**Salzburger lieben „Das Salzburger“**

**Braumeister Felix Gmachl präsentiert erstes Märzenbier**  *Regional, traditionsverhaftet, nachhaltig salzburgerisch, aber doch frech und modern – so sollte das erste Märzenbier der „Weissen“ sein. So wurde es auch: eine Liebeserklärung an Salzburg und seine Salzburger.*

„Am *Salzburger hell* ist alles salzburgerisch – der Braumeister, die Inhaltsstoffe, die Brauerei und natürlich auch die Konsumenten, die aus Salzburg kommen“, schmunzelt der erst 29-jährige Geschäftsführer und Braumeister Felix Gmachl.

„Unser *Salzburger hell* soll etwas Besonderes auf dem Märzenbiersektor sein“, so Felix Gmachl. Ingredienzien aus bester regionaler Braugerste und feinstem Aromahopfen machen das Salzburger hell zu einem schlanken, süffigen Bier  
mit 4,9 Volumenprozent Alkohol bei einer Stammwürze von 11 Grad Plato, das Lust auf mehr macht. „Mit der Bezeichnung *Salzburger hell* unterstreichen wir unsere regionale Verankerung hinsichtlich Produktion und Vermarktung“, bekräftigt Gmachl.

**„*Das* *Salzburger hell*“ – Tradition gepaart mit zukunftsweisender Innovation**So bleibt Felix Gmachl auch mit dem *Salzburger hell* seiner Linie treu, die er mit seinen Weißbieren verfolgt. Traditionelle Braukunst auf dem Weg in die Zukunft.

**„Expertenverkostung“ brachte einhelliges Ergebnis: echt salzburgerisch!**

Seine ersten Fans hat „*Das Salzburger*“ im Sturm erobert. Die Verkoster – allesamt g‘standene Salzburger – sind bekannt für ihre Initiativen zur Erhaltung von Qualität und Traditionen in der Stadt Salzburg: Lorenz Forstenlechner, Initiator des legendären Wildschützballs, der Begründer des Lederhosendonnerstages, Georg Klampfer, Edeltapezierer Martin Zirngiebel und der Immobilienprofi Clemens Kurz. Nach den ersten Schlucken waren sie sich einig: „Das *Salzburger hell* ist, was sein Name verspricht: ein Bier wie unsere Salzburger Heimat – regional, süffig und es macht Durst auf mehr!“

Das neue Märzenbier wird vorerst exklusiv in der Weissen und in ausgewählten Lokalen ausgeschenkt. Anfang 2017 wird es auch in Flaschen erhältlich sein.

Das Gruppen-Foto zeigt die „Experten-Verkostung“ von li nach re. Lucas Triebl, Georg Klampfer, Martin Zirngibl, Lorenz Forstenlechner, Felix Gmachl, Clemens Kurz;

Das Foto A 12 zeigt nur Felix Gmachl mit seinem Salzburger hell

**Aussender und Rückfragehinweis:**Dr. Margit SKIAS . SKIAS Communication   
Pressearbeit DIE WEISSE [www.dieweisse.at](http://www.dieweisse.at)  
m.: +43 (0) 664 / 41 37 147  
e: [office@skias.net](mailto:office@skias.net); [www.skias.net](http://www.skias.net)