

Brautechnik als Exportschlager

Michael und Vincent Fleck aus Frohnleiten liefern die technische Ausstattung für Klein- und Gasthausbrauereien in die ganze Welt.

Kaliningrad, Tromsø, Kapstadt, das vietnamesische Vung Tau oder das karibische St. Luzia – in all diesen Städten wird Bier gebraut, und zwar mit Anlagen des Frohnleitner Unternehmens Flecks Brauhaustechnik. Die Firma hat sich auf Klein- und Gasthausbrauereien mit 250 bis 1000 Litern Fassungsvermögen spezialisiert.

Schon als sich der Biotechnologe Vincent Fleck 1999 mit seiner Idee selbständig machte, ließ er die Konkurrenz in Österreich und Deutschland links liegen und ging hinaus in die weite Welt. Seither errichtete er mehr als 50 Anlagen in knapp 25 Ländern. Die Exportquote liegt bei 95 Prozent.

„Der erste Prototyp für unsere Anlagen steht noch immer im Wohnzimmer meines Vaters“, lacht Michael Fleck, der seit ein paar Monaten zweiter Geschäftsführer der Firma ist. Es mit unterschiedlichsten Leuten mit verschiedenstem

unternehmergeist
Ideen gegen die Krise

Als Kind wollte der Unternehmer Michael Fleck Pilot werden. Die Liebe zum Fliegen ist ihm geblieben.



Fotos: Fischer

kulturellen Hintergrund zu tun zu haben, sei noch nie ein Hindernis gewesen, sagt Fleck. „Ganz im Gegenteil, das macht meinen Beruf so interessant.“

Schon früher hat er oft seinen Urlaub mit dem Vater im Ausland bei Kundenbesuchen verbracht. Heute ist auch er zwei bis drei Monate im Jahr unterwegs.

„Wir werden über das Internet gefunden und schon bestehende Anlagen auf der ganzen Welt dienen als Referenzobjekte“, erzählt Fleck. Mit der Wirtschaftskrise habe sich allerdings die Kundenstruktur verändert, für kleine Unternehmen sei es schwer, eine Finan-

zierung aufzustellen. „So kommen unsere Aufträge immer öfter von Investoren, Immobilienfirmen, Kongress- oder Einkaufszentren“, sagt Fleck.

„Das Grundverfahren des Bierbrauens ist überall gleich, je nach kulturellem Hintergrund wird lediglich die Rezeptur verändert“, erklärt er.

Bockschuss

Und auch daran wird getüftelt. So hat Fleck den „Bockschuss“, einen aus Bockbier hergestellten Aperitif, entwickelt, der vorerst über die eigene Website vertrieben wird.

Michael Fleck hat noch viel vor: „Eine vollautomatische

Brauerei zu entwickeln, wäre interessant“, sagt er.

Als Kind wollte er Pilot werden, stattdessen studierte er dann aber Elektrotechnik und war jahrelang in der Automobilbranche tätig, bevor er ins Unternehmen des Vaters einstieg. In die Lüfte erheben sich nun seine Modellhubschrauber. Viel Zeit dafür findet er aber nicht, da er neben dem Job Innovationsmanagement am Campus 02 studiert.

Ganz wichtig ist ihm die Zeit, die er mit seiner Familie verbringt. Er ist verheiratet und hat zwei kleine Töchter.

Petra Mravlak
petra.mravlak@wksmk.at

kurz gefragt



Michael Fleck

Bier oder Wein?

Beides, das eine schließt das andere nicht aus.

Jeans oder Anzug?

Jeans. Ich sehe mich als Macher, da sind Jeans praktischer.

Walking oder Bungee Jumping?

Schon eher Risiko, ein Fallschirmsprung würde mich reizen.

Winter oder Sommer?

Im Sommer sind meine Akkus aufgeladen und man hat mehr vom Tag.

Schnitzel oder Kaiserschmarrn?

Schnitzel. Aber es gibt nichts, was ich nicht esse.

Großes oder kleines Auto?

Ich war früher Tuning-Freak, heute fahre ich einen VW-Bus.

Langschläfer oder Frühaufsteher?

Unfreiwillig Frühaufsteher, wegen der Kinder.

Flecks Brauhaustechnik

1999 von Vincent Fleck gegründet, ist das Unternehmen spezialisiert auf Klein- und Gasthausbrauereien. In knapp 25 Ländern weltweit gibt es bereits Anlagen. Auch bei den Rezepturen werden die Kunden unterstützt. Mit dem „Bockschuss“, einem Bockbier-Aperitif, wird nun auch eine Eigenkreation vertrieben. www.flecks.at