

## Bericht Betriebsbesichtigung 2018 Flecks Bierbrauerei, Frohnleiten

Im Rahmen unseres Moduls „Doing Business bei den Ursulinen“ in Kooperation mit Faszination Technik hatten wir am 7. März 2018 die Möglichkeit den Betrieb Flecks Bier besser kennenzulernen. Wir, fünf Schülerinnen und fünf Schüler der 6. Schulstufe des PG/PRG der Ursulinen Graz, besuchten mit unseren Professorinnen Frau Dr. Mag<sup>a</sup>. Ute Hulatsch-Pietsch, welche Geschichte, Deutsch und Geografie unterrichtet und Frau Mag<sup>a</sup>. Alexandra Hofer, welche Mathematik und Chemie unterrichtet, den Firmensitz von Flecks Bier in Frohnleiten. Vor Ort lernten wir den Geschäftsführer DI Vinzenz Fleck, sowie einen seiner Söhne, den Leiter des dortigen Brautheaters, kennen.



Gärtanks der Brauerei Fleck

Wir reisten mit Zug und Taxis an, da der Betrieb sehr weit außerhalb von Graz liegt. Nach langer Fahrt kamen wir um ca. 14 Uhr vor Ort an und wurden vom Sohn des Geschäftsführers empfangen, der auch der Erfinder des Brautheaters ist. Wir begannen unsere Führung mit einem ausführlichen Interview mit dem Chef DI Vinzenz Fleck, um mehr über ihn und seine Firma zu erfahren. Er erzählte uns einiges über die Entstehungsgeschichte des Unternehmens, den Brauvorgang sowie das neu dazu gewonnene Brautheater. Zusammenfassend war es ein sehr umfassendes und informatives, jedoch langes, Gespräch. Besonders interessiert haben wir uns zu Beginn für die Nachhaltigkeit seiner Produkte, den Umweltschutz in seiner Firma, der ihm ein großes Anliegen ist und seine Produkte an sich. Im Vorhinein haben wir uns sehr genau, mit Hilfe der Websites, über den Betrieb und die speziellen Angebote informiert. Nachdem Herr DI Fleck Biotechnologie studierte, erfuhren wir detaillierte Informationen über den Brauvorgang selbst.



Der Leiter Brautheaters Georg Fleck-  
Obendrauf

Sehr unerwartet war für uns zu hören, wie komplex dieser Vorgang wirklich ist und wie lange sich der Prozess von den Rohstoffen bis zum fertigen Bier erstreckt. Außerdem stellte uns der Betriebsleiter die verschiedenen Berufsfelder, die dieses Unternehmen betreffen, vor. Es war spannend zu sehen, wie vielfältig das Aufgabenfeld der einzelnen Mitarbeiter in seinem Betrieb ist. Er selbst, als Biotechniker, hatte die Idee für die Erbauung und den weltweiten Export der Brauanlagen schon vor über 20 Jahren, mittlerweile haben sich seine Anlagen durch eine spezielle Form der Erhitzung von der Konkurrenz abgehoben. Das seit September 2014 selbst produzierte Bier gibt dem Unternehmen die Möglichkeit seine Vielfältigkeit und Souveränität zum Ausdruck zu bringen. Die Idee für das Brautheater und das selbstgebraute Bier hatte der Sohn des Geschäftsführers, Georg Fleck, welcher unter anderem eine Schauspielausbildung genoss. Das heimische Bier soll zukünftigen Kunden den Prozess des Brauens besser veranschaulichen. Wir haben uns auch über das Marketing des Unternehmens erkundigt, welches sehr minimalistisch, doch effizient betrieben wird. Durch die geringe Konkurrenz im Anlagenverkauf und Export verkaufen sich die Bierbrauanlagen auch gut ohne viel Marketing. Für die

Biere muss jedoch umso mehr Werbung gemacht werden, da die großen Bierbrauereien sich den österreichischen Markt erkämpft haben. Die Biere werden also mittels Google Advertising beworben und durch einen Webshop vertrieben.



Das selbsthergestellte Bier der Brauerei Fleck

Nach dem Interview haben wir uns auch gemeinsam mit unserem Experiment beschäftigt und Ideen zusammengetragen. Wir möchten Ihnen ein Experiment zu dem Gärungsprozess, welcher zum Bierbrauen notwendig ist, vorstellen, sowie unser selbst gebräutes Bier mit eigens designten Etiketten zur Verkostung anbieten.

Bericht verfasst von Leonie Katz und Hanna Spielhofer; Fotos Lena Liebming PG/PRG Ursulinen Graz