

Interview mit Wolfgang Sila

Die Ökonomie der Menschlichkeit fordert und fördert eine Wirtschaft, die dem Menschen dient. Inwiefern zeigt sich Menschlichkeit in eurem Betrieb?

Im meiner täglichen Arbeitswelt ist es mir ein großes Anliegen, dass meine Büro-Türe für alle Kolleginnen und Kollegen offen steht.

Was ist eure Motivation, als unser Branchensprecher für Bierbrauereien zu wirken?

Wir sind davon überzeugt, dass in der heutigen schnell lebigen Zeit die Wirtschaft wieder dem Menschen dienen sollte. Ein Unternehmertum schaffen, das allen Menschen ein würdevolles Leben ermöglicht und somit eine lebenswerte Zukunft gestaltet werden kann.

Vieles ist nicht erklärbar, ist das Brauen von genialem Bier auch ein Geheimnis, alles steht und fällt mit dem Braumeister?

Ein Braumeister braut das Bier nicht alleine, sondern jeder von unserem Team trägt einen wichtigen Beitrag dazu teil. obadoba gehen wir neue Wege. Wir brauen CO₂-neutral und sind somit die erste grüne Brauerei Vorarlbergs. Hier beginnt auch der geheimnisvolle Weg unseres kristallklaren Brauwassers, das unbehandelt in unsere Braukessel fließt.

Es beeindruckt, dass ihr den Anbau von biologischer Braugerste in Vorarlberg innerhalb weniger Jahre verdoppelt habt. Wir sind überzeugt von eurem Weg, ihr denkt in Lösungen, wo auch Handlungen folgen.

Wir haben erkannt: Regionalität in Bio-Qualität trifft den Zeitgeist. Das Fohrenburger BRAUMEISTER BIO HOFBIER in höchster BIO Austria Qualität ist somit das Erste seiner Art und ein Prosit auf unsere Region. Aufgrund der Initiative der Brauerei Fohrenburg, die ein echtes Vorarlberger Bio-Bier auf den Markt bringen wollte, wurde der Stein ins Rollen gebracht.

Rein biologisch zu wirtschaften ist ein starker Fokus bei Fohrenburger. Auch die Luftburg im Wiener Prater, dem größten Biorestaurant der Welt, hat zu euch gefunden!

Unser Bio Hofbier war der Schlüssel zu 100 % Bio in der Luftburg. Die Luftburg hat eine Brauerei gesucht, die die Menge, Qualität und den Geschmack schafft und möglichst aus Österreich kommt. Die Brauerei Fohrenburg hat alle Kriterien erfüllt und dies ist ein

unglaublicher Erfolg für uns. Der Großauftrag aus Wien ist auch ein Beweis dafür, dass man mit ausschließlich in Bio Qualität und zu 100 % in Vorarlberg erzeugtem Bier am Markt erfolgreich sein kann. Die Anbauflächen für den Braugerstenanbau in Vorarlberg konnten jetzt sogar verdoppelt werden. Somit ist der Bio Braugerstenanbau in Vorarlberg weiterhin gesichert. Die Anzahl der Bio Braugerstenerzeuger wächst somit nachhaltig weiter.

Bier ist salonfähig geworden, es gibt auch Biersommelier. Ist es Marketing, oder ist das Bier gereift?

Bier ist mehr als nur ein Durstlöscher. Über die Empfindung des Wohlgeschmackes und den durstlöschenden Effekt hinaus vermittelt das Naturprodukt Bier starken Erlebnis- und Konsumwert. Bier ist also schon längst „salonfähig“.

**Eine vielleicht etwas ungewöhnliche Frage:
Im Hotelzimmer in Bregenz war die Lust auf Bier da, wir hatten euer Bio Hofbier dabei. Es war ungekühlt, verblüffend dass es dennoch geschmeckt hat. Gibt es ein Geheimnis dafür, oder war es Einbildung?**

Je wärmer ein Bier ist, desto besser kann die Qualität erkannt werden. Aber egal bei welcher Temperatur, ein Föhrenburger schmeckt immer :)

Wolfgang, du als Geschäftsführer entsprichst nicht der Norm eines Managers. Du bist auf Augenhöhe, ein Gespräch mit dir haben wir sehr angenehm und weit weg von Dogmatik empfunden. Deine Tür ist immer offen für Mitarbeiter, wirkt das anziehend?

Nicht für jeden! Für manche ist es unheimlich, weil dies nicht die Norm ist. Auch herrscht teilweise ein gewisses Misstrauen, ob das ehrlich gemeint ist. Bei den meisten kommt es super an.

Ihr wollt auch eine 4-Tage Woche schaffen. Unser Ansinnen ist eine Mitarbeiterbörse zu machen. Menschlichkeit findet Menschlichkeit. Ist bei euch Bedarf an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter?

Am Standort Bludenz wird kräftig investiert. Die Bauarbeiten für die neue Kommissionierungshalle laufen bereits auf Hochtouren. Ein neues Gebäude für die Eventlogistik und den Kundendienst ist in Planung. 6,5 Millionen Euro wird die Brauerei dafür investieren. Das ist ein klares Bekenntnis zum Standort und deshalb sind wir auch immer auf der Suche nach neuen motivierten und treuen MitarbeiterInnen.

Du unterstützt auch Startup Unternehmen, siehst und lebst Zusammenhänge. Was ist deine Motivation?

Ich möchte vor allem meine Erfahrungen dich ich gemacht habe weitergeben und damit beitragen, dass nicht dieselben Fehler gemacht werden. Junge Menschen mit Ideen zu unterstützen, finde ich unheimlich spannend und fruchtbar.

Die Welt wandelt sich, was ist ein großer Wunsch in Verbindung mit eurem beruflichen Wirken?

Guten Qualität, leistungsfähig, mit fairen Preisen auch den Lieferanten gegenüber zu verkaufen.

Zum Schluss ganz konkret, weshalb sollten sich eure Kunden und befreundeten Unternehmen der Ökonomie der Menschlichkeit anschließen?

Weil der Mensch in allem Handeln im Mittelpunkt stehen sollte (muss).

Wir danken euch sehr, dass ihr als Branchensprecher wirkt und Räume für mehr Menschlichkeit eröffnet!