde mehrfach mit dem Umweltpreis der Wirtschaft ausgezeichnet und schafft durch ständige Investitionen in Technik, Marke, Markt und Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen eine ideale Verbindung zwischen Tradition und Moderne. Gebraut wird mit exzellentem Wasser in Mineralwasser-Qualität aus der hauseigenen Flensburger Gletscherquelle und mit Küstengerste aus Schleswig-Holstein. Durch das Würzekochsystem „Merlin“ bleiben alle biologisch wertvollen Inhaltsstoffe im Bier enthalten. So wurden im Jahr 2021 über 628.000 hl Bier für den inländischen Markt produziert und mit einer der weltweit größten und modernsten Anlagen für Flaschen mit Bügelverschluss abgefüllt – diese Menge verteilt sich auf 13 Flensburger Produkte.**