

## Bezahlt wird mit Naturalien in Form von Whisky

Markus Moser, CEO der Bergbahnen Corvatsch, erzählt, wie alles mit einem einfachen «Fässli» seinen Anfang nahm. Die zwei Visionäre fragten den CEO, ob sie dieses Fass im Felsenkeller unter der Bergstation lagern dürften. Als Zins versprachen sie Naturalien in Form von Whisky. Und die beiden Bündner hielten ihr Versprechen. Der «Zins» kam immer rechtzeitig und Moser spürte, dass das, was hier entstand, nicht nur eine «Plauschsache» war. «Wir installieren hier oben eine Brennerei», war Markus Moser bald klar.

Ein Raum, in dem der Pistendienst vergessene Materialien lagerte, wurde geräumt und der Marathon begann. Die Materialtransporte per Gondel und Helikopter stellten sich als grosse Herausforderung dar. Über acht Tonnen Material standen schlussendlich im ehemaligen Kellerraum.

## Der besondere Einfluss der Höhe

Ob alles nur ein Marketing-Gag sei, werden die Bündner oft gefragt. Mitnichten sei dies der Fall, antworten die beiden Pioniere entschlossen. Die Höhe hat einen besonderen Einfluss auf die Gärung: «Der Druck hat keinen direkten Einfluss auf das Gärverhalten, ganz im Gegensatz zur Schaumbildung. Wir wollen grundlegend langsam vergären, um bessere Qualität und Aromastoffe zu erhalten. Die kontrollierte, relativ tiefe Temperatur reduziert die Schaumbildung und steigert die Qualität sowie Aromastoffe», sind sie überzeugt. Der effektive Einfluss auf das Brennverhalten in dieser Höhe wird sich in den kommenden Wochen und Monaten zeigen. Zu einer gewissen Naivität stehen die beiden Produzenten, denn was schlussendlich entsteht, wissen sie noch gar nicht, und sie machen auch kein Geheimnis aus diesen ungewissen Voraussetzungen.

## Der ökologische Fussabdruck

Da der Brennvorgang rund 10 °C tiefer als üblich erfolgt, braucht es zum Heizen weniger Energie. Dabei kommt erneuerbarer Strom zum Einsatz. Der Kühlkreislauf ist geschlossen und das Kühlen geschieht durch die kalten Aussentemperaturen (zwei Drittel des Jahres beträgt die Temperatur unter Null) mit wenig Energieaufwand.

Insbesondere die Transporte mit der Gondel benötigen weniger Strom, als man vermuten könnte: Alles, was für das Brennen hinaufgondelt wird, wird auch wieder runtergebracht. Die Gondel gewinnt bei der Talfahrt die gebrauchte Energie wieder zurück. Die beiden haben ausgerechnet, dass sich die gesamte Ressourceneinsparung auf etwa 25 bis 50 % beläuft, doch genaue Zahlen stehen erst fest, wenn sie genügend Erfahrung gesammelt haben.

Die entstandene Schlempe (Bezeichnung für Gärrückstände) wird zur Erzeugung von Biogas verwendet. Das Wasser wird mit Tanks von der Quelle der Mittelstation Margun auf die Bergspitze transportiert.

## Die Fässer sind Occasionen und im Kanton verteilt

Nach dem Brennen gelangt der Whisky an 13 verschiedene Orte im Bündnerland. Dank dem guten Beziehungsnetz mit Winzern vor Ort werden die Fässer in allen möglichen Kellern eingelagert. Sie waren ursprünglich mit Rot-, Weiss- und Brandwein, Marc oder Apfelschnaps belegt und bestehen vorwiegend aus Eiche. Aber es sind auch Lärche- und Arvenfässer im Einsatz, damit der Charakter der einheimischen Holzarten voll zum Zuge kommt. Die Fässer sind entweder «Occasionen» oder selber «getoastet», darauf legen die Brenner grossen Wert.

## Via Crowdfunding zum Ziel

Die Investition von knapp einer Million Franken sammelten die Visionäre über ein Crowdfunding sowie mittels Unterstützung von Whiskyliebhabern, Freunden und der Familie. Der Verkauf erfolgt vorwiegend über ihre Webseite, aber auch direkt an Messen, Veranstaltungen und eigenen Verkaufspunkten.

Bleibt die Frage, ob der Geschmack dank der Höhe tatsächlich ausserordentlich sein wird. Die Antwort wissen die beiden erst, wenn die ersten Tropfen degustiert werden können. Der Ort gebe Energie und Kraft, was sich wiederum auf das Destillat auswirke, sind die Bündner überzeugt. Eines ist sicher: An Vision und Leidenschaft fehlt es den beiden Pionieren nicht. ANDREA CARETTA ■

## NEUE BRENNEREI MIT STRAHLKRAFT IM THURGAU

Aufgrund des Kaufs einer kleinen Brennerei verschlägt es das Schweizer Ehepaar Martina und Andreas Bössow von Dubai nach Strohwillen (TG). Nach einer fünfjährigen Aufbauphase hat nun die daraus entstandene «Macardo Swiss Distillery» ihren Betrieb aufgenommen. Damit glänzt im Thurgau ein neuer Stern am Spirituosenhimmel.

Am 28. November 2020 eröffnet die «Macardo Swiss Distillery GmbH» offiziell ihren auffallenden Neubau auf dem Thurgauer Seerücken in Strohwillen. Innerhalb von fünf Jahren entwickelte sich aus der ehemals kleinen Brennerei ein neuer Stern am Schweizer Spirituosenhimmel. Die «Macardo-Welt» beinhaltet nicht nur eine Brennerei, sondern auch ein innovatives Fasslager, ein Bed & Break-



«Macardo Swiss Distillery». (Fotos: Macardo)



Martina und Andreas Bössow.

fast, eine Eventlocation, eine Bar mit Cigar Lounge und einen Walk-in-Shop.

Zum Mediananlass Mitte November kamen neben dem Architekten Florian Öttl auch Augustin Mettler, Präsident von «Die Schweizer Brenner», Rolf Müller, Geschäftsführer von Thurgau Tourismus und der Regierungsratspräsident vom Kanton Thurgau, Walter Schönholzer. «Es ist ein Bauprojekt für mehrere Millionen Franken, wie es Strohwillen noch nie gesehen hat», meinte Schönholzer einleitend und bedankte sich für die Arbeit und die Investitionen des Inhaber-Ehepaars Martina und Andreas Bössow.

### Von Dubai nach Strohwillen

Der Bündner Andreas Bössow, der viele Jahre lang mit seiner Familie in Dubai lebte und dort eine erfolgreiche Handelsfirma betrieb, war im Herzen schon immer ein leidenschaftlicher Brenner. Seine Frau Martina verrät: «Seit jeher lagen auf seinem Nachttischen Fachbücher über das Brennen.» Da es in der Schweiz bis heute nicht möglich ist, sich das Brenner-Handwerk professionell anzueignen, besuchte der Autodidakt regelmässig Kurse in Deutschland, Österreich und Italien.

Vor fünf Jahren wurden Bössows von einem Freund darüber informiert, dass im thurgauischen Strohwillen eine kleine Brennerei zum Verkauf stand, die in einer alten Käserei untergebracht war. Und nach gerademal 30 Tagen waren sich die Namensgeber und Gründer von Macardo, Marco Frauchiger und Bernardo Lamberti, sowie die Bössows handelseinig. «Es war eine Bauchentscheidung. Die Strategie definierten wir erst später», so das Ehepaar. Doch bereits zu diesem Zeitpunkt war klar: «Früher oder später braucht es mehr Platz».

### Das Trio ist komplett

Ein wichtiges Puzzleteil für ihr Projekt fand das Unternehmerpaar in Dubai: den mehrfach ausgezeichneten Brennmeister aus dem Brengenzlerwald, Bartholomäus Fink. Seit dem Beginn steht er am Brennkessel der Destillerie und überzeugt nicht nur Whisky-, Rum- und Ginliebhaber mit seinen Kreationen, sondern auch die Fachjürys namhafter Wettbewerbe, wie zum Beispiel jene des IWSC in London, der CWSA in China oder bei der Ostschweizer Edelbrandprämierung. «Ohne ihn hätten wir das nie geschafft», weiss das Ehepaar.

Die Destillerie wird mit Holz aus der Region befeuert und beheimatet zwei Destillationsapparate. Bei Bedarf unterstützt eine Solaranlage den Brennprozess. Zusätzlich wird die Produktion auf die aktuelle Wetterlage abgestimmt: Die Maischen werden zum Beispiel dann aufgekocht, wenn die Solaranlage viel Strom liefert. Die Abwärme der Destillerie wird der Erdsonden-Wärmepumpe zugeführt. Während im Neubau die neuste Technik vertreten ist, setzen Bössows beim Maischen, Gären und Destillieren auf die gute, alte Handarbeit.

### Einzelfassaufhängung auf Stahlträgern

Das Fasslager entwickelte Bössow zusammen mit der Technischen Hochschule Winterthur. Jedes Fass lagert auf einem Stahlträger und jeder Träger ist mit einem Kraftmesssystem bestückt. Die Brennerei ermittelt mit der vollautomatisierten Fasslagerung Daten über Fassinhalt, Temperatur und Luftfeuchtigkeit, die per Bluetooth an einen Zentralrechner übermittelt werden. Die Messdaten zeigen dem Kellermeister an, ob die Fässer dicht sind und wie viel Destillat pro Fass verdunstet. In der Regel beträgt der Verdunstungsverlust, den die Fachleute «Angels' Share» nennen, bei der Holzfassreifung jährlich etwa 2%.

Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind vollautomatisch gesteuert und stetig überwacht. Anhand dieser Daten kann auch der «Devil's Cut», das Gegenstück zum «Angels' Share», erfasst werden. Beim «Devil's Cut» spricht die Fachwelt von der Menge an Destillat, die beim Leeren eines Holzfasses in dessen Wänden verbleibt. Diese kann allerdings für das Finishing der nächsten im Fass reifenden Spirituose genutzt werden.

In den ausgewählten Fässern wurde vorgängig Sherry, Portwein, Whisky oder Wein gelagert und sie stammen aus Amerika, Schottland, Portugal, Zypern und weiteren Herkunftsländern.

### Energie- und Nachhaltigkeitskonzept

Das Energie- und Nachhaltigkeitskonzept wird im gesamten Neubau grossgeschrieben. Insbesondere nutzt die Brennerei Brennholz, Solarenergie, Erdwärme, Wasser aus eigener Quelle und regionale Zutaten. «Es wird kein Holzscheit, Wasser oder Rohstoff verschwendet», so Andreas Bössow. Sogar aus den Brennabfällen entsteht Biogas und das überschüssige Wasser gelangt bei einem nahegelegenen Bauernhof via Bewässerung der Felder oder Tränkung der Tiere in die Natur zurück. Ein geschlossener Kreislauf.

### Ab vom Schuss und doch am Nerv der Zeit

Das Konzept der Macardo-Welt wirkt durchdacht und überzeugend. Dennoch liegt Strohwillen nicht gerade am Weg. Fast erwartet man den sprichwörtlichen Fuchs und den Hasen, die sich gute Nacht sagen. Doch vielleicht trifft genau dies den Nerv der Zeit. Schliesslich lautet das Credo des zuversichtlichen Bössows: «Ankommen, wohlfühlen und geniessen.» Nicht nur Business-Reisende und Touristen sollen hier ankommen, sondern auch die Einheimischen. Erst recht auf ihre Rechnung kommen die Freunde von Spirituosen und Destillaten, die es nun wohl ab und an nach Strohwillen ziehen wird.

ANDREA CARETTA ■