

Erstes Bio-Weissbier ohne Gluten kommt aus Salzburg **Felix Gmachl von der „Weissen“ entwickelte erstmaliges Produkt am Biermarkt**  
  
*Presseaussendung, Salzburg, 15. April 2015****: Mit einer genialen Bier-Neuentwicklung rüttelt Braumeister Felix Gmachl, seit kurzem Geschäftsführer der Salzburger Weissbierbrauerei, die internationale Brauszene ordentlich auf. Nach mehreren Monaten Entwicklungszeit ist es ihm gelungen, das Gluten im Weissbier durch einen speziellen Brauprozess schonend abzubauen. Somit hat er das erste, zu 100 % Gluten freie Weissbier entwickelt. Mit diesem Produkt, das nicht nur für Allergiker ein gesteigertes Wohlbefinden beim Trinken bringt, nimmt er eine Vorreiterrolle in einer neuen Produktkategorie ein, bei der Bekömmlichkeit und Verträglichkeit der Lebensmittel eine wesentliche Rolle spielen. Ab 15. April wird das glutenfreie Bio-Weissbier in der Weissen ausgeschenkt und ab 1. Mai gibt es dieses in der in ausgesuchten Gastronomie-Betrieben.***Die letzten 6 Monate hat Felix Gmachl daran getüftelt, das Gluten auf schonende Weise aus dem allseits beliebten Weissbier zu bringen. Ende Dezember 2014 war es dann soweit: 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.

**100 % voller Geschmack bei 100 % glutenfrei**„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 Garantie zertifiziert und nimmt in der Biervielfalt eine Vorreiterrolle in einer neuen Produktkategorie ein, bei der Bekömmlichkeit und Verträglichkeit der Lebensmittel eine wesentliche Rolle spielen. „Unser neues Produkt schmeckt nicht nur ausgezeichnet, sondern bringt auch für ‚Nicht-Allergiker‘ ein gesteigertes Wohlbefinden beim Trinken“, so Gmachl. „Das Klebereiweiß (Gluten) hat nämlich die Eigenschaft, Klumpen zu bilden und im wahrsten Sinne des Wortes den Magen-Darm Trakt zu ‚verkleben‘, was sich negativ auf die Verdauung und das Wohlbefinden auswirken kann.“

**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 27-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 wird Felix Gmachl daran arbeiten, die Palette der 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  
Pressearbeit Salzburger Weissbierbrauerei  
m.: 0664 / 41 37 147  
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)