

Glutenfreies Bio Weissbier ab sofort im Regal der Denns Märkte  
**Felix Gmachl entwickelte sensationelles Bier-Produkt für Gluten-Allergiker**

*Presseaussendung, Salzburg, 22. Jänner 2016****: Mit der genialen Neuentwicklung seines glutenfreien Bio-Weissbiers rüttelt Braumeister Felix Gmachl, Geschäftsführer der Salzburger Weissbierbrauerei, die internationale Brauszene und den Bio-Markt ordentlich auf. Ab sofort ist diese Weltneuheit in allen österreichischen denns Bio-Märkten und in Bayern erhältlich.***   
***Mit dieser Bier-Kreation das nicht nur für Allergiker ein gesteigertes Wohlbefinden beim Trinken bringt, nimmt Felix Gmachl mit seiner Salzburger Weissbierbrauerei eine Vorreiterrolle in einer neuen Produktkategorie ein, bei der Bekömmlichkeit und Verträglichkeit der Lebensmittel eine wesentliche Rolle spielen.***

Nach mehreren Monaten Entwicklungszeit ist es Gmachl gelungen, durch einen speziellen Brauprozess das Gluten im Weissbier schonend abzubauen. Somit hat er das erste, glutenfreie Weissbier entwickelt, das alle Richtlinien und Analysen der BIO Austria erfüllt, und zudem seitens der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft Zöliakie echte Glutenfreicheit gewährleistet.

„ Ich freue mich, dass die Nachfrage nach meinem gutenfreien Bio- Weissbier zunehmend steigt und ich mit den denns Bio-Märkten einen Partner gefunden habe, die dieses Produkt ihren Kunden anbieten“, bemerkt Gmachl.

**Voller Geschmack ohne Gluten**„Mit der Registrierungsnummer AT-022-001 beim österreichischen Zöliakie-Verband sind wir also die ersten österreichischen Hersteller eines Gluten freien Bio-Weissbieres in ganz Europa, vielleicht sogar auf der ganzen Welt“-, erzählt Felix Gmachl stolz. Das Gluten freie Bio-Weissbier ist zudem nach der Bio-Austria zertifiziert und nimmt in der Biervielfalt eine Vorreiterrolle in einer neuen Produktkategorie ein, bei der Bekömmlichkeit und Verträglichkeit der Lebensmittel eine wesentliche Rolle spielen.   
„Ich kenne kein weiteres handwerkliches Produkt, das alle Richtlinien und Analysen der Bio-Austria Chargenzertifizierung erfüllt hat und zugleich glutenfrei ist“, so DI Andreas Schwaighofer von der BIO-Austria Salzburg. Die Analysen aus dem Labor aus Weihenstephan – eine der bekanntesten Bierbrau-Universitäten in Europa – bestätigten, dass seine neueste Errungenschaft durch den speziellen Brauvorgang keinerlei Gluten mehr aufweist.

„Unser neues Produkt schmeckt nicht nur ausgezeichnet, sondern bringt auch für ‚Nicht-Allergiker‘ ein gesteigertes Wohlbefinden beim Trinken“, so Gmachl.  
„Die Zöliakie ist eine chronische Erkrankung, wobei das Klebereiweiß (Gluten) zu einer Schädigung der Darmschleimhaut führt“, so Petra Pries von der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft für Zöliakie. Dadurch wird die Funktion des Dünndarms deutlich  
beeinträchtigt, die Aufnahme von Nährstoffen wird gestört und Mangelzustände sowie Verdauungsstörungen sind die Folge.

„**Bio-Rohstoffe aus Österreich**

Bei der Herstellung verwendet die Salzburger Weissbierbrauerei ausschließlich Bio- Rohstoffeaus nachhaltigem Österreichischen Anbau, um höchste Qualität zu garantieren. Das Biomalz kommt aus Grieskirchen, der Bio-Hopfen aus dem Mühlviertel. „Unser Bier ist somit ein regionales Produkt, mit dem der Konsument die heimische Landwirtschaft auf genussvolle Weise unterstützen kann“, schmunzelt Gmachl. **DIE WEISSE verbindet Tradition mit Innovation auf höchstem Niveau**

Die WEISSE wurde vor mehr als 100 Jahren gegründet und gilt als Österreichs älteste Weissbierbrauerei. Heute wie damals setzt die Salzburger Weissbierbrauerei auf Tradition und Qualität. Mit Felix Gmachl ist die Weiterentwicklung dieses Familienbetriebes gesichert; er zeigt, dass sich Tradition und Innovation nicht ausschließen.

Noch vor seinem Antritt als Geschäftsführer hat der erst 28 jährige Braumeister Felix Gmachl zwei herausragende Projekte umgesetzt. Nach seiner Ausbildung an der Doemens Akademie in München begab sich der Braumeister nach Amerika, wo er gemeinsam mit dem amerikanischen Immobilienhändler und Bierliebhaber Steve Holle in Kansas City eine Brauerei nach dem Vorbild der „WEISSEN“ gründete.  
2014 braute er mit Dirk Baert von der legendären Salzburger Bierbar „Alchimist Belge“ die „Hafer Weisse“, die exklusiv im Alchimist Belge vertrieben wird.

Auch weiterhin will Felix Gmachl daran arbeiten, die Palette und die Qualität bestehender Biersorten aufrechtzuerhalten sowie die Biervielfalt in der Salzburger Weissbierbrauerei weiterzuentwickeln. Die Wurzeln und Tradition der Salzburger Weissbierbrauerei will er dabei aber nicht vergessen. „Es ist wichtig, mit dem Zeitgeist zu gehen, Trends und Wünsche der Kunden zu erkennen, um eine Brücke zwischen Tradition und zeitgemäßem Lifestyle, der den heutigen Ansprüchen gerecht wird, zu schlagen“, so der junge Braumeister.   
 **Aussender und Rückfragehinweis:**Dr. Margit SKIAS . PR atelier SKIAS  
Pressearbeit DIE WEISSE - Salzburger Weissbierbrauerei  
m.: 0664 / 41 37 147  
e: [office@skias.net](mailto:office@skias.net); www.skias.net

**Weitere Informationen**: [www.salzburgerweissbier.at](http://www.salzburgerweissbier.at) oder   
bei Felix Gmachl persönlich unter der Mobilnummer 0699 /17 09 32 31  
bzw. Email: [felix.gmachl@salzburgerweissbier.at](mailto:felix.gmachl@salzburgerweissbier.at)