

BRAUEREI EMIL

FLENSBURGER



FLENSBURGER  
BRAUEREI

# Vorwort: plopp'

## MOIN AUS FLENSBURG!

Wir in der Flensburger Brauerei sind stolz darauf, bis heute ein selbstständiges Familienunternehmen geblieben zu sein, und freuen uns über das Vertrauen unserer Kunden, die mit jedem plopp' ihre Verbundenheit zu FLENS und dem typisch norddeutschen Lebensgefühl zum Ausdruck bringen. Am Bügelverschluss halten wir fest, komme, was da wolle, denn er bewahrt die einzigartige Frische unserer Biere und steht für unsere Tradition und Nachhaltigkeit ebenso wie für Innovation und modernste Technik.

Wo immer möglich unterstützen wir unsere Heimat und verwenden regionale Rohstoffe wie zum Beispiel *Küstengerste* aus Schleswig-Holstein. Dabei stehen die Qualität unserer Produkte und die Zufriedenheit unserer Kunden stets im Mittelpunkt, denn sie sind die Basis unserer Selbstständigkeit.

Wir freuen uns über Ihr Interesse an der Flensburger Brauerei und wünschen Ihnen viel Spaß beim Entdecken unserer Werte.

Flensburg, Januar 2022



Andreas Tembrockhaus  
Geschäftsführer Marketing und Vertrieb



Sylke Moerke  
Geschäftsführerin Technik



Sylke Moerke  
Geschäftsführerin Technik



Andreas Tembrockhaus  
Geschäftsführer Marketing und Vertrieb



# NAH AM WASSER GEBRAUT



## FLENSBURG

Gegründet: Mitte 13. Jahrhundert  
Anzahl Einwohner: 96.608 (Statistikstelle Flensburg, 2021)  
Fläche: 56,74 km<sup>2</sup>  
Stadtgliederung: 13 Stadtteile  
Koordinaten: 54° 46' N, 9° 26' O

## DIE FLENSBURGER BRAUEREI

Gegründet: 1888  
Unternehmensart: Privatbrauerei  
Anzahl Mitarbeiter: 249  
Ausstoß: circa 675.000 Hektoliter pro Jahr  
Zertifiziert: seit 1995 nach DIN EN ISO 9001 (Qualitätsmanagement)  
und seit 2015 nach DIN EN ISO 50001 (Energiemanagement)  
Geschäftsführung: Sylke Moerke, Andreas Tembrockhaus

# UNSERE FLENSBURGER UNABHÄNGIGKEITSERKLÄRUNG



Grundlage der Freiheit: die Gründungsurkunde der Flensburger Export-Brauerei vom 6. September 1888



## FREIHEIT AUS TRADITION

Bis heute hat noch kein Konzern gewagt, den stolzen norddeutschen Braumeistern der Flensburger Brauerei ins Bier zu quatschen. Und das soll auch so bleiben. Deshalb führen die letzten freien Brauer ihrer Art die Geschäfte mit Anstand und nach alter Väter Sitte: Man setzt auf Verlässlichkeit, Ehrlichkeit und Vertrauen.

## EHRlich PLOPPT AM LÄNGSTEN

Die Kunden wissen die Vorzüge des Flensburger Familienunternehmens, die breite Produktpalette und das Höchstmaß an Qualität längst zu schätzen und genießen die einzigartige Frische der Flensburger Biere.

# GENUSS MIT ALLEN SINNEN

# P



# L



# O



# P



HÖREN

SCHMECKEN

FÜHLEN

SEHEN

RIECHEN



+++ Das Hörzentrum empfängt ein *plop'*. Kurze Nachfrage bei der Genussdatenbank: JA, SO KLINGT NUR FLENS. +++ Das Geschmackszentrum hört heimlich mit und schaltet auf



VORFREUDE. +++ Das Belohnungszentrum fängt schon mal mit der BELOHNUNG an, denn besser als dieses *plop'* geht's nicht. +++ Doch, es geht noch besser: Die Zunge meldet dem



Geschmackszentrum HERBWÜRZIG-FRISCHEN BIERGESCHMACK. +++ Das Belohnungszentrum rotiert. +++ Meldung ans Einkaufszentrum: NACHSCHUB ORGANISIEREN!

## DIE NORDDEUTSCHE NATIONALHYMNE

Der verheißungsvolle Flensburger *plop'*-Sound erzeugt im Gehirn von Millionen FLENS Trinkern weltweit Vorfreude auf ein leckeres FLENS. Das ist wissenschaftlich belegt und kann wohl von jedem FLENS Fan bestätigt werden. Doch kaum jemand weiß, wie viel Technik sich dahinter verbirgt. Zum Beispiel im Dichtungsmaterial, in den präzise geformten Verschlussköpfen oder den speziellen Produktionsverfahren. Der Lohn der Mühe: Eine längere Haltbarkeit durch minimierten Gasaustausch und, ganz nebenbei, ein rekordverdächtig lautes, noch frischeres *plop'*, das der Umwelt pro Jahr den Müll von circa 150 Millionen Kronkorken erspart und am besten bei über 7°C erklingt.

# FLENSBURGER BIERE: GEBRAUT MIT DEM WASSER AUS DER FLENSBURGER GLETSCHERQUELLE



## **DIE FLENSBURGER GLETSCHERQUELLE**

Als vor etwa 10.000 Jahren gewaltige skandinavische Gletscher ganz Norddeutschland bedeckten und beim Abschmelzen die heutige Landschaft entstand, wurde auch die Grundlage des Flensburger Wasserreservoirs geschaffen, aus dem das Flensburger Brauwasser stammt. Dieses wird durch zwei Brunnen gewonnen, die heute im Deutschen Brunnenregister unter dem Namen *Flensburger Gletscherquelle* amtlich eingetragen sind.

## **UNTER FLENSBURG LIEGT EIN SCHATZ**

Die Quelle eines unermesslichen Wasserreservoirs, das sich auf die letzte Eiszeit zurückverfolgen lässt, sprudelt direkt unter der Flensburger Brauerei artesisch, also aus eigener Kraft, natürlich frisch empor. Aus dieser einzigartigen 240 Meter tiefen, kristallklaren Quelle wird seit 1888 das Flensburger Brauwasser gewonnen.

## **BRAUWASSER IN MINERALWASSER-QUALITÄT!**

Nebenbei erfüllt das besondere *Flensburger Wasser* auch noch sämtliche Anforderungen, die die deutsche Mineral- und Tafelwasserverordnung für ein natürliches Mineralwasser vorschreibt! Kein Wunder also, dass es mittlerweile auch unter dem Namen *Flensburger Wasser* abgefüllt wird – standesgemäß in die berühmten Bügelverschlussflaschen.

# WIR GEBEN UNSER BESTES

KÜSTENGERSTE AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN

HOPFEN AUS DER HALLERTAU

HEFE AUS HAUSEIGENER ZÜCHTUNG



## DIE SEELE DES BIERES

Unser erlesener Hopfen, den wir aus dem größten Anbau-gebiet in Bayern, der Hallertau beziehen, sorgt für den typisch herbwürzigen Geschmack unserer Flensburger Biere, aber auch für die Festigkeit der Schaumkrone. Je nach Anteil der Bitterstoffe oder Hopfenöle unterscheiden wir zwischen Bitter- und Aromahopfensorten.



## AUS HAUSEIGENER REINZUCHT

Da auch Hefe den Geschmack des Bieres beeinflusst, besitzt unsere Brauerei eine eigene Hefereinzucht, die aus einer Ursprungszelle stammt und eine gleichbleibende Bierqualität garantiert. Die Hefe bringt die Bierwürze zum Gären – aus Malzzucker entstehen Kohlensäure und Alkohol. Untergärige Hefe gärt bei 13°C.



*Landwirt Jessen aus Oxbüll bei Flensburg*



## HIER WEHT NOCH EIN GANZ ANDERER WIND

Die frischen salz-, jod- und magnesiumhaltigen Winde zwischen Nord- und Ostsee lassen die Gerste in Küstennähe ihren ganz eigenen Charakter entwickeln. Kenner nennen sie liebevoll *Küstengerste* und die Landwirte aus der Region tun alles, um die Qualität immer auf höchstem Niveau zu halten: mit Sorgfalt, Erfahrung, wetterfestem Gemüt und einem ausgeprägten Sinn für die Umwelt.

## AUS DER REGION – FÜR DIE REGION

Die Anbauflächen in Schleswig-Holstein sind begrenzt, die *Küstengerste* knapp bemessen und damit auch teurer als Braugerste aus anderen Regionen. Wir in der Flensburger Brauerei sind jedoch stets bereit, mehr für mehr Qualität zu zahlen. Aus Überzeugung, regionaler Loyalität und im Sinne der Nachhaltigkeit.

## AUF DIE INNEREN WERTE KOMMT ES AN

Die Wertschätzung für unsere *Küstengerste* zeigt sich in konkreten Taten. So arbeiten wir stets daran, den Produktionsanteil dieses begrenzten und teuren Rohstoffes weiter zu steigern. Jeder Schritt seiner Verarbeitung erfolgt besonders schonend. So bleiben auch die biologisch wertvollen Nährstoffe und Vitamine des Malzes während des Würzekochens im »Merlin« weitgehend erhalten.

# ALLES AUF LINIE



## ZUKUNFTSWEISENDE TECHNIKEN FÜR NOCH MEHR QUALITÄT

Mit einem Gesamtausstoß von circa 675.000 Hektolitern pro Jahr und ihren hochmodernen Abfülllinien erreicht die Flensburger Brauerei heute eine Nennleistung von 75.000 Flaschen – pro Stunde! Neueste Erkennungstechniken bei der Flascheninspektion, Dichtheitsprüfung, Füllkontrollen und vieles mehr garantieren dabei die maximale Qualität und Sicherheit. Zudem überprüft unser Qualitätsmanagement kontinuierlich sämtliche Produkte sowie Roh- und Betriebsstoffe nach strengsten Kriterien. Nach DIN EN ISO 9001 und seit 2015 für unser Energiemanagement nach DIN EN ISO 50001 wird die Brauerei zudem fortlaufend zertifiziert.

## NACHHALTIGE INVESTITIONEN FÜR EINE SICHERE ZUKUNFT

Die Verbindung von Tradition und Innovation ist für uns selbstverständlich. So investieren wir stetig in neue ökologische und regenerative Herstellungsprozesse, was zahlreiche Umweltauszeichnungen und die Effizienz unserer Anlagen bestätigen. Unsere neue Abfüllanlage zum Beispiel hat den Wasser- und Energieverbrauch etwa um 15% reduziert und unsere Würzekochung »Merlin« brachte eine Energieeinsparung von bis zu 50%.

# WILLKOMMEN IM NORDEN



Mehr Infos zu allen Sorten unter [www.flens.de](http://www.flens.de)

# DANKE FÜR DIE BLUMEN

## WERBUNG VON GANZ OBEN

Erfrischend, ehrlich, norddeutsch. So ist unser Bier, so ist unser Humor und beides gehört für uns seit eh und je zusammen. Auch in unserer Werbung. Da wird nicht lang herumgeredet, da sagt man, was man meint, und meint es so, wie man es sagt – *plop*.

## DIE FLENS'CHENFRAGE

»Wer denkt sich eigentlich die vielen Flensburger Werbespots aus?« Diese Frage hören wir fast jeden Tag. Dabei sind es doch wahre Geschichten aus dem Norden, die jederzeit mit einem FLENS erlebt werden können und mit der wohl berühmtesten Hollywoodschaukel der Welt eine Bühne bekommen haben. Natürlich besetzt mit echten Charakteren. Ist doch Ehrensache.

## DAS IST JA AUSGEZEICHNET

Die Werbewelt, vor allem aber die TV-Zuschauer und Radiohörer haben unsere Spots schon zigfach geehrt, gelobt und ausgezeichnet, auch international. Das macht uns schon ein bisschen stolz, zumal die großen Konzerne da draußen sehen, dass erfolgreiche Werbung auch mit bescheidenen Mitteln möglich ist. Stöbern Sie doch mal in unserem YouTube-Archiv: [www.youtube.com/flensburgerbrauerei](http://www.youtube.com/flensburgerbrauerei) oder folgen Sie uns bei Facebook und Instagram unter /flens oder finden Sie uns über #flens.

Wir freuen uns auf Sie!

SPORTSCHAU



sky sport

YouTube

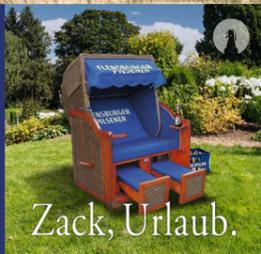


Follower: ca. 20.400



Follower: ca. 34.300

Bring die Flasche nach Hause!



Zack, Urlaub.



Schiet! Unscharf.



Traumschiff.



Flens ist mein Gemüse.



Ebbe und Flut.



# HEIMATLIEBE AUF NORDDDEUTSCH



FLENS kommt mit:  
Im Plop-Shop gibt's alles rund um  
FLENS zum Mitnehmen.



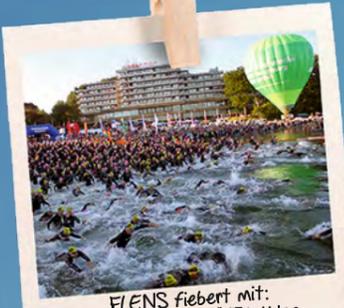
FLENS kickt mit:  
beim FLENS Cup 'Meister der Meister',  
bei der 'FLENS Beach-Trophy' u.v.m.



FLENS surft und segelt mit:  
beim 'Surf Cup' auf Sylt, beim  
'Summer Opening' u.v.m.



FLENS spielt mit:  
bei der SG Flensburg-Handewitt  
in der 'FLENS Arena' u.v.m.



FLENS fiebert mit:  
beim 'Ostseeman'-Triathlon  
in Glocksburg u.v.m.



FLENS jubelt mit  
und serviert das Bier zum Spiel:  
bei Holstein Kiel.



FLENS feiert mit:  
beim 'FLENS Festival', beim  
'Glocksburg Open Air' u.v.m.



## SAUBERE SACHE: DIE FLENS STRANDGUT-AKTIONEN

Wir lieben unsere beiden Meere und langen Strände und freuen uns über immer mehr Urlauber, die ebenso empfinden. Doch saubere Strände sind nicht selbstverständlich. Der Umwelt zuliebe haben wir deshalb 2017 die StrandGut-Aktionen ins Leben gerufen. Für Meer-Genuss und saubere Strände.

## BIER BRAUCHT HEIMAT UND UMGEKEHRT

Deshalb engagieren wir uns in sportlichen und sozialen Bereichen und unterstützen seit jeher regionale Kulturprojekte, Hochschulen, Vereine und Events.

## GANZ SCHÖN WAS LOS HIER

Auf circa 200 Events pro Jahr erleben die Besucher im Norden nicht nur unvergessliche Momente, sondern auch unvergesslichen norddeutschen Biergenuss – frisch gezapft oder direkt aus der Flasche.

## WILLKOMMEN IM PLOP-SHOP

Ob kleidsam, gastronomisch oder komisch, der Plop-Shop lässt die Herzen der FLENS Freunde höher ploppen. Direkt neben unserer Brauerei oder online auf [www.plop-shop.de](http://www.plop-shop.de).

# DO YOU SPEAK FLENS?



IRLAND



RUSSLAND



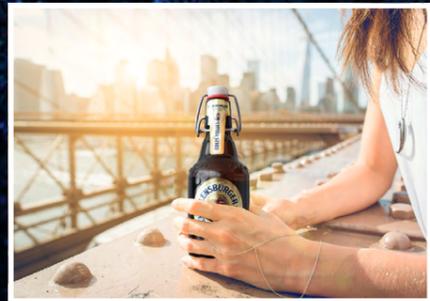
ITALIEN



MALAYSIA



USA



USA



PARAGUAY/BRASILIEN



JAPAN



IRAK



CHINA



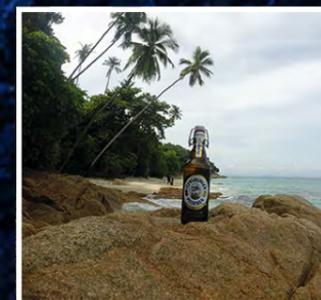
NORWEGEN



DÄNEMARK



AUSTRALIEN



VIETNAM



TAIWAN

## EIN PLOP GEHT UM DIE WELT

Die einzigartige Frische, die lange Tradition, den berühmten Bügelverschluss und natürlich den unverwechselbar herbwürzigen Charakter unserer Flensburger Biere weiß man auch weltweit zu schätzen. So genießt man die Spezialitäten aus dem nördlichsten Norden Deutschlands immer öfter auch in China oder Italien. Oder Russland, Großbritannien, Ungarn, Portugal, den USA, Südamerika, Frankreich, Japan, Taiwan ... ja sogar in Neuseeland hört man immer häufiger das *plop*' aus Flensburg.

# ERLEBNIS BRAUEREI



## GENUSS ERLEBEN

Während der Brauereibesichtigung erleben die Besucher zigtausende FLENS Flaschen in allen Stadien der Abfüllung. Und natürlich darf man ein FLENS auch direkt aus der Flasche genießen. Aber die Königsdisziplin ist und bleibt das FLENS vom Fass.

## EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN

Pro Jahr begrüßen wir über 15.000 Besucher, die an unseren spannenden Besichtigungstouren teilnehmen und unter anderem hautnah miterleben, wie pro Sekunde bis zu 20 Bügelverschlussflaschen abgefüllt werden. Neben dem Wissensdurst unserer Gäste stillen wir zu guter Letzt natürlich auch ihren echten Durst – mit frisch gezapftem FLENS und bei einem herzhaften Imbiss im Flensburger Salon. Brauereibesichtigungen finden mehrmals täglich statt – von Montag bis Freitag.

## VIRTUELLER VORGESCHMACK

Wer es kaum noch abwarten kann und schon vorab einen Blick in unsere heiligen Hallen riskieren möchte, ist herzlich eingeladen, unter [www.flens.de/die-brauerei/besichtigungen/](http://www.flens.de/die-brauerei/besichtigungen/) online und auf eigene Faust eine audio-visuelle Besichtigungstour zu unternehmen. Aber Achtung: Die Besichtigung verursacht bei den meisten Menschen unbändige Lust auf ein leckeres FLENS – am besten, Sie stellen sich vorher schon mal eins kalt!

## ANMELDUNG UND TERMINE

Aktuelle Termine und Buchungsmöglichkeiten finden Sie auf

[www.flens.de/besichtigung](http://www.flens.de/besichtigung)

Für weitere Rückfragen melden Sie sich gern per E-Mail an [besichtigung@flens.de](mailto:besichtigung@flens.de) oder rufen Sie uns an unter 0461/863-122. Wir freuen uns auf Sie!

# ERLEBNIS GASTRONOMIE



## FÜR JEDEN DAS RICHTIGE

Ein echtes FLENS genießt man hier im Norden meist direkt aus der Flasche. Am liebsten ganz rustikal zu Fischbrötchen, Labskaus oder Gegrilltem. Dem etwas stilvolleren Genießer oder Freund der gehobenen Gastronomie empfiehlt sich das FLENS im sortenspezifischen Glas. Hier kann sich das jeweilige Bier mit all seinen Besonderheiten immer noch am besten entfalten. Am allerbesten natürlich frisch gezapft. Daher werden *Flensburger Pilsener*, *Flensburger Dunkel* und *Flensburger Edles Helles* nicht nur in der Flasche, sondern auch direkt aus dem Fass angeboten. Mit insgesamt 13 Sorten gibt's für jeden Geschmack das passende FLENS.

## ZAPFEN IST PROFISACHE

Ein optimales Druckverhältnis, die richtige Temperatur, das richtige Glas und eine feste Schaumkrone sorgen für einen perfekten Biergenuss.

# MOIN, KOLLEGEN!

## ALLE IN EINEM BOOT, ALLES IM LOT

Ohne unsere Mitarbeiter gäbe es kein FLENS. Und das Gleiche gilt natürlich auch umgekehrt. Mit Kompetenz, Zuverlässigkeit und der persönlichen Identifikation mit den Produkten sichern wir tagtäglich die hohe Qualität unserer Biere. Wir begegnen uns mit Offenheit, Humor und Respekt und sind auch ein bisschen stolz auf unseren gemeinsamen Erfolg.



WIR SIND FLENS

**Jürgen Dethlefs** - Brauer und Mälzer

»FLENS trinke ich natürlich auch privat. Also braue ich es ja quasi auch für mich selbst. Ein Grund mehr, sich jeden Tag aufs Neue besonders viel Mühe zu geben.«



WIR SIND FLENS

**Mathias Lehr** - Lagerlogistik

»Bis zu 50.000 Kästen FLENS verlassen täglich die Halle, da frag ich mich manchmal, wer das alles trinken soll.«



WIR SIND FLENS

**Ansumana Barrow** - Abfüllung, technische Kontrolle

»Bei uns läuft vieles automatisch, aber für manche Dinge muss man einfach ein Händchen haben.«



WIR SIND FLENS

**Karolin Berg** - Brauerin und Mälzerin

»Bei der Qualitätskontrolle unserer vermälzten Küstengerste sehe ich auch oft den Bauern und den Acker vor mir, weil man sich hier oben kennt und vertrauen kann.«



WIR SIND FLENS

**Lena Petersen** - Personalleitung

»Ich arbeite täglich mit den verschiedensten Persönlichkeiten zusammen, erfahre individuelle Hintergründe und Geschichten. Das macht meinen Job so abwechslungsreich und spannend.«



WIR SIND FLENS

**Maren Heitmann** - Bezirksleiterin Handel

»Ohne das nette Miteinander und den gemeinsamen Humor würde unser aller Arbeitsleben sicher nur halb so viel Spaß machen.«



WIR SIND FLENS

**Frank Hemmerich** - Bezirksleiter Gastronomie

»Eine partnerschaftlich beratende, zielorientierte, verlässliche Zusammenarbeit mit den Gastronomen ist die Basis für Vertrauen und den gemeinsamen Erfolg.«



WIR SIND FLENS

**Maria Sidon** - Leiterin Qualitätswesen

»Wir begleiten alle Herstellungsprozesse – von den Rohstoffen bis zur abgefüllten Flasche – und haben dabei immer nur ein Ziel vor Augen: Unseren Kunden stets ein Höchstmaß an Qualität und Genuss zu bieten.«



# 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](mailto:info@flens.de) · [www.flens.de](http://www.flens.de) · [f](#) #FLENS · [@](#) FLENS