**Hintergrundinformation zur Welt von Macardo**

1. Die Welt von Macardo mit Destillerie, Fasslager 4.0, Premium Bed & Breakfast, Eventlocation, Honesty Bar mit Cigar Lounge, Walk-in-Shop
2. Das Nachhaltigkeitskonzept von Macardo
3. Produktneuheiten
4. Das Gesamtsortiment von Macardo
5. Persönlichkeiten
6. Die Geschichte von Macardo

* Kurzversion
* Langversion

1. Bildmaterial
2. **Die Kernbereiche des Neubaus, der «Welt von Macardo»**

Der Neubau der Macardo-Welt umfasst folgende Highlights:

* Destillerie
* Fasslager (Weltneuheit)
* Premium Bed & Breakfast
* Eventlocation
* Honesty Bar mit Cigar Lounge
* Walk-in-Shop

## Destillerie Die neue Destillerie befindet sich im 1904 erbauten Käsereigebäude. Seit Generationen werden hier hochwertige Rohstoffe zu erstklassigen Spezialitäten verarbeitet. Früher war es Käse, heute sind es Whiskys, Spirits, Vieilles und Tresterdestillate von Macardo. Das Herzstück der neuen Brennerei sind zwei Destillationsapparate mit 150 und 200 Liter Kapazität. Sie werden mit Holz aus regionalen Wäldern befeuert, und bei Bedarf unterstützt auch die Solaranlage. Dem Brennprozess vorgelagert sind ein Maische- und ein Gärtank. Maischen, gären, destillieren, reifen – Schritt für Schritt erfolgt bei Macardo alles in Handarbeit. Und energieeffizient, dank dem zukunftsweisenden Macardo-Energiekonzept, das zurzeit einmalig ist in der Schweizer Brennerszene. Die Destillerie wird mit Holz- und Solarenergie betrieben. Die Produktion wird auf die aktuelle Wetterlage abgestimmt: Die Maischen werden dann aufgekocht, wenn die Solaranlage viel Strom liefert. Die Abwärme der Destillerie wird der Erdsonden-Wärmepumpe zugeführt, das Holz für die Brennerei stammt aus lokalen Wäldern, und die Brennereiabfälle werden einer nahegelegenen Biogasanlage zugeführt.

**Das Macardo-Fasslager – eine Weltneuheit**

Das Fasslager von Macardo ist eine Weltneuheit. Innovation, made in Switzerland. Wir nennen es «Fasslager 4.0». Entwickelt wurde es mit der Technischen Hochschule Winterthur. Jedes Fass lagert auf einem Stahlträger. Jeder Träger ist mit einem Kraftmesssystem bestückt. Vollautomatisiert werden täglich die Daten von Fassinhalt, Temperatur und Luftfeuchtigkeit ermittelt und per Bluetooth an einen Zentralrechner übertragen. Die Messdaten zeigen dem Kellermeister an, ob alle Fässer dicht sind und wie viel Destillat pro Fass verdunstet («Angel’s Share»\*). Anhand der kumulierten Daten erkennt er zudem, ob in einem Bereich des Fasslagers erhöhte Verdunstung stattfindet. Mittels der exakten Sensordaten wird auch der «Devil’s Cut» (Erklärung siehe unten) erfasst. Wer ein eigenes Fass besitzt, kann über ein Login jederzeit den Zustand abfragen.

**Ein Mikroklima – gut fürs Klima**

Das Fasslager ist die Schatzkammer von Macardo. Für die Reife herrscht hier ein perfekt eingestelltes Mikroklima. Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind vollautomatisch gesteuert. Stetig überwacht vom Kellermeister. Das Mikroklima wird erzeugt durch ein komplexes Heiz-, Kühl- und Belüftungssystem. Es ist Bestandteil des ganzheitlichen Energie- und Nachhaltigkeitskonzepts von Macardo. Dieses stellt für Destillerie, Premium B&B, Honesty Bar, Cigar Lounge, Eventlocation – und eben für das Fasslager – die nötigen Ressourcen bereit. Die dafür benötigte Energie wird erzeugt durch Brennholz, Solaranlage, Erdwärme und Wasser aus eigener Quelle. Dank diesem Kreislauf wird kein Holzscheit, keine kWh und kein Liter Wasser verschwendet.

**Das richtige Fass ist entscheidend**

Das Finishing, also der Reifeprozess der Macardo-Destillate, erfolgt in auserlesenen Fässern. Sie verleihen den Macardo-Edelbränden ihren exquisiten Geschmack. Dabei kommt nicht nur dem Mikroklima im Fasskeller, sondern auch dem Fass selbst enorme Bedeutung zu. Neben Holzart, Grösse und Wandstärke ist entscheidend, was zuvor in einem Fass gelagert wurde – beispielsweise Sherry, Portwein, Whisky oder Wein.

Macardo verwendet Fässer aus aller Welt, um seinen Spezialitäten das perfekte Finishing zu verleihen. Sie stammen aus Amerika, Schottland, Portugal oder Zypern – um nur einige Herkunftsländer zu nennen. Jedes Fass hat bereits edle Tropfen hervorgebracht. Und der noch im Holz gespeicherte «Devils Cut»\* wird weitervererbt.

**Die Vorteile der Einzelfassaufhängung**

Wer kennt nicht die tollen Bilder von amerikanischen, schottischen oder irischen «Cask Warehouses». Meist sind es enge Keller mit aufgeschichteten Fässern. Fürs Auge stimmungsvoll. Für die Pflege der Fässer und deren Inhalte jedoch sehr aufwändig. Zu Beginn hat auch Macardo ihre Fässer so gelagert – im Keller einer alten Käserei. Geträumt haben Inhaber und Master Distiller jedoch vom «Fasslager 4.0». Mit dem Neubau ist diese Vision Realität geworden. Die umgesetzte Einzelfassaufhängung auf Stahlträgern bietet viele Vorteile. Die Träger sind mit sensiblen Sensoren bestückt, und das Ein- und Auslagern der einzelnen Fässer ist wesentlich komfortabler – genauso wie die sporadische Qualitätsprüfung der Brände. Und weil immer mehr Firmen und Private in ein eigenes Fass Whisky, Rum oder Brandy investieren – zum Genuss oder als Kapitalanlage –, sind Zwischenabfüllungen oder Privat-Tastings vom eigenen Fass problemlos möglich.

*\*«Angel’s Share» und «Devil’s Cut»: Der «Angel’s Share» (Schluck der Engel) ist der bei der Holzfassreifung unvermeidbare Verdunstungsverlust. Er beträgt etwa 2% jährlich und hängt vom Fass und vom Mikroklima im Fasskeller ab. Das Gegenstück zum «Angel’s Share» ist der «Devil’s Cut» (Diebstahl des Teufels). Er bezeichnet die Menge an Destillat, die beim Leeren eines Holzfasses in dessen Wänden bleibt. Während die Verdunstung unersetzlich ist, kann der «Devil’s Cut» für das Finishing der nächsten im Fass reifenden Spirituose genutzt werden.*

## Macardo Premium Bed & Breakfast

## Auf der Durchreise, als Festabschluss, am Ende eines Seminars – geschäftlich oder privat: Im Premium B&B von Macardo übernachtet man mit allem Komfort und faszinierendem Panoramablick auf Alpstein und Säntis. Zehn Zimmer und zwei möblierte (eines davon behindertengerecht) Drei-Zimmer-Apartments stehen zur Verfügung.

Die zehn Premium B&B-Zimmer verfügen über vier unterschiedliche Einrichtungsstile:

Zimmertyp 1

Hell, mit echtem Eichenparkett und Filzbeschichtung am Kopfteil sowie einer «Apfel»-Tapete» im Bad widerspiegeln diese zwei Zimmer die fruchtigen Vieilles von Macardo. Aus den grossen Giebelfenstern schweift der Blick über die Wiesen mit den Hochstammbäumen, an denen das Obst für unsere Fruchtbrände reift. Ein bequemes Doppelbett, Kühlschrank, Kaffeemaschine, Fön, der gemütliche Lesesessel, ein Schreibtisch mit Stuhl und die Sitzbank am Fenster sorgen für Komfort.

Zimmertyp 2

Ein weicher Teppichboden, helles Eichenholz hinter dem Bett und die dunkelblauen Weintrauben im Bad. In diesen drei Zimmern lebt der Charakter unserer «Acquavite di vinaccia», aber auch die Weisseiche der Fässer, in denen unsere Spezialitäten reifen. Ein bequemes Doppelbett, Kühlschrank, Kaffeemaschine, Fön, der gemütliche Lesesessel, ein Schreibtisch mit Stuhl und die Sitzbank am Fenster sorgen für Komfort – und im Bad gibt es, wie in allen Zimmern unseres Premium B&B, ein WC, eine ebenerdige Dusche und ein Doppellavabo.

Zimmertyp 3

Wer dunkle Farben bevorzugt und gerne feinen Whisky geniesst, wird unsere «schwarzen» Zimmer lieben. Grosse Flächen aus angekohltem Eichenholz erinnern an die Innenseiten der amerikanischen Eichenfässer, in denen unser vielfach preisgekrönter «Thurbon» reift. Der weiche Teppichboden, Kühlschrank, Kaffeemaschine und Fön, ein Lesesessel, ein Schreibtisch mit Stuhl und die Sitzbank am Fenster sorgen für viel Wohlgefühl. Wahlweise ruhen Sie im Doppelbett oder in Einzelbetten. Immer sehr bequem.

Zimmertyp 4

Kräftige Farben, markante Lamellenstrukturen und ständig wechselnde Lichteindrücke dank der riesigen Fensterfront mit Blick auf Alpstein und Säntis. Unsere «Lamellenzimmer» greifen die geometrischen Elemente des Gebäudes auf, interpretiert mit Eichenholz und einer «Minze»-Tapete im Bad. Drei Zimmer, so weltgewandt und international wie die edlen Spirits von Macardo. Auch hier gehören Kühlschrank, Kaffeemaschine und Fön, ein Lesesessel, ein Schreibtisch mit Stuhl und die Sitzbank am Fenster zum Standard.

Die beiden Apartments sind identisch gestaltet – einziger Unterschied:

Apartment A verfügt über eine Dachterrasse

Apartment A

Im ersten Obergeschoss des Premium B&B befindet sich dieses stilvoll möblierte Drei-Zimmer-Apartment. Es umfasst eine Fläche von rund 120 m2 und bietet zwei Schlafzimmer, zwei Bäder mit Dusche/WC, eine offene Küche mit Essbereich sowie einen grosszügigen Wohnbereich. Mithilfe einer in der Küchenrückwand integrierten elektrischen Schiebewand kann das Apartment in zwei separierte Ein-Zimmer-Räume, jeweils mit Schlafzimmer und eigenem Bad/WC-Bereich, unterteilt werden. Eine Besonderheit ist die Dachterrasse.

Apartment B

Im Dachgeschoss des Premium B&B befindet sich dieses modern möblierte Drei-Zimmer-Apartment. Es umfasst eine Fläche von rund 120 m2 und bietet zwei Schlafzimmer, zwei Bäder mit Dusche/WC, eine offene Küche mit Essbereich sowie einen grosszügigen Wohnbereich. Mithilfe einer elektrischen Schiebewand kann es bei Bedarf in zwei separierte Ein-Zimmer-Räume, jeweils mit Schlafzimmer und eigenem Bad/WC-Bereich, unterteilt werden. Eine Besonderheit sind die hohen Räume und die optisch spannenden Dachschrägen.

**Eventlocation**

Die 174 Quadratmeter grosse Eventlocation ist top ausgestattet und bietet Platz für 100 Personen. Ideal für Firmen- oder Familienfeste, Hochzeiten, Seminare, Workshops, Kurse und Schulungen. Optional können Destillerie und/oder die Honesty Bar für Events einbezogen werden. Als separate Events oder als Bereicherung für eigene Veranstaltungen können auch Führungen, Tastings, Brenn- oder Sensorik-Kurse eingebunden werden. Nach dem Anlass übernachten Gäste ganz bequem und mit allem Komfort im Premium B&B. Der Eventroom ist mit einer professionellen Eventküche mit Anrichte, Spülmaschine, Backofen, Induktionsfeld und Kaffeemaschinen ausgestattet und bietet professionelle Steamer-Anschlüsse (Strom und Wasser). Kunden können ihre eigenen Caterer wählen, oder die Organisation dem Macardo-Eventteam übertragen. Als besonderes Highlight steht auch ein Chevrolet-Pickup Baujahr 1946 zur Verfügung – z.B. als Hochzeitsauto für den Weg von der nahegelegenen Kirche Peter und Paul in Leutmerken. Macardo verfügt zudem über eine eigene Bushaltestelle, erreichbar mit der Buslinie Nr. 838, und 22 Tiefgaragen- und 12 Aussenparkplätze – sowie 2 Ladestationen für Elektro-Autos und 6 Steckdosen für E-Bikes.

**Honesty Bar mit Cigar Lounge**

Die Honesty Bar mit Cigar Lounge von Macardo steht allen Geniessern (ab 18 Jahren) offen. Gäste des Premium B&B und der Eventlocation haben direkten Zugang. Besucher von ausserhalb erhalten über das Self-Check-In-Terminal Einlass. Hier bedient man sich selbst und rechnet die Konsumation auch selbst ab – passend zum 24h-Self-Check-In im Premium B&B. In der Honesty Bar mit Cigar Lounge kann die ganze Vielfalt der Macardo-Produkte genossen werden. Lange warten auf einen Cocktail muss man hier nicht. Bei Macardo bereitet der «Bartender-Roboter» mehr als 50 verschiedene Cocktails, Longdrinks und andere Mixgetränke zu. In Perfektion, auf Knopfdruck, innert Sekunden. Man trifft seine Wahl und stellt den Mixbecher unter den Auslauf. Einige Augenblicke später hält man einen perfekt zubereiteten Drink in Händen. Liebhaber feiner Zigarren kommen in der Cigar Lounge voll auf ihre Kosten. Im eigens für Macardo angefertigten Humidor der Firma Nüesch erwartet Feinschmecker eine vielseitige Auswahl hervorragender Rauchwaren – exklusiv für Macardo zusammengestellt von Urs Portmann Tabakwaren. Mit dabei: Zigarren von mild bis kräftig, aus der Dominikanischen Republik, Costa Rica, Honduras, Nicaragua, Cuba und weiteren Ländern.

**Walk-in-Shop**

Im Macardo Walk-in-Shop finden Kunden das gesamte Sortiment der Macardo-Edeldestillate. Aber auch mit Macardo-Spirituosen veredelte regionale Köstlichkeiten wie Whisky-Fondue, Whisky-Würste und Whisky-Senf. Gerne werden auf Wunsch auch passende Geschenkideen zusammengestellt. Regelmässig finden im Macardo Walk-in-Shop auch Tasting-Events statt.

1. **Das Nachhaltigkeitskonzept von Macardo**

Macardo verfügt über ein umfassendes Nachhaltigkeitskonzept. Es basiert auf Quellwasser, Holz, Solarenergie, Erdwärme und einem Abfallkonzept. Diese nachhaltigen Ressourcen bilden die Grundlage für einen Co2-neutralen Brennprozess, die Erzeugung eines perfekten Reifeklimas im Fasslager sowie die Abdeckung des gesamten Wärme- und Kälte-Haushalts in der Macardo-Welt.

Wasser aus eigener Quelle

Seit 1907 ist eine starke Quelle mit der Liegenschaft verbunden. Einst genutzt für die Käseproduktion und Schweinezucht. Heute produziert Macardo daraus hochwertige Single Malts, Thurbons und weitere Spirituosen. Das Wasser fliesst direkt in einen 50 Kubikliter grossen Quellwasser-Tank. Das wertvolle Wasser gelangt von hier in die Maischeaufbereitung und in die Brennerei, wo es für die Kühlung und Reinigung der Brennanlage genutzt wird. Das Wasser im Tank, das nicht gebraucht wird, überläuft in einen 50 m3 Grauwasser-Tank. Dort sammelt sich auch ein Teil des Regenwassers vom Dach. Dieses Wasser wird wieder an die Landwirtschaft abgegeben für die Bewässerung und Viehzucht.

Co2-neutraler Brennereibetrieb

Das Herzstück der neuen Brennerei sind zwei Destillationsapparate mit 150 und 200 Liter Kapazität. Sie werden mit Holz aus regionalen Wäldern befeuert. Bei Bedarf unterstützt auch die Solaranlage.

Solarenergie

Auf den markanten Spitzdächern des Neubaus sind hocheffiziente Solarenergie-Panels montiert. Diese bedecken eine Fläche von 620 m2 und liefern eine Maximalleistung von 117 kWp. Pro Jahr kann die Photovoltaikanlage mehr als 108‘000 kWh Strom produzieren – genug für rund 25 Haushalte. Macardo nutzt die selbst produzierte Solarenergie hocheffizient, speichert Überschüsse und wird seine Energieeffizienz immer weiter optimieren, mit dem Ziel, energieautark zu werden.

Wer Macardo mit dem Elektro-Auto oder dem E-Bike besucht, kann sein Gefährt hier mit nachhaltiger Solarenergie aufladen.

Erdwärme  
Eine reversible Wärmepumpe, gespeist aus zehn Erdsonden à 200 Meter Länge, dient sowohl zum Heizen als auch zum Kühlen der Räumlichkeiten. Über dieses System, kombiniert mit einer innovativen Belüftung, wird im Fasslager ein spezielles Mikroklima erzeugt. Die Wärmepumpe und die gesamte Lüftungsanlage werden mit Solarstrom aus der eigenen Photovoltaikanlage betrieben. Zudem wird die Abwärme der Brennerei genutzt, um das Erdsondenfeld zu regenerieren.

Abfallkonzept  
Selbstverständlich werden alle anfallenden Abfälle sortiert und soweit möglich dem Recycling zugeführt. Zudem verzichtet Macardo auf Einweggeschirr und -besteck. Alle Produkte werden in wiederverwertbare Glasflaschen abgefüllt und in besonders umweltfreundlichen Verpackungen verschickt. Die biologischen Abfälle aus der Brennerei werden in einem Schlempentank gesammelt und regelmässig einer nahegelegenen Biogasanlage zugeführt. Eine Ladung von 8 m3 Schlempe erzeugt bis zu 2’400 kWh.

## Produktneuheiten

**Macardo Swiss Thurbon (Namenswechsel vom Bourbon zum Thurbon)**

Thurbon. So nennt Macardo ihren preisgekrönten Thurgauer Bourbon. Hergestellt wird er aus Thurgauer Roggen, Gerste und mehr als 51% Mais. Das Wasser für den Thurbon liefert die eigene Quelle. Genau wie im Ursprungsland des Bourbons, Kentucky, ist das Wasser sehr kalkhaltig. Speziell am Thurbon ist, dass alle drei Getreidesorten gemeinsam vermaischt werden, bevor er über dem Holzfeuer schonend destilliert wird. Nach dem Brennen reift er mehrere Jahre in angetoasteten Fässern aus amerikanischer Weisseiche.

## Opening Edition 1904 Single Malt

## Auf 1’904 Flaschen limitierter Single Malt Whisky, hergestellt für die Eröffnung der «Welt von Macardo» in Strohwilen im November 2020. Ein ganz besonderer Single Malt Whisky für einen aussergewöhnlichen Anlass. Mit Hingabe gebrannt aus feinster Thurgauer Gerste, fermentiert mit ausgewählten Spezialhefen, gereift in auserlesenen belegten Fässern aus amerikanischer Weisseiche. Ein Swiss Premium Whisky, angenehm zu trinken und ein perfekter Begleiter für eine feine Zigarre.

**Farbe**

Bernstein mit hellem Gold

**Nase**

Frisch, fruchtig, mit Noten von Orange, Apfel, Heu und geräuchertem Holz

**Gaumen**

Holzig, vielschichtig und leicht süss, mit einem Hauch von geröstetem Karamell, Blütenhonig und Bitterschokolade. Mit langanhaltendem Abgang.

**Lagerung**

Auserlesene belegte Fässer aus amerikanischer Weisseiche

**Erhältlich auch in Fassstärke**

## The Slightly Smoky Single Malt – Cask Strength

## Macardo Chapter 1 ist die neueste Innovation von Macardo. Ein auf 340 handnummerierte Flaschen limitierter Single Malt Whisky in Fassstärke, traditionell produziert – und inspirierend anders. Ein exquisiter, im Small-Batch-Verfahren destillierter Single Malt Whisky der absoluten Spitzenklasse. Gereift in von Macardo gezielt gesuchten, belegten Fässern aus amerikanischer Weisseiche mit einem Islay Cask Finishing. Betont kräftig, mit einer leicht feinen rauchigen Note.

**Farbe**

Helles Weissweingelb

**Nase**

Spritzig, rauchig, mit einem Hauch von Meer, Salz und Seetang sowie leichter Süsse

**Gaumen**

Komplex und vielschichtig, überraschend süss und leicht salzig, mit Noten von Tang, Apfelrauch und Brombeere. Der Abgang ist langanhaltend, fein rauchig und länglich-süss.

**Lagerung**

Auserlesene belegte Fässer aus amerikanischer Weisseiche

**Ausschliesslich in Fassstärke erhältlich**

1. **Das Gesamtsortiment von Macardo**

Whisky

Swiss Thurbon

Single Malt

10th Anniversary Single Malt Limited Edition

Opening Edition 1904 Single Malt

Opening Edition 1904 Single Malt – Cask Strength

The Slightly Smoky Single Malt – Cask Strength

Whisky Liqueur

Vieilles

Vieille Prune

Vieille Poire Williams

Vieille Pomme

Vieil Abricot

Trester/Grappa

Müller Thurgau, Acquavite di vinaccia

Pinot Noir Barrique, Acquavite di vinaccia

Cuvée Reserva, Acquavite di vinaccia

Spirits

Sir Dry Gin

Sloe Gin

Señor Rum

Zar Vodka

Contessa Vermouth

Weine

Weisswein «19» Limited Edition Cuvée, AOC Thurgau

Rotwein «04» Limited Edition Cuvée, AOC Thurgau

Whisky-Fondue

Whisky-Fondue «Single Malt»

1. **Persönlichkeiten**

Andreas Bössow, Inhaber

Der 53-jährige Andreas Bössow wuchs in Chur im Kanton Graubünden auf. Seine Erstausbildung absolvierte er als Geomatiker. Anschliessend machte er bei der Schweizer Armee in der Abteilung Flugabwehr Karriere und schloss anschliessend ein Nachdiplomstudium als Betriebsökonom ab. Ab 1995 arbeitete er für eine international tätige Schweizer Firma in diversen Management-Positionen in Südamerika, Südostasien und für längere Zeit im Mittleren Osten. Ab 2004 wechselte er als General Manager zu INOVEX Simulation nach Abu Dhabi. Im Jahr 2008 gründete er gemeinsam mit seiner Frau Martina das bis heute bestehende Handelsunternehmen ALMADION in Dubai. Darüber produzieren und vertreiben die beiden Hygieneartikel und Spezial-Chemikalien für die Luftfahrtindustrie. Als VR begleitet Bössow seit 2016 das Start-up Unternehmen LifeOnScreen in Dubai. Im Jahr 2015 erfolgt dann der Kauf der Macardo Destillerie im Thurgau. Das neuste Projekt startete im Jahr 2018: Die Fischzucht am Bachtel im Zürcher Oberland.

Martina Bössow, Inhaberin

Die 53-jährige Martina Bössow wuchs in Zürich auf. Nach der Schule zog sie nach Lausanne, wo sie die Handels- und Hotelfachschule absolvierte. Nachdem sie als Marketingfachfrau für ein Grossunternehmen mehrere Jahre international tätig war, kam sie zurück nach Zürich. Hier nahm sie die Stelle als Head of Operations beim Hardturm-Catering-Unternehmen Hobo AG an. Nach der Heirat mit Andreas Bössow im Jahr 2005 zog sie mit ihm nach Abu Dhabi und später nach Dubai. Vier Jahre später kamen die Zwillinge Selina und Cedric zur Welt. Martina Bössow kümmert sich als Mitinhaberin um Finanzen, Marketing und Social Media des Handelsunternehmens ALMADION (Dubai), der Macardo Destillerie und der Fischzucht am Bachtel.

Bartholomäus Fink, Brennmeister

Seit der Übernahme durch Andreas und Martina Bössow im Jahr 2015 ist der 53-jährige Bartholomäus Fink der Brennmeister der Macardo Destillerie. Er stammt aus dem Bregenzerwald und das Destillieren ist seine Leidenschaft: «Dieser Prozess hat etwas Urtümliches, fast Mystisches. Hier fliessen Technik, Biologie und Philosophie zusammen.» Bartholomäus, genannte Bartle, hat während seines gesamten Berufslebens mit Lebensmitteln gearbeitet. Nach der Erstausbildung in einer Käserei wechselte er zu einem grossen Fruchtsaft-Hersteller. Mit 30 Jahren begann er schliesslich die Destillier-Ausbildung, die er mit dem Meister-Titel abschloss. Er ist das Herz und die Seele der Macardo-Destillate. Und er schätzt die Freiheiten, die er hier geniessen darf: «Wir arbeiten ständig daran, unsere Produkte zu verbessern. Dazu gehört auch, kreativ zu sein. Das gibt unseren Whiskys, Edelbränden und Gin das gewisse Etwas.»

1. **Die Geschichte von Macardo**

Kurzversion:

**Eine Leidenschaft, ein Entschluss, ein Whisky, eine Erfolgsgeschichte**

Andy Bössow liebt die Brennerei – und als ein Bekannter ihm 2015 in einer E-Mail schrieb, im Thurgau sei eine Destillerie zu verkaufen, zögerte er keine Sekunde. Er flog von Dubai, wo er seit 2005 mit seiner Frau Martina und seinen zwei Kindern lebte, in die Schweiz zurück. Das Ehepaar erwarb Macardo und begeisterte Master Distiller Bartholomäus Fink für ihr Projekt. Gemeinsam schufen sie in traditioneller Handarbeit und über dem offenen Feuer den Macardo Single Malt. Dieser räumt seit 2016 bei internationalen Prämierungen Preis um Preis ab. Das war der Zündfunke für den Erfolg und für die neue Welt von Macardo.

Langversion:

***Von der internationalen Metropole Dubai ins beschauliche Strohwilen im Kanton Thurgau. Die Übernahme der Macardo Destillerie durch das Unternehmer-Ehepaar Andreas und Martina Bössow klingt unwahrscheinlich. Allerdings nur auf den ersten Blick.***

«Schon als ich ihn kennenlernte, lag bei ihm immer ein Buch über das Destillieren auf seinem Nachttisch.» Martina und Andreas Bössow sind seit 15 Jahren verheiratet und nicht nur privat ein Team. Die beiden führen drei Unternehmen: zwei davon in der Schweiz, eines in Dubai. «Als wir vor fünf Jahren nach Strohwilen kamen, waren viele hier noch etwas skeptisch. Man traute den zwei aus Dubai nicht so richtig», erzählt Andy Bössow schmunzelnd. Mittlerweile hat sich die anfängliche Skepsis aufgelöst. Die neuen Besitzer der Macardo Destillerie haben in den vergangenen fünf Jahren bewiesen, dass sie es ernst meinen. Spätestens mit der Eröffnung der neuen Macardo-Welt Ende November 2020 werden die letzten Zweifel beiseite gefegt. Es ist ein Bauprojekt, wie es Strohwilen so noch nie gesehen hat. Hier entstehen für mehrere Millionen Franken nicht nur die nachhaltigste Brennerei der Schweiz, sondern auch das innovativste Fasslager der Welt – sowie ein Premium Bed & Breakfast mit zehn Zimmern und zwei Apartments, eine Eventlocation, eine Honesty Bar mit Cigar Lounge und einen Walk-in-Shop. Ein «Mehrgenerationenprojekt» nennen es die Inhaber.

**Whisky, Gin und Edelbrände**

Die Macardo Destillerie wurde im Jahr 2007 von Marco Frauchiger und Bernardo Lamberti in Strohwilen gegründet. Als sie im Jahr 2015 zum Verkauf stand, drang diese Neuigkeit bis nach Dubai vor. Dort leiten Andreas und Martina Bössow «Almadion». Ein bis heute bestehendes Handelsunternehmen für Hygieneprodukte für die Luftfahrtindustrie. «Ich erhielt eines Tages eine E-Mail von einem Bekannten, der von meiner Leidenschaft fürs Brennen wusste. Darin machte er mich auf die Destillerie aufmerksam», erzählt Andreas Bössow.

Während der nächsten Ferien zurück in der Heimat stattete das Ehepaar Bössow der Destillerie einen Besuch ab. Knapp 30 Tage später war man sich bereits handelseinig. «Das ging alles ziemlich schnell. Wir hatten einfach ein gutes Gefühl dabei. Es war eine Bauchentscheidung. Die Strategie definierten wir erst später.» Das wichtigste Puzzleteil hatten die beiden aber bereits gefunden: Bartholomäus Fink. Der Destillerie-Meister aus dem Bregenzerwald steht seit der Übernahme durch die Bössows am Macardo-Brennkessel. Seine Kreationen haben es in den vergangenen Jahren zu grossem Ansehen gebracht. Die vielen Auszeichnungen – bei der IWSC in London, der CWSA in China oder den Ostschweizer Edelbrandprämierungen – haben Macardo auf die internationale Destillerie-Karte gesetzt. «Fink war für uns von Anfang an unersetzlich. Ohne ihn hätten wir das Unternehmen in Dubai und die Destillerie nie gleichzeitig managen können.»

**Die neue Macardo-Welt**

Bereits bei der Übernahme war klar: Früher oder später braucht es mehr Platz. «Wir haben uns von Anfang an nach neuen Räumlichkeiten umgesehen. Aber wir wollten nichts überstürzen», erzählt Martina Bössow. Mit der alten Käserei in Strohwilen fanden die beiden schliesslich das perfekte Grundstück. Nicht nur Grösse und Lage stimmen – auch die Geschichte passt zu Macardo. Denn hier wurde einst Käse gemacht. «Die bisherige Destillerie war in einer alten Käserei daheim. Jetzt zügeln wir wieder an einen Genuss-Ort.» Am neuen Standort entsteht allerdings nicht nur eine neue Destillerie, sondern eine ganze Macardo-Welt. Sie glauben an den wirtschaftlichen Erfolg der Macardo-Destillate und der anderen Umsatzelemente: «Der Bedarf für qualitativ hochwertige B&B-Zimmer ist angezeigt. Und unsere Erfahrung zeigt uns, dass unsere Kunden nicht nur unsere Produkte kaufen wollen – sie wollen Teil des Macardo-Erlebnisses sein.»

**Meilensteine, made by Macardo**

**2007**

Marco Frauchiger und Bernardo Lamberti gründen in der stillgelegten Käserei von Strohwilen die Brennerei Macardo. Ihr erstes Produkt: einer der ersten ausserhalb der USA produzierten Bourbons der Welt.

**2015**

Andreas und Martina Bössow erwerben Macardo und können den Vorarlberger Brennmeister Bartholomäus Fink, aus «der freien Republik Bregenzerwald», als Master Distiller gewinnen.

**2016**

An der International Wine and Spirits Competition 2016 in London gewinnt Macardo fünfmal Silber, zweimal Gold und die Zusatzauszeichnung «Fruits Spirits Trophy 2016».

An der 8. Ostschweizer Edelbrandprämierung 2016 wird Macardo «Sieger Gruppe Getreide».

Ende 2016 stellt Macardo den «Sloe Gin» vor und lanciert damit die erste Stufe des Ausbaus seiner Produktlinie im Segment «Spirits».

**2017**

Macardo feiert das Jubiläumsjahr mit dem auf 999 nummerierte Flaschen limitierten Single Malt Whisky «10th Anniversary Special Edition». Als erster Whisky von Macardo ist dieser nicht nur in Trinkstärke mit 42 Volumenprozent, sondern auch in «Cask Strength», also Fassstärke, erhältlich.

In Zusammenarbeit mit der Dorfkäserei Thundorf wird das Whisky-Fondue entwickelt und produziert.

An der International Wine and Spirits Competition 2017 gewinnt Macardo sieben Medaillen. Hinzu kommen gleich drei Auszeichnungen mit «Double Gold» bei den China Wine & Spirits Awards 2017.

Die Whiskys aus Strohwilen werden in die Whisky Bible aufgenommen.

**2018**

Mit dem «Señor Rum» lanciert Macardo einen weiteren Hit im Bereich «Spirits». Für diesen werden ausgewählte nicaraguanische und indische Zuckerrohrmelassen getrennt fermentiert und gebrannt, in gebrauchten Whiskyfässern gelagert und anschliessend zum perfekten Blend vereint.

Der neue «Vieil Abricot» macht aus dem Trigestirn der Macardo-Vieilles, bestehend aus Vieille Poire Williams, Vieille Prune und Vieille Pomme, das Quartett der Fruchtigkeit.

Im Segment «Whiskys» wird der «Blutmond» neu vorgestellt, gebrannt in der Blutmondnacht vom 27. Juni 2018 – nach einem uralten originalen Bourbonrezept.

An der International Wine and Spirits Competition 2018 gewinnt Macardo fünf Auszeichnungen. Bei den China Wine & Spirits Awards 2018 werden Macardo-Produkte mit zweimal Gold und einmal Silber prämiert.

Zudem gewinnt Macardo bei der 9. Ostschweizer Edelbrandprämierung mit dem «Señor Rum» in der Kategorie «Beste Ostschweizer Spirituose».

**2019**

Mit dem roten «Contessa Vermouth» bringt Macardo ergänzend zum «Sir Dry Gin», «Zar Vodka», «Señor Rum» und «Sloe Gin» das fünfte Produkt der Spirits-Linie auf den Markt.

Der Macardo Single Malt-Whisky wird von Falstaff mit 92 Punkten ausgezeichnet, und der **Macardo 10th Anniversary Edition Single Malt erhält eine Auszeichnung bei den Swiss Whisky Awards**.

Der Whisky-Senf ergänzt das Portfolio der mit Macardo-Spezialitäten zubereiteten Köstlichkeiten.

Am18. September 2019 erfolgt auf dem Grundstück «Kreuz» in Amlikon-Bissegg die Grundfasslegung für die neue «Welt von Macardo» mit Brennerei, Fasslager, Eventlocation, Premium B&B, Walk-in-Shop sowie Honesty Bar und Cigar Lounge.

**2020**

An den Swiss Whisky, Gin & Rum Awards 2020 gewinnt Macardo die Auszeichnung «Bester Sloe Gin», «Bester Schweizer Rum» sowie drei Mal Silber – für den Single Malt, den Swiss Thurbon und den Sir Dry Gin.

Am 17. November eröffnet die «Welt von Macardo» in Strohwilen. Zur Feier der Eröffnung lanciert Macardo die «Opening Edition 1904», eine auf 1904 nummerierte Flaschen limitierte kupfergoldene Köstlichkeit – wahlweise in Trinkstärke mit 42 Volumenprozent oder als «Cask Strength» mit Fassstärke.

Die Whiskypalette wird um den «Slightly Smoky» erweitert, eine in Fassstärke abgefüllte Spezialität, kräftig, würzig, leicht rauchig.

1. **Bildmaterial**

Siehe Downloadlink: <https://www.dropbox.com/sh/j1deal0qkjzf7sv/AADg2e8jwYKbeRUWumpb0O4Ya?dl=0>