



Felix Gmachi, Geschäftsführer der Salzburger Weißbierbrauerei, beweist mit glutenfreiem Weißbier Innovationskraft.

Ansonsten ist die kleine Brauerei lokal auch im Lebensmittelhandel, etwa bei Spar in Salzburg, bestens verankert. Noch ein Wort zur Fitness: Der Grundgedanke zur glutenfreien Variante ist tatsächlich ein sportlicher: Bier, alkoholfrei, ist ein sehr gutes isotonisches Getränk. Ist es dazu noch glutenfrei, lässt es sich leichter verdauen.

#### Schwerpunkt Gastronomie

Das Hauptaugenmerk der Weisse liegt in der Gastronomie, etwa 90% des Ausstoßes fließen dahin. Salzburg und Wien sind die Hauptdestinationen, allein in Wien werden rd. 300 Gastronomen beliefert.

Regional bleibt man indes bei den Rohstoffen. Zur Regionalität gesellt sich eine behutsame Reifung, die gewissenhafte Kontrolle des Produktionsvorgangs sowie eine einzigartige Nachgärung in der Bügelverschlussflasche. Letztlich: ein Trink-Erlebnis mit sanfter Fruchtnote und schaumiger Krone.

„Es ist wichtig, Trends zu erkennen und immer wieder mit Neuem zu überraschen. Neben allen Innovationen will ich aber keinesfalls die Wurzeln und die Tradition unserer Salzburger Weißbierbrauerei vergessen“, führt Gmachi aus.

# Gmachi, der Bräu

Ganz Österreich ist in der Hand der Industriebiere.  
Ganz Österreich? Eine kleine Brauerei in Salzburg ...

••• Von Christian Novacek

**SALZBURG.** Die „Weisse“ gilt als Österreichs älteste Weißbierbrauerei und als einzige historische Kleinbierbrauerei Österreichs, die noch in Betrieb ist. Gegründet wurde sie 1901 von einem Abenteurer und Großwildjäger – zu einer Zeit, als es in Salzburg noch 50 Brauereien gab. Heute lautet der Name des

„Bräus“ auf Felix Gmachi. Er hat den Betrieb von seinem Vater vor zwei Jahren übernommen – und formte ihn zu einer für das neue Jahrtausend fitten Handwerksbrauerei.

#### Glutenfreies Weizen

Fitness funktioniert heute bei einem Traditionsprodukt nur mit neuen Ideen. Etwa: „Mit der Registrierungsnummer AT-022-001

beim österreichischen Zöliakie-Verband sind wir die ersten österreichischen Hersteller eines Gluten freien Bio-Weißbiers in ganz Europa, vielleicht sogar auf der ganzen Welt“, erzählt Gmachi.

Jedenfalls geht der Erfolg bereits in die Welt hinaus: Das glutenfreie Weisse gibt es in den Bio-Geschäften von Denn's in Österreich und in Deutschland.

## Bier-Genuss auf Tour

Egger Genuss-Truck mit 100.000 Kostproben.

**UNTERRADLBERG.** Die Privatbrauerei Egger ist mit 7 DLG-Gold-Medaillen Österreichs meistprämierte Brauerei. Die Qualität der Biere steht nun im Zentrum der Egger Genuss-Tour: Ein nostalgischer Lkw, zum Egger Genuss-Truck umgebaut, wurde mit 100.000 Kostproben durchs Land geschickt – ein so großer Erfolg, „dass wir die Tour verlängern und aktuell vor

Einkaufszentren und Handelsfilialen Halt machen“, berichtet Margareta Seiser, Marketing- und PR-Leiterin der Egger Getränkegruppe.

Die Besucher der Egger Genuss-Tour haben die Qualität der Kostproben beurteilt und zeigten mit über 90% positiver Geschmacksbewertung von Egger Märzen, Zisch und Radler eine hohe Zufriedenheit. (red)



Sorgte für beste Bierlaune: der Egger Genuss-Truck auf Österreich-Reise.