

## Glutenfreies Bier

Das Bier wurde für den Export optimiert und neue Märkte wurden erschlossen.

*„Um das aus österreichischen Rohstoffen hergestellte Bier wirtschaftlich erzeugen zu können, ist es unumgänglich, neue Vertriebsstrukturen und Märkte vorerst im EU-Raum zu suchen. Dies ist uns im Zuge dieses Projektes gelungen.“*

**Christian Plohberger**  
malt´n more trading GmbH

*Projektlaufzeit: Dez. 04 -Dez. 05*

25 Prozent der westlichen Bevölkerung leiden unter Reizdarmsymptomatik und rund ein Prozent ist von Zöliakie, der absoluten Glutenunverträglichkeit, betroffen. Diese bewirkt eine Schädigung der Dünndarmschleimhaut. Gluten-freie Ernährung macht jedoch ein Leben ohne Beschwerden und Medikamente möglich.

Diese Situation hat die Lebensmittelwirtschaft erkannt und gerade in den letzten Jahren zahlreiche Produkte entwickelt, sodass auch Zöliakiebetreffene nicht mehr auf genussvolle Produkte verzichten müssen. Da der österreichische Markt zu klein ist, um von Natur aus glutenfreies Bier wirtschaftlich zu erzeugen, hatte sich die Projektgruppe den EU weiten Export zum Ziel gesetzt. Im Laufe des Projektes ist es den drei Kooperationspartnern gelungen, das glutenfreie Bier mit einer Haltbarkeit auszustatten, wie sie für den Export erforderlich ist. Durch zahlreiche Maßnahmen konnten außerdem die Qualität und der Geschmack des Bieres optimiert werden.

**malt´n more**  
trading GmbH

malt´n more  
trading GmbH  
Manglbürg 1  
4710 Grieskirchen



Mälzerei Plohberger  
Manglbürg 5  
4710 Grieskirchen



Brauerei Grieskirchen AG  
Stadtplatz 14  
4710 Grieskirchen

### Projektergebnisse

- Besondere Bedeutung nimmt die nunmehr durch Vertrag gesicherte Aufbringung des glutenfreien Rohstoffes ein.
- Auf Grund der Erhöhung der Rohstoffmenge, die in einem Durchgang zu Malz verarbeitet wird, konnte der Reinigungsaufwand in diesem Bereich stark reduziert werden.
- Optimierungen im Bereich der Lagerlogistik brachten eine weitere Kostenersparnis.
- Im Bereich der Weiterverarbeitung konnte durch die Umstellung auf Bigbags der Arbeitsaufwand wesentlich vermindert werden.
- Die Erhöhung der Abfüllmengen pro Abfüllung bewirkte eine Effizienzsteigerung.
- Mittels einer Adaptierung der bestehenden Etiketten ist es der Projektgruppe gelungen, den unterschiedlichen Etikettierungsbestimmungen in den angestrebten Exportmärkten zu entsprechen.
- Eine im Laufe des Jahres erreichte Erhöhung der Ausschlagmengen bei gleicher Schüttung bringt eine erhebliche Einsparung des Rohstoffes.

### Weiterführender Nutzen

- Die Internationalisierung der Verkaufsaktivitäten brachte bereits im ersten Jahr eine Verdoppelung des Umsatzes.
- Die zusätzliche Auslastung der Abfüllanlage führte zu einer besseren Wirtschaftlichkeit.
- Durch die Erhöhung der Abfüllmengen pro Abfüllung ist auch das zuvor notwendige Umstellen effizienter.
- Die einzelnen Projektpartner konnten sich wertvolles Wissen rund um glutenfreies Bier erarbeiten, das es ermöglicht, sich vom üblichen Angebot abzuheben.
- Neu entwickelte Versandkartons ermöglichen zudem den direkten Versand zum Endverbraucher.



Nähere Informationen und Auskünfte unter:

[www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

Der LC OÖ wird von der Intermarket Bank unterstützt. Herzlichen Dank!

