

Flensburger.

Das Original mit dem *plop'*



Genuss erleben. Flensburger.

Willkommen im Norden.



Seit 1888, unserem Gründungsjahr, gehört das *plop'* aus Flensburg zum guten Ton des Geschmacks. Denn hier wird mit vermälzter *Küstengerste*® aus Schleswig-Holstein und dem kristallklaren Wasser der *Flensburger Gletscherquelle* gebraut. Natürlich in Premium-Qualität und selbstverständlich nach dem deutschen Reinheitsgebot.

Als alle anderen Brauereien auf den Kronkorken umstellten, hielten wir am bewährten Bügelverschluss fest, der die einzigartige Frische unserer Flensburger Biere bewahrt.

Mittlerweile sind wir einer der weltweit erfolgreichsten Anbieter im Segment der Bügelverschlussflaschen und unsere Biere erfüllen die höchsten Qualitätsansprüche. Besonders stolz sind wir auch darauf, dass wir bis heute eine freie und unabhängige Privatbrauerei geblieben sind.

Hinter all den Leistungen stehen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, deren Zufriedenheit auf Offenheit und gegenseitigem Verständnis beruht. Aber auch auf dem gemeinsamen Humor, mit dem unser aller Arbeitsleben doppelt so viel Spaß macht.

Küstengerste® aus Schleswig-Holstein.



Wir in Flensburg lieben unsere norddeutsche Herkunft, das raue Klima zwischen den Meeren und die steifen Brisen, die über die Felder wehen.



Vor allem, weil ein nicht unerheblicher Teil unserer zum Brauen verwendeten Gerste unter dem Einfluss dieser frischen jod- und

salzhaltigen Seeluft gedeiht und eine wichtige Rolle im Brauprozess spielt. Deshalb nennen wir diese Braugerste auch *Küstengerste*®.

Gleichzeitig unterstützen wir mit der Verwendung heimischer *Küstengerste*® die Landwirte in unserer Region. Auch das liegt in der Natur der Sache, schließlich sind wir seit eh und je eng mit unserer Heimat verbunden.

Flensburger Gletscherquelle.



Zum Brauen verwenden wir ausschließlich Wasser aus der *Flensburger Gletscherquelle*. Es besitzt Mineralwasserqualität und findet seinen Ursprung in der letzten Eiszeit vor etwa 10.000 Jahren.

Damals entstanden in Nordskandinavien riesige Gletschermassive, die auch Teile Norddeutschlands bedeckten und deren kristallklares Schmelzwasser sich ganz langsam seinen Weg durch die massiven Felsschichten bahnte. Jahrtausende wurde es so vor sämtlichen Umwelteinwirkungen geschützt, um heute aus unseren beiden bis zu

240 Meter tiefen Brunnen artesisch, das heißt aus eigener Kraft, emporzusprudeln.



Naheliegender, dass wir dieses einzigartige Wasser nicht nur zum Bierbrauen nutzen, sondern einen Teil davon in eigene Bügelverschlussflaschen abfüllen, um den Durst einer wachsenden Anhängerschaft zu löschen. Ein ebenso frisches wie außergewöhnliches Mineralwasser also, auf das wir ganz besonders stolz sind.

Die Flensburger Brauerei.



Unsere Abfüllanlage hat eine Kapazität von bis zu 1 Million Bügelverschlussflaschen pro Tag!

Mit einer Kapazität von 1 Million Bügelverschlussflaschen pro Tag ist unsere Abfüllanlage eine der größten weltweit. Und mit unserer Würzekochung, System »Merlin«, können wir unser Bier so schonend brauen, dass alle Vitamine und Nährstoffe weitgehend erhalten bleiben. Und das schmeckt man. Schluck für Schluck.

Die kontinuierliche Überprüfung und Optimierung aller Produkte, Rohstoffe und Produktionsabläufe erfolgen nach strengsten Kriterien, wofür wir seit 1995 nach DIN ISO 9001 fortlaufend zertifiziert werden. Seit 2015 übrigens auch für unser Energiemanagement nach DIN ISO 50001. Mehrfach mit der Auszeichnung »Umweltfreundlicher



Würzekochung System »Merlin«.

Betrieb« gewürdigt, setzen wir auch in Sachen Umweltschutz Maßstäbe. Zum Beispiel mit unserem Bügelverschluss, der der Umwelt pro Jahr über 150 Millionen Kronkorken erspart. Oder mit unserer fleißigen Mehrweg-Bügelverschlussflasche, die in ihrem langen Leben mehr als 30 Abfüllvorgänge bewältigt.



Flensburger Brauerei, Munketoft 12, 24937 Flensburg.

Wir wünschen viel Spaß beim Entdecken unserer *plop*'frischen Sortenvielfalt! Ihre Flensburger Brauerei.

Flensburger Pilsener.



plop' – herbwürziger, hopfenbetonter Genuss! Ein echt norddeutsches Bier nach Pilsener Brauart – vollmundig und frisch. Erlesene Hopfensorten sorgen für den angenehm kräftigen, einzigartig hopfenbitteren Charakter und machen dieses schlanke, goldgelbe FLENS zu einem unverwechselbaren Klassiker.

1922 – also erst 34 Jahre nach Gründung der Flensburger Brauerei – wurde das Flensburger Pilsener in unser Sortiment aufgenommen. 2022 feierte es sein 100. Jubiläum und mit 38 Bittereinheiten gehört es auch heute noch zu den herbsten Pilsenern in Deutschland.

Kulinarisch passt unser Pilsener zu allem, was die traditionelle Küche zu bieten hat, von würzigen Speisen bis zum Dessert aus Kompositionen edelherber Schokolade.

*Erbältlich in der 0,33-, 0,5- und 2-l-Flasche, 0,5-l-Dose,
sowie im 30- und 50-l-Fass.*

Alkohol 4,8% vol · Stammwürze 11,3° Plato

Genuss erleben. Flensburger Pilsener.

Flensburger Frei.



plop' – alkoholfreier Genuss. Ein echtes Flensburger Pilsener, nur eben ohne Alkohol. Der wird unserem Pilsener in einem schonenden Spezial-Verfahren so behutsam entzogen, dass der volle Geschmack und das ganze Aroma im Flensburger Frei erhalten bleiben. Das Flenst. Bereits seit 1993 sorgen unsere Braumeister dafür, dass auch Menschen, die keinen Alkohol mögen, den vollen Genuss eines echten Flensburger Pilseners erleben können. Nach intensiver Entwicklungszeit ist ein alkoholfreies Pilsener entstanden, das seinem alkoholhaltigen Zwillingenbruder in nichts nachsteht und an dem sich heute nicht nur Menschen erfreuen, denen ihr Führerschein heilig ist.

Kulinarisch eignet sich das Flensburger Frei zu allem, was die traditionelle Küche zu bieten hat, von Salaten über würzige Speisen bis zum Dessert.

Erbältlich in der 0,33-l-Flasche.

Alkohol < 0,5% vol · Stammwürze 4,5° Plato

Genuss erleben. Flensburger Frei.

Flensburger Gold.



plop' – unser mildes Lager! In bester Premiumqualität, mit hellem Karamellmalz und ausschließlich feinstem Aromahopfen gebraut. Die ätherischen Öle des natürlichen Hopfens verleihen unserem goldenen FLENS einen besonders feinen, vollmundig weichen Charakter.

2005 war es soweit: Nach einer lang andauernden Entwicklungsphase konnten unsere Braumeister ein einzigartiges Bier präsentieren, das endlich auch den Wunsch zahlreicher FLENS Fans erfüllt, die unsere Marke lieben, aber denen unser Pilsener ein wenig zu herb erschien. Mit Flensburger Gold genießt man den vollen Geschmack und typischen Charakter eines echten Flensburgers – nur ein bisschen milder. Kulinarisch passt unser mildes FLENS besonders im Frühling und an warmen Sommertagen zu mediterranen Gerichten, Fisch-Variationen oder leichten Salaten.

Erbältlich in der 0,33-l-Flasche.

Alkohol 4,8% vol · Stammwürze 11,3° Plato

Genuss erleben. Flensburger Gold.

Flensburger Dunkel.



plop' – ein feinherbes und karamelliges FLENS! Willkommen auf der dunklen Seite des Genusses. Hier entfaltet unser untergäriges, dunkel-bernsteinfarbenes Vollbier mit seinem komplexen Körper und einer ausgeprägten Röstmalznote seinen feinherben Charakter. Das Flens.

1998 wurde es irgendwie mild und ganz schön dunkel im Norden. Aber auch ganz schön lecker. Nach Flensburger Pilsener und Flensburger Frei sorgte Flensburger Dunkel als dritte Sorte im FLENS Sortiment für Abwechslung in Flasche, Fass und Kühlschrank. Und hat bis heute eine treue, anspruchsvolle Anhängerschaft.

Kulinarisch passt es vor allem zu gebratenen Speisen und Fischgerichten. Beim Käse harmoniert unser Dunkel besonders mit reifen und nussigen Varianten und auch mit Trockenobst.

Erbältlich in der 0,33-l-Flasche und im 30-l-Fass.

Alkohol 4,8% vol · Stammwürze 11,3° Plato

Genuss erleben. Flensburger Dunkel.

Flensburger Edles Helles.



plop' – feinwürziger, ausgewogener Genuss! Das Helle von der Küste. Unsere erfrischend traditionsreiche Bierspezialität. Meisterhaft gebraut, sorgsam veredelt und in unseren kühlen Kellern ungestört bis zur Vollendung gelagert. Ein vollmundig abgerundetes, dank seines besonders aromatischen Buketts einzigartiges FLENS mit feinen Malznoten und hoher Drinkability.

2013 wurde Flensburger Edles Helles zum 125. Brauereijubiläum nach 58 Jahren wieder eingeführt. Ein Stück »gute alte Zeit«, das heute von unseren Braumeistern und Braumeisterinnen nach modernsten Verfahren und dem Originalrezept von 1955 hergestellt wird.

Kulinarisch passt das Edle Helle vor allem zu schmackhaften Braten, aber auch zu gegrilltem Fisch oder mild-würzigen Käsesorten.

Erbältlich in der 0,33-l-Flasche und im 30- und 50-l-Fass.

Alkohol 5,4% vol · Stammwürze 11,8° Plato

Genuss erleben. Flensburger Edles Helles.

Flensburger Kellerbier.



plop' – ursprünglicher, unfiltrierter Genuss! In unseren kühlen Lagerkellern in Seelenruhe gereift. Proteine und Polyphenole bleiben als Schwebstoffe im Bier erhalten und prägen das charakteristische, naturbelassene und malzaromatische Geschmackserlebnis.

2007 wurde der Kellerbierschatz erstmals aus den dunklen Gewölben der Flensburger Brauerei am Munketoft 12 gehoben und das naturtrübe FLENS erblickte das Licht der Welt. Unsere kupferfarbene Kellerbierspezialität erhält ihre Farbe aus der Verwendung von fränkischen Spezialmalzen, die neben dem Malz aus unserer schleswig-holsteinischen *Küstengerste*® zum Einsatz kommen.

Kulinarisch passt unser Kellerbier zu einer deftigen Brotzeit – Vollkornbrot mit Bratenaufschnitt, reifem Camembert und Gewürzgurken oder zu anderen delikaten Biergartensnacks.

Erbältlich in der 0,33-l-Flasche.

Alkohol 4,8% vol · Stammwürze 11,6° Plato

Genuss erleben. Flensburger Kellerbier.

Flensburger Frühlingsbock.



plop' – kräftiger, hopfenbetonter Genuss! Schonend gedarrtes Braumalz, edler Tettninger Aromahopfen und eine hauseigene Reinzucht-Bierhefe sorgen für ein ausgewogenes Aromaprofil – vollmundig und so lebendig wie der Frühling selbst.

2011 und damit sieben Jahre nach Einführung unseres Flensburger Winterbock kam der Flensburger Frühlingsbock auf den Markt und ist heute nicht minder beliebt und erfolgreich als sein winterlicher Bruder. So hat es sich auch längst herumgesprochen, dass der Flensburger Frühlingsbock bereits mit den ersten Schneeglöckchen in die Regale kommt und meist schon vergriffen ist, bevor die Osterglocken blühen. Also lieber rechtzeitig Frühling shoppen und ploppen.

Kulinarisch passt unser Frühlingsbock sowohl zum festlichen Braten als auch zu reifem Käse oder einem zarten Dessert aus Bitterschokolade. Gut gekühlt und im passenden Glas ist er auch als Aperitif ein Genuss.

Erbältlich in der 0,33- und 2-l-Flasche.

Alkohol 6,9% vol · Stammwürze 16,3° Plato

Genuss erleben. Flensburger Frühlingsbock.

Flensburger Winterbock.



plop' – starker, malzaromatischer Genuss! Eine vollmundige Flensburger Spezialität für dunkle Tage und frostige Nächte. Spezialmalze und eine dezente Hopfung verleihen diesem Ergebnis höchster Braukunst seine feine malzaromatische Note und seine orange-goldene Färbung. So schmeckt der Winter!

Im Spätherbst des Jahres 2004 kam mit dem Flensburger Winterbock ein Meisterstück aus dem hohen Norden, das die Herzen der Genießer und Genießerinnen im Sturm erobert hat. Diese leckere Starkbierspezialität kommt schon im Frühherbst in die Regale und ist meist schon vor Weihnachten ausverkauft. Daher unser Tipp: Rechtzeitig eindecken – wer zuerst kommt, bockt zuerst.

Ein Sättigungsgefühl stellt sich bei unserem Winterbock nur langsam ein. So passt er gut zu üppigen, festlich deftigen Speisen. Wie ein mit Apfel und Maronen gefüllter Truthahn oder Gänsebraten mit Rotkohl.

Erbältlich in der 0,33- und 2-l-Flasche.

Alkohol 7,0% vol · Stammwürze 16,3° Plato

Genuss erleben. Flensburger Winterbock.

Flensburger Strand-Lager.



plopp' – kräftiger, naturtrüber Genuss! Unsere helle, ursprüngliche und naturtrübe Bierspezialität ist kräftig wie der Küstenwind, mild wie das Sonnenlicht und ungefiltert wie der echte Norden. Feine Hopfenaromen und eine einzigartige Mischung aus drei verschiedenen Malzsorten machen es so besonders süffig und lecker.

Seit dem Frühjahr 2024 umgarnt das Flensburger Strand-Lager nach behutsamer, natürlicher Gärung und 6 bis 8 Wochen Kaltlagerung die Gaumen der Pilsener-, Hell-, Keller- und Landbierfreunde. Egal, ob bei Wind und Wetter, zur Feier des Tages oder sonstigen Anlässen, das Gefühl von Freiheit, Urlaub und Natürlichkeit ploppt immer mit.

Kulinarisch wird es zu raffinierten wie einfachen Speisen, zu Fischgerichten in allen Variationen, aber auch zum klassischen Abendbrot, bei würzigem Käse und deftiger Wurst empfohlen.

Erbältlich in der 0,33-l-Flasche und im 30-l-Fass.

Alkohol 6,2% vol · Stammwürze 13,3° Plato

Genuss erleben. Flensburger Strand-Lager.

Flensburger Radler.



plopp' – eine spritzige Erfrischung! Das FLENS unter den Radlern. Im perfekten Verhältnis aus 50 % Flensburger Pilsener und 50 % kalorienreduzierter Zitronenlimonade gemischt – mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln.

2005 eroberte unser Flensburger Radler die Herzen und Gaumen der Biermix-Fans und warf ganz nebenbei die Frage auf, warum das neue leckere FLENS nicht Alster heißt, wie im Norden zumindest in der Gastronomie üblich, sondern eben Radler. Doch nur wenige *plopp's* später war man sich darüber einig, dass nicht der Name zählt, sondern der Geschmack, und man schaute wieder zufrieden aufs Meer hinaus.

Kulinarisch passt es besonders gut zu gewürzten Speisen, wie zum Beispiel diversen südländischen Wurstspezialitäten. Aber auch süße Gerichte und Desserts werden durch das Flensburger Radler harmonisch abgerundet.

Erbältlich in der 0,33-l-Flasche.

Alkohol 2,4% vol · Stammwürze 6,3° Plato

Genuss erleben. Flensburger Radler.

Flensburger Radler Frei.



plop' – kalorienarmer, naturtrüber Genuss. Original Flensburger Frei trifft auf den vollen Geschmack fruchtig-frischer Zitronenlimonade. Mit natürlich trübem Zitronensaft und im klassischen Verhältnis 1:1 gemischt.

2018 war die Überraschung fast so groß wie die Begeisterung, als wir der Welt das erste alkoholfreie, kalorienarme und naturtrübe Radler präsentierten. Insbesondere bei sportlichen und somit naturgemäß oft sehr durstigen Menschen steht unser alkoholfreies Radler seither hoch im Kurs. Denn mit gerade mal 10 kcal pro 100 ml macht unser naturtrübes Flensburger Radler Frei nicht nur Spaß, sondern auch noch ein richtig gutes Gewissen.

Kulinarisch passt auch unsere alkoholfreie Variante zu fast allen Speisen, besonders zum klassischen Fischbrötchen, fruchtigen Salaten oder süßen Desserts.

Erbältlich in der 0,33-l-Flasche.

Stammwürze 3,7° Plato

Genuss erleben. Flensburger Radler Frei.

Flensburger Malz.



plop' – kalorienarmes, alkoholfreies Malz. Erfrischend leckerer Genuss mit einer feinherben Note und viel weniger Süße als herkömmliche Malz-Erfrischungsgetränke. Ideal für alle, die auf ihr Gewicht achten oder versteckte Zucker vermeiden wollen.

Seit 2003 ist es uns ein großes Anliegen, dem Konsum überzuckerter Softdrinks mit tollen Alternativen entgegenzuwirken. Mit nur 9 kcal pro 100 ml überzeugt Flensburger Malz mit seinem besonderen Geschmack und seiner unaufdringlichen Süße und wird mittlerweile sogar von einem großen amerikanischen Unternehmen empfohlen, das eine Methode zur »gesunden Lebensführung mit einhergehender Gewichtsreduktion« entwickelt hat, bei der die Mitglieder ihr »Weight watchen«.

Kulinarisch passt das Flensburger Malz eher zu Süßspeisen und Desserts. Gute Köche verwenden es aber auch zum Veredeln von Brotteigen oder Soßen.

Erbältlich in der 0,33-l-Flasche.

Stammwürze 2,4° Plato

Genuss erleben. Flensburger Malz.

Flensburger Fassbrause.



plop' – kalorienarmer Genuss mit alkoholfreiem Bier. Eine Komposition aus 60 % Erfrischungsgetränk mit Zitronengeschmack und 40 % Flensburger Frei. Natürlich, zeitgemäß und einfach lecker! Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe, dafür aber reich an Vitaminen.

2013 feierte die Fassbrause ihr großes Comeback und ist seitdem nicht mehr aus unserem Sortiment wegzudenken. Erfunden hat die leckere Brause übrigens Ludwig Scholvien im Jahr 1908. Damals wurde Fassbrause noch aus dem Fass gezapft, während man sie heute fast nur noch in Flaschen abfüllt – was gar nicht schlimm ist, sofern es sich um original FLENS Bügelverschlussflaschen handelt. Und der Inhalt mit nur 12 kcal pro 100 ml derart kalorienarm und lecker ist, wie der unserer Fassbrause.

Kulinarisch passt unser fruchtiger Durstlöscher zu allen pikanten Speisen, scharf angebratenen Fleischgerichten oder Gegrilltem.

Erbältlich in der 0,33-l-Flasche.

Stammwürze 2,5° Plato

Genuss erleben. Flensburger Fassbrause.

Flensburger Wasser.



plop' – ein ganz besonderes Mineralwasser mit Kohlensäure. Natriumarm und enteisent. Aus den unterirdischen Gletscherströmen Nordskandinaviens und völlig frei von Umwelteinflüssen.

2006 wurde ein lang ersehnter Traum wahr: Das Wasser aus unserer hauseigenen Flensburger Gletscherquelle bekam seine eigene Bügelverschlussflasche und ist seither unter dem Namen Flensburger Wasser in vielen Getränkemärkten und in der Gastronomie erhältlich. Ursprünglich wurde es »nur« als Brauwasser für all unsere Flensburger Sorten genutzt und lediglich unsere Belegschaft konnte es frisch aus der Quelle trinken. Heute wird es von immer mehr Menschen pur genossen und hoch gelobt!

Das Flensburger Wasser ist ein perfekter Begleiter zu allen erdenklichen Speisen und Anlässen. Das *plop'* beim Öffnen signalisiert Frische und Herkunft zu jeder Zeit.

Erbältlich in der 0,33-l-Flasche.

Auszug Mineralwasseranalyse der Flensburger Gletscherquelle: Natrium 13 mg/l, Magnesium 5,1 mg/l, Calcium 44,7 mg/l, Mangan 0,01 mg/l. SGS Institut Fresenius vom 30. 1. 2017.

Genuss erleben. Flensburger Wasser.

Brauereibesichtigungen

Montag bis Freitag: 14 Uhr und 18 Uhr

Samstag: 11 Uhr und 15 Uhr

Brauereibesichtigungen können Sie auch verschenken:

Gutscheine gibt es bei uns im *Plop-Shop* vor Ort

und online unter *www.plop-shop.de*

Tickets

Wählen Sie Ihren Wunschtermin
in unserem Online-Buchungsportal unter
besichtigung.flens.de



Kontakt

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



FLENSBURGER BRAUEREI

Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH & Co. KG

Munketoft 12 · 24937 Flensburg · Telefon: 0461/863-0 · Telefax: 0461/863-300

E-Mail: info@flens.de · www.flens.de

  /flens  /flensburgerbrauerei

Flensburg, Januar 2024