**„DIE WEISSE“ ploppt auf der „Alles für den GAST“**

***Origineller Messestand für Österreichs älteste Weissbierbrauerei***

***(Presseaussendung, Salzburg, 30. Oktober 2015) Von 7. bis 11. November 2015 präsentiert sich die Salzburger Weissbierbrauerei auf der „Alles für den Gast“ mit einem originellen Messestand. Im Mittelpunkt steht die typische Bügelverschluss-Flasche, in die seit Kurzem auch glutenfreies Bio-Weissbier abgefüllt wird.***

Auf schlichtes Industriedesign setzt Felix Gmachl, der junge Geschäftsführer der Salzburger Weissbierbrauerei, bei seinem Messestand auf der heurigen „Alles für den GAST“. Elemente, die in der Brauerei Tag für Tag im Einsatz sind, finden sich am Stand wider: Bierkisten dienen als Leuchten und Displays, Bierpaletten bilden den Korpus. Das zurückhaltende Design soll die Bierflasche mit dem typischen Bügelverschluss in den Mittelpunkt rücken.

„Die ‚GAST’ ist für uns die beste Gelegenheit, unsere neuen Produkte, allen voran die glutenfreie Bio-WEISSE, dem österreichischen Fachpublikum zu präsentieren. Hier treffen wir unsere Kunden zum Meinungsaustausch. Der Besuchermix ist auf dieser Messe einzigartig in Österreich“, ist Felix Gmachl, seit 1. Jänner 2015 Geschäftsführer der Weissbierbrauerei, sicher.

**Erstes Bio-Weissbier ohne Gluten**

Im Fokus steht am Messestand die neueste Kreation aus Österreichs ältester Weissbierbrauerei: Die erste glutenfreie Bio-WEISSE. Daneben werden die Original helle WEISSE und der „Jubilator“, ein Doppelbock in der 0,33 Liter-Bügelflasche für Craftbeer-Fans, präsentiert.

Erst im Frühling hat Felix Gmachl das von ihm entwickelte Bio-Weissbier ohne Gluten der Öffentlichkeit vorgestellt. Der Salzburger Weissbierbrauerei ist es weltweit als einer der ersten gelungen, das Gluten durch einen speziellen Brauprozess schonend abzubauen. Nun können auch Menschen mit Gluten-Unverträglichkeit Weissbier ohne Bedenken genießen.

**Bio-Rohstoffe aus Österreich**

Bei der Herstellung verwendet die Salzburger Weissbierbrauerei ausschließlich Bio- Rohstoffe aus nachhaltigem österreichischem 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 Felix Gmachl.

**Aussender und Rückfragehinweis:** PR atelier SKIAS **.** Dr. Margit SKIAS  
Pressearbeit Salzburger Weissbierbrauerei  
m.: 0664 / 41 37 147  
[www.skias.net](http://www.skias.net) ; e: [office@skias.net](mailto:office@skias.net)

**Weitere Informationen**: [www.salzburgerweissbier.at](http://www.salzburgerweissbier.at) oder   
bei Felix Gmachl persönlich unter der Mobilnummer 0699 / 17093231  
bzw. Email: [felix.gmachl@salzburgerweissbier.at](mailto:felix.gmachl@salzburgerweissbier.at)