



Die Thurgauer Edelbrennerei Macardo hat rund um die über 100 Jahre alte, unter Denkmalschutz stehende ehemalige Käserei neue Gebäude für Destillerie, Fasslager sowie Bed & Breakfast errichtet. Bilder: Agentur BBK / Daniel Schmid

Welt für den Genuss

Edeldestillerie Am 28. November eröffnete die Macardo Swiss Distillery GmbH ihren Neubau in Strohwillen, Kanton Thurgau. Die Macardo-Welt beinhaltet nicht nur die nachhaltigste Brennerei der Schweiz, sondern auch das innovativste Fasslager der Welt sowie Bed & Breakfast, eine Eventlocation, eine Bar und einen Walk-in-Shop. PD

Begonnen hat Macardo 2007 in einer kleinen Käserei in Strohwillen. Der neue Standort liegt nur zwei Kilometer davon entfernt. Ebenfalls auf einem Areal einer alten Käserei mit Baujahr 1904. Mit dem Neubau will Macardo hier eine Genussstradition weiterführen. Deshalb wurde das Käsegebäude erhalten. Darin befindet sich die neue Brennerei. Rundherum angeordnet sind Fasskeller, Premium B&B, Honesty Bar, Cigar Lounge, Eventlocation und Walk-in-Shop. «Unsere Geschichte zeigt,

dass die Menschen nicht nur unsere Produkte kaufen wollen, sie wollen auch sehen, wo und wie wir diese herstellen. Deshalb haben wir die Macardo-Genuss- und Erlebniswelt erfunden», erklärt Bössow das Konzept, dessen Architektur die Handschrift von Florian Öttl trägt.

Swissness und Innovation

Macardo gehört zur Generation der jungen Destillieren. Umso beachtlicher ist der Leistungsausweis, der

über 20 nationale und internationale Auszeichnungen umfasst. Das Erfolgsrezept erklärt Andy Bössow so: «Swissness, Tradition, Innovation, Handwerk, Small Batch, Premium-Qualität und Nachhaltigkeit. Eine Philosophie, die wir im Neubau noch gezielter verfolgen können.» Damit spricht Bössow auch das neue Fasslager an. Dafür hat sich Macardo besonders hohe Ziele gesetzt und gemeinsam mit der Hochschule Winterthur eine Innovation entwickelt. «Wir nennen es Fasslager 4.0», sagt Andy Bössow stolz. «In unserem Fasslager herrscht ein Mikroklima, das beste Reifung ermöglicht. Die Fässer sind einzeln aufgehängt und mit Sensoren überwacht.» Bedenkt man, dass Fass und Reifung rund 60 Prozent der endgültigen Destillats-Qualität und Charakter bestimmen, ist dies eine Investition, die sich vermutlich auszahlen wird.

Weitere Informationen: Geniessen ist auch in Zeiten von Covid-19 möglich mit dem Macardo-Privat-Package. Es beinhaltet: Übernachtung im Macardo Premium B&B inkl. Frühstück, Privatführung und Privat-Tasting der preisgekrönten Destillate. Angebot buchbar über: www.macardo.ch



Premium B&B von Macardo: Es verfügt über 10 Zimmer und zwei Apartments.



Andreas Bössow, Inhaber.

Eine Leidenschaft, eine Erfolgsgeschichte

Sie hätten die Macardo Swiss Distillery gerne mit einem Tag der offenen Tür eröffnet? Wie kann man Macardo trotz Corona kennenlernen?

Andreas Bössow: Aufgrund der aktuellen COVID-19-Situation muss der Tag der offenen Tür warten. Seit dem 28. November ist jedoch unser Walk-in-Shop, die Honesty Bar mit Cigar Lounge und das Premium B&B geöffnet. Auch Führungen sind in kleinen Gruppen möglich.

Macardo steht für Genuss. Kann man Genuss bei Ihnen auch lernen?

Selbstverständlich. Wer weiss, wie Genuss entsteht, geniesst ganz anders. Deshalb bieten wir ein breites Kursangebot, darunter Brennkurse, Sensorikkurse oder Bartender- und Zigarrenkurse.

Mit der Eröffnung präsentieren Sie gleich zwei neue Single Malts. Worauf dürfen sich Whisky-Fans freuen?

Beim Start der neuen Macardo-Welt darf nicht fehlen, womit alles begonnen hat: unser Swiss Premium Whisky. Die Zahl 1904 der «Opening Edition» steht für das Baujahr der Käserei, in der unsere neue Destillerie steht. Der Whisky ist auf 1904 Flaschen limitiert. Noch rarer ist «The Slightly Smoky». Ein leicht rauchiger Single Malt, veredelt im Laphroaig-Fass. Davon gibt's nur 345 handnummerierte Flaschen.

Macardo verfügt auch über ein Premium B&B. An wen richtet sich dieses Angebot?

An Geschäftsreisende, Touristen oder Gäste von Anlässen in unserer Eventlocation. Aber auch an die Besucher unserer Kurse. Registrierung, Buchung und Bezahlung kann über das Internet, oder vor Ort über das 24-h-Self-Check-in-Terminal erfolgen. PD