

PRESSEMITTEILUNG

Mack & Schühle Spirituosen-Sortiment auf dem Bar Convent Berlin 2024

Owen/Teck, Oktober 2024

Acht Spirituosenmarken aus dem Sortiment der Mack & Schühle (MuS) aus Owen sind auf dem Bar Convent Berlin 2024 (BCB) vertreten. Besucher:innen können auf dem BCB einen Teil des umfangreichen MuS-Sortiments kennenlernen und in die Markenwelten eintauchen: Michter's, Los Siete Misterios, Saint James, Marie Brizard, Reisetbauer, Roner, Perro De San Juan, De Borgen. Als Highlight serviert Reisetbauer auf dem Stand Bar-Food-Kreationen im Drink-Pairing, die von Klemens Schraml (Rau Nature Based Cuisine) geschaffen werden.

Michter's - Amerikas erste Whiskey-Destillerie

Whiskey-Liebhaber:innen werden bei Michter's mitgenommen in die Welt der wahren »Small Batch« Whiskeys. In Anlehnung an das reiche Erbe als Amerikas erste Whiskey-Destillerie, werden in der Michter's Distillery noch heute nach dem Grundsatz »Cost be damned« hochwertigste Whiskeys produziert.

Halle 20 | D17 (Chatham Group)

Los Siete Misterios - Top Trending Mezcal No. 1

Die Brüder Julio und Eduardo Mestre gründeten 2010 Los Siete Misterios. Gemeinsam mit erfahrenen Maestros Mezcaleros entwickelten sie einen modernen Mezcal, der mit traditionellen Techniken hergestellt wird. Neben dem Doba-Yej, welcher der Klassiker

der weltweiten No. 1 Top Trending Mezcal Brand ist, werden limitierte Mezcal aus unterschiedlichen Agavensorten präsentiert.

Halle 20 | D17 (Chatham Group)

Saint James - The art of Rhum

Seit 1765 wird Saint James aus reinem Zuckerrohrsaft hergestellt und ist heute der meistverkaufte Rhum Agricole weltweit. Die eigenen Zuckerrohrplantagen auf der fruchtbaren vulkanischen Erde von Martinique in Kombination mit dem tropischen Klima der Karibik bieten ideale Voraussetzungen für das einzigartig frische, exotische und weltweit geschätzte Aroma von Saint James. Die Rhums kommen dabei ganz ohne den Zusatz von Zucker oder Aromen aus.

Halle 20 | B09 (La Martiniquaise)

Marie Brizard - erstklassige Liköre seit 1755

Benannt ist die Marke nach der Mitgründerin Marie Brizard, die mit Jean-Baptiste Roger 1755 ein Unternehmen gründete, das sich auf die Herstellung von Anisette und Likören spezialisierte. Heute zählt Marie Brizard zum Kulturgut des Landes. Von weißem und braunem Kakao über Cassis bis hin zu Wassermelonenlikör und Sirupen: Das Likörhaus bietet für jeden Geschmack den passenden Likör und Sirup.

Halle 20 | B09 (La Martiniquaise)

Reisetbauer - Brennende Leidenschaft

Hans Reisetbauer und Lohberger Küchen teilen ihre brennende Leidenschaft in einer Kooperation mit Feuer und Flamme für höchste Qualität. Besucher:innen können sich auf feinste Brände aus eigenem Obstanbau sowie weitere Spirituosen und als Highlight auf Bar-Food-Kreationen im Drink-Pairing freuen, die von Klemens Schraml (Rau Nature Based Cuisine) geschaffen werden.

Halle 18 | B36

Roner – Meister des Geschmacks seit 1946

Es war das Jahr 1946 als Gottfried Roner mit der Destillation begann und eine Brennblase im Elternhaus aufstellte. Die Destillation ist eine antike Kunst, deren Wurzeln sich in der geheimnisvollen Magie der Alchemie verlieren und die im Alpenraum eine lange Tradition hat. Nach den frühen Erfolgen mit der Herstellung von Grappa beschloss Gottfried Roner später seine Produktion auch auf andere Erzeugnisse auszuweiten.

Halle 20 | C51 (Consorzio Nazionale Grappa)

Perro De San Juan - Mezcal on a Mission

Mezcal Perro de San Juan besinnt sich auf die Wurzeln der handwerklichen Mezcal-Herstellung: Bis zu zwölf Jahre alte Agavenherzen werden von Hand geerntet, mehrere Tage in einer Erdgrube gegart, mittels Pferdestärke zermalmt und zweifach destilliert. Traditionen aus der Vergangenheit, gelebt, um im Hier und Jetzt entdeckt zu werden.

Halle 18 | D21 (Fraternity Spirits)

De Borgen – Genever: Discover the Origin

Die Hooghoudt-Destillerie in Groningen, Niederlande, ist eine Familienbrennerei in vierter Generation und Entstehungsort der De Borgen-Genever. De Borgen besinnt sich auf die Ursprünge des Gins und schöpft aus der reichen, über 400 Jahre alten Geschichte des Genevers, was sich in der Anwendung traditioneller Produktionsmethoden zeigt. Es ist die Verbindung aus Malzbrand, der Reifung dessen in Sherry-Oloroso-Fässern sowie ausgewählten Botanicals, die den tiefgründigen Charakter der De Borgen-Spirituosen ausmacht.

Halle 11 | C34 (Hooghoudt Destillers)

Wir freuen uns, euch auf dem Bar Convent Berlin 2024 (www.barconvent.com) zu sehen! Mehr zu den einzelnen Marken unter: www.mack-spirits.de

(Text: Bettina Meister)

Bezugsquellen:

MACK & SCHÜHLE

THE WINE AND SPIRITS FAMILY

Die verschiedenen Spirituosenmarken sind bei Mack & Schühle (Owen), im Lebensmittelhandel, im Getränkefachhandel und in der Gastronomie erhältlich.

Bildunterschriften:



Spirituosen-Brands aus dem Mack & Schühle-Sortiment auf dem Bar Convent Berlin 2024 (Bild: Mack & Schühle)



Spirituosen-Brands aus dem Mack & Schühle-Sortiment auf dem Bar Convent Berlin 2024 (Bild: Mack & Schühle)

Über Mack & Schühle

Über Mack & Schühle

Mack & Schühle „The Wine & Spirits Family“ ist eine international agierende, dynamische Unternehmensgruppe mit der langfristigen Ausrichtung eines visionären Familienunternehmens. Sie ist als globaler Importeur, Produzent, Distributor und Markeninhaber im Bereich Wein und Spirituosen tätig. An den Standorten in USA (Mack & Schühle Inc.), Italien (Mack & Schühle Italia SpA) und Deutschland (Mack & Schühle AG) sowie in weiteren Tochtergesellschaften arbeiten weltweit über 300 Mitarbeiter:innen, die jeden Tag aufs Neue ihren Blick für die Herausforderungen und Chancen des Marktes schärfen. Im Geschäftsjahr 2024 erzielte die Gruppe insgesamt einen Umsatz von 450 Mio. Euro.

Die Mack & Schühle AG in Owen/Teck in Deutschland zählt zu den führenden Distributoren und Dienstleistern für Wein und Spirituosen im mitteleuropäischen Raum. Das Unternehmen ist seit seiner Gründung 1939 familiengeführt und beschäftigt heute über 200 Mitarbeiter:innen. Weltweite Beteiligungen an Produktions- und Vertriebsstandorten runden das Profil der Mack & Schühle AG ab. Durch die internationale Struktur besteht ein signifikanter globaler Blick auf Trends, Marktveränderungen und zukünftige Optionen mit einem Fokus auf nachhaltiges unternehmerisches Handeln. Dies wird durch zahlreiche Kooperationen mit Umweltschutzorganisationen, nachhaltig arbeitenden Partner:innen sowie dem Bionisys-Portfolio mit Bio- und Demeter-Produkten realisiert.

Als ganzheitlicher und qualitätsorientierter Dienstleister für seine Partner:innen auf Handels- und Produzentenseite versteht sich das Unternehmen. Das Leistungsspektrum umfasst internationale Erzeugermarken und vielseitige Eigenmarken sowie kundenspezifische Produkte in sechs Portfolios: MackWines, MackEditions, MackSpirits, Alexander Baron von Essen, TerraVini und Bionisys.

Pressekontakt:

*meister-plan // agentur für werbung & pr
Bettina Meister
Traubenstraße 20, D-70176 Stuttgart
Telefon: +49 711 2635443, Mobil: +49 172 9393527
pr@meister-plan.de, www.meister-plan.de*

Unternehmenskontakt:

*Mack & Schühle AG
Chris Swanepoel (Director Marketing)
Neue Straße 45, D-73277 Owen/Teck
Telefon: +49 7021-5701-0
swanepoel@mus.de, www.mus.de*

Besuchen Sie Mack & Schühle auf:   