



FOR FELLOWS GMBH  
ZUM KIRCHDORFERGUT 1  
4062 KIRCHBERG-THENING / AUSTRIA

## **FOUR FELLOWS.** FIFTY FRIENDS. ENDLESS FRIENDS OF FRIENDS

4X50 [FourFifty] R.N.P. Finely Distilled Superior Rum ist die Geschichte von vier Freunden, die sich entschlossen ein Produkt zu entwerfen. Ein Produkt zu Ehren von Freundschaft. Klarerweise ihrer Freundschaft, aber viel mehr noch, um die eigentliche Idee von Freundschaft hochleben zu lassen.

Luxus Mode, das große Talent von Markus, war ein Gedanke. Aber letztendlich und vielleicht „Gott sei Dank“ entschied man sich für feinste Spirituosen, die Leidenschaft von Hans. Als wahrer Meisterbrenner, manche behaupten, der Beste der Welt, war Hans davon überzeugt neue Maßstäbe für Super-Premium Rum setzen zu können.

„Großartig“ war die Einschätzung von Tom, dem Marken Macher. Welche Spirituose ist mehr „social“ als Rum und noch dazu so reif für Veränderung? Genug der Piraten und Inseln. Und so entstand der weltweit erste „Social Rum“. *Contemporary but ageless. Global yet placeless.* Zeitgemäß, aber zeitlos. Überall zu Hause, und doch nirgends heimisch.

Markus, Hans, Tom. Und wer ist der vierte Freund? Ein Amerikaner und selbst wenn er ungenannt bleiben möchte – ohne ihn wäre es nicht gegangen. Zusammen haben die Vier der Welt des Rums eine neue Vision und ein „Superior Product“ geschenkt. Von Freunden. Für Freunde.

## FOUR FELLOWS. **FIFTY FRIENDS.** ENDLESS FRIENDS OF FRIENDS

Die vier Jungs wussten, dass sie einen neuen Standard für Rum erreicht hatten, aber es brauchte einen *proof of concept*. Ein eigenes Qualitätssiegel. Deswegen schufen sie den *Rum Council* aus fünfzig weltweit führenden Sterneköchen, Sommeliers, Mixologen und Geschmacksexperten. Alles Freunde.

Ehrenvorsitzender des Rum Councils ist der Koch des Jahrhunderts, Eckart Witzigmann, der als erster deutschsprachiger Koch mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Eines Tages, wenn alle Rum Councils bekannt gegeben wurden, wird 4X50 wohl der erste Rum sein, hinter dem mehr als 100 Michelin Sterne stehen.

Die Mitglieder des Rum Councils bieten ihr aufrichtiges Feedback und ihre Unterstützung ehrenamtlich an, wie das bei wahren Freunden der Fall ist. Damit im munteren Council immer frischer Wind herrscht, werden die Mitglieder nach einer Amtszeit von vier Jahren zu lebenslangen Ehrenmitgliedern.

4X50. Four Fellows. Fifty Friends. Verbunden durch ein „X“, dem Zeichen kreuzender Schwerter, dem ritterlichen Symbol für Freundschaft. Der Name ist Programm. Aber die Legende geht weit darüber hinaus, wenn Freunde ihren Freunden die Geschichte vom weltweit ersten „Social Rum“ erzählen.



FOR FELLOWS GMBH  
ZUM KIRCHDORFERGUT 1  
4062 KIRCHBERG-THENING / AUSTRIA

## FOUR FELLOWS. FIFTY FRIENDS. **ENDLESS FRIENDS OF FRIENDS.**

Die Gründer, Investoren und Rum Council Members können ihrerseits wiederum neue Freunde vorschlagen, die dann Teil der „Friends of 4X50“ Gemeinschaft werden.

Im Geiste der Freundschaft erhält jedes neue Mitglied eine Flasche 4X50. Doch das ist erst der Anfang.

Wenn man erst mal dabei ist, werden alle neuen *Friends of 4X50* gebeten, wiederum ihre eigenen Freunde einzuladen. Dieser neue Schwung an Mitgliedern erhält eine 4X50 Probeflasche und ein ganz besonderes 4X50 Rum Glas, das eigens für 4X50 von Riedel entwickelt wird. Je mehr die Gemeinschaft wächst, desto mehr Gelegenheiten bieten sich, alte Freundschaften zu pflegen und neue Freundschaften zu schließen.

In der echten Welt organisiert 4X50 eigene *4X50 Super Clubs*, *4X50 Speakeasies* (geheime Pop-up Bars) und *4X50 Takeovers* (einmalige Bar-Events) rund um den Globus. Und auf [www.4X50.com](http://www.4X50.com) finden sich spannende Inhalte, Überraschungen und Angebote – exklusiv für *Friends of 4X50*. Rum ist schon „social by nature“, 4X50 schafft dafür eine Kultur der Freundschaft und Geselligkeit.

## **SUPERIOR PRODUCT AND DESIGN.** DISRUPTIVE BUSINESS MODEL.

Um neue Maßstäbe zu setzen, musste man Altbekanntes hinterfragen und alte Standards, als das entlarven, was sie wirklich sind – Halbwahrheiten und Mären. Die eigentliche Qualität von Rum hat wenig mit dem Alter oder der Herkunft zu tun, sondern vor allem mit der Qualität des Zuckerrohrs, der Qualität des Wassers und vor allem der Qualität oder der Kunst des Destillierens. Der Mitbegründer Hans Reisetbauer, weltbekannter Spirituosenbrenner, hat beinahe ein Jahrzehnt damit verbracht, die Kunst der Rum-Destillation zu studieren, dem Rum seine Geheimnisse zu entlocken und einen von Grund auf neuen Standard für Super-Premium Rum zu definieren – den R.N.P. Standard. Gemeinsam haben er und sein Team eine hochmoderne, voll und ganz auf 4X50 abgestimmte, und voll digitalisierte Brennanlage entwickelt, die jede, auch noch so kleine Schwankung überwacht und so einen bisher noch nie dagewesenen Qualitätsstandard erreicht.

Beim Zuckerrohr arbeitet Hans nur mit den führenden Lieferanten zusammen und wählt ausschließlich die beste Melasse aus. Das Wasser bezieht er von einer einzigartigen Quelle in den Alpen, die er geheim hält. Der feine Granitgestein Ursprung sorgt für ein unglaublich weiches Wasser. Als der erste Rum fertig war, präsentierte er diesen dem ultimativen Rum-Kenner für ein Tasting. Wie lautet das Urteil? Hans' Rum war zu perfekt und musste mit anderen, handverlesenen Rumsorten verblendet werden, um ihm den späteren Charakter und die Eigenheit zu geben. Gemeinsam mit diesem wahren Kenner verkostete Hans systematisch 76 unterschiedliche Rums. Letztendlich entschied er sich für sechs Destillieren.

4X50 ist zu 82% Hans' Eigenprodukt, gereift in feinsten Yspertaler Eichenfässern. Die verbleibenden 18% stammen aus zwei großartigen jamaikanischen Destillieren und jeweils einer Destillerie aus Guyana, Nicaragua, Venezuela und Guatemala.



FOR FELLOWS GMBH  
ZUM KIRCHDORFERGUT 1  
4062 KIRCHBERG-THENING / AUSTRIA

Ein anderes Märchen rund um den Rum ist, dass bei der Herstellung Zucker beigemischt werden muss. Als Spitzenbrenner wusste Hans Reisetbauer, dass das nicht wahr sein konnte. Letztendlich kreierte er einen Rum von außergewöhnlichem Geschmack mit weniger als 3g Zucker pro Liter. Nur um das einzuordnen: In ihrer neuen Spirituosenverordnung, die am 21. Mai 2021 in Kraft tritt, hat die EU festgelegt, dass Rum nicht mehr als 20g Zucker pro Liter enthalten darf. Das wäre mehr als sechs Mal so viel Zucker wie im 4X50 enthalten ist und doch wird

die neue Verordnung für viele jetzt erhältliche Rum-Marken, eine echte Herausforderung dar, weil ihr Zuckergehalt weit jenseits von 20g pro Liter liegt.

Ein so herausragendes Produkt wie 4X50 braucht auch ein herausragendes Design. Co-Founder Tom Wallmann kontaktierte daher einen weiteren alten Freund, den New Yorker Kreativ-Direktor Alex Wiederin, und bat ihn, das Logo, die Brand Identity, die Flasche und die Verpackung für 4X50 zu entwerfen. Alex ist vor allem für seine Arbeit in der Mode bekannt, wo er für diverse Marken von Givenchy bis Cartier tätig ist. Als kleines Nebenprojekt entwarf Alex auch George Clooneys Tequila-Marke Casamigos, die vor kurzem für über einer Milliarde Dollar verkauft wurde. Somit war er für das 4X50 Projekt bestens qualifiziert. Alex entwarf die gekreuzten Schwerter, das "X" des Logos und entwickelte eine spektakuläre Flasche mit Label aus nachhaltigen Lederresten aus dem seit 1683 bestehenden Familienunternehmen von Markus Meindl. Für die Box entwarf er einen besonderen Recyclingkarton aus der österreichischen Papier Manufaktur Flatz.

#### SUPERIOR PRODUCT AND DESIGN. **DISRUPTIVE BUSINESS MODEL.**

Fest entschlossen, die Welt des Rums aus den Angeln zu heben, identifizierten die Jungs von 4X50 ihren Sweet Spot der Branche, das Super-Premium-Segment. Sie gingen den Business-Plan an, als ob sie eine Tech-Firma aufbauen wollten und fassten den Beschluss, von Anfang an strategische Investoren an Bord zu holen. Danach führten die Vier eine methodische Analyse aller Business-Aspekte durch, vom Produkt über Marke, Vertrieb bis hin zur Idee einer eigenen Direct-to-Consumer Community; Sie stellten jede überholte Annahme in Frage und ergriffen jede Gelegenheit zur Innovation.

Um das richtige Produkt herstellen und seine Qualität steuern zu können, ist es wichtig die eigene Produktion auch zu besitzen. Um aus dem Vorteil der eigenen Herstellung das Maximum herauszuholen, produzierten und lagerten sie über 50.000 Liter hochprozentigen 4X50 Rum ein, der aktuell in Fässern aus Yspertaler-Eiche in Axberg reift. Um die Idee von Rum von seinen abgedroschenen alten Klischees zu befreien, interpretierten sie ihn als „ageless“, im Sinne von, dass das Alter des Rums keinen eigentlichen Rolle für die Qualität des Produkts spielt, und „placeless“, im Sinne von, dass geographische Herkunft keinen Unterschied macht, neu. Sie positionierten 4X50 R.N.P. auf dem Markt als Spirituose für ein zeitgeistiges, kosmopolitisches Publikum – Frauen ebenso wie Männer – und konzentrierten sich auf die entscheidende Komponente der Rum-DNA, die soziale Ungezwungenheit.



FOR FELLOWS GMBH  
ZUM KIRCHDORFERGUT 1  
4062 KIRCHBERG-THENING / AUSTRIA

Das war die Geburtsstunde des weltweit ersten *Social Rums* und damit der Gelegenheit, eine Community zu schaffen, die 4X50 wie eine Art Gemeinschaftswährung behandeln. Eine Gemeinschaft, deren Mitglieder 4X50 ihren Freunden empfehlen und damit eine Netzwerkwirkung entfalten, die es in dieser Form bei alkoholischen Getränken bislang nicht gab. Den Gründern war klar, dass sie das volle Potenzial des Netzwerks nur dann ausschöpfen können, wenn sie ihre Community direkt ansprechen und direkt an diese verkaufen. Aus diesem Grund entwickelt 4X50 ein innovatives Dropshipping E-Commerce-Modell, das es ebenfalls in dieser Form bei einer Spirituosenmarke bislang nicht gibt. Das Team arbeitet an Schnittstellen, die mit den ERP-Systemen

ausgewählter 4X50-Händler in den jeweiligen Ländern korrespondieren. Damit werden Bestellungen und Lieferungen einfacher als je zuvor. Die Vertriebsverträge mit Partnern in Österreich, Deutschland und den USA sind bereits unter Dach und Fach. Vertriebspartnerschaften für die Benelux-Länder, die tschechische Republik, die Schweiz, China und Taiwan sind in Vorbereitung.

Um die Community weiter zu entwickeln und zu stärken, plant 4X50 in jedem neuen Land, das mit an Bord kommt, spezielle 4X50-Events – ähnlich der Premiere in Wiens weltberühmtem Steirereck. Unterstützt von den Mitgliedern des Rum Councils sind unter anderem 4X50 Supper Clubs und Veranstaltungen bei Tim Raue in Berlin, Cornelia Poletto (nur für Frauen) in Hamburg und Jacob Jan Boerma in Amsterdam geplant. Im Restaurant Upholstery in New York und in der Weinbar Freundschaft in Berlin sollen 4X50 Takeovers stattfinden. Als ersten von vielen Signature-Cocktails und Gerichten für die Freunde von 4X50 hat der legendäre Barkeeper Charles Schumann bereits den **4X50 Sling** zusammengestellt. All dies ist aber erst der Anfang unserer globalen gemeinschaftsstiftenden Aktivitäten, die 4X50 als den weltweit ersten und einzigen *Social Rum* etablieren werden. Von Freunden. Für Freunde.



FOR FELLOWS GMBH  
ZUM KIRCHDORFERGUT 1  
4062 KIRCHBERG-THENING / AUSTRIA

## RUM COUNCIL – THE FIRST 24

Name	Profession	Restaurants	City, Country
Eckart Witzigmann	Chef		Munich, Germany
Aldo Sohm	Somelier	Le Bernadin, Aldo Sohm Wine Bar	NY, USA
Andreas Caminada	Chef	Schauenstein, Casa, Caminada, Remisa, IGNIV	Fürstenu, Bad Ragaz, Zurich / Switzerland
Bärbel Ring	Somelier	SÖL'RING HOF	Sylt, Germany
Birgit & Heinz Reitbauer	Chef and Muse	Steirereck	Vienna, Austria
Cornelia Poletto	Chef	Cornelia Poletto / The Twins	Hamburg, Germany / Shanghai, China
Dieter Koschina	Chef	Vila Joya	Algarve, Portugal
Enrico Bartolini	Chef	Mudec, Casual, La Trattoria, Glam, Locanda del Sant'Uffizio, Poggiorosso, Spiga, Roberto's	Milan, Bergamo, Castiglione della Pescaia, Venice, Monferrato, Borgo San Felice / Italy; Hongkong; Dubai & Abu Dhabi
Hans Neuner	Chef	Ocean	Algarve, Portugal
Jacob Jan Boerma	Chef	De Leest, The White Room	Amsterdam, Netherlands
Jean-Marc Roulot	Winemaker	Vineyard "Domaine Roulot"	Meursault/Burgundy, France
Josef Forstmayr	Hotellier, Austrian Consul	Round Hill Hotel and Villas	Jamaika
Juan Amador	Chef	Amador	Vienna, Austria
Klaus Erfort	Chef	Gästehaus Klaus Erfort	Saarbruecken, Germany
Kurt Gutenbrunner	Chef	Wallsé, Café Sabarsky, Upholstery	NY, USA
Marc Haeberlin	Chef	L'Auberge de l'Ill	Illhausern, France
Markus Glocker	Chef	Batard, Augustine	NY, USA
Maximilian Riedel	Glass manufacturer		Austria
Norbert Niederkofler	Chef	St. Hubertus	St. Kassian in Abtei, Italy
Paula Bosch	Somelier, entrepreneur and book author	Paula Bosch Wine Tastings	Munich, Germany
Roland Trettl	Chef		South Tyrol
Søren Ledet	Wine Director, General Manager & Co-Owner	Geranium	Copenhagen, Denmark
Tim Raue	Chef	Restaurant Tim Raue, La Soupe Populaire	Berlin, Germany
Véronique Witzigmann	Gourmet food entrepreneur and book author	Schloss Café Amerang	Munich, Germany



FOR FELLOWS GMBH  
ZUM KIRCHDORFERGUT 1  
4062 KIRCHBERG-THENING / AUSTRIA

## FOUNDER

### MARKUS MEINDL

A passionate entrepreneur and creative freethinker, Markus has been managing a family business—Meindl Fashion, founded in 1683—for more than 20 years. The business is located in Kirchanschöring, Upper Bavaria, and the world of the mountain city dweller is Markus' special domain. He designs and produces unique products for the overlap of mountain and city, products that are now at home in many areas of life.

Markus' passions influence his actions and thoughts. Sustainability is no momentary phenomenon for him; it is a conviction by which he lives and has been a part of his brand's DNA for many decades. He believes that honest products, as much today as ever in the past, follow a cycle that does not depend on seasons.

Markus' vision of sustainability can be found in all of his products. Timeless design and uncompromising quality are more important than growth and profit.

### HANS REISETBAUER / THE MASTER DISTILLER

For more than 25 years, Hans Reisetbauer has been managing the renowned distillery in Upper Austrian that carries his time. Fourteen skillful employees, state-of-the-art distillation technology, the special maturation of the barrel and Hans' unparalleled sense of quality are what makes his distillates so unique

“Quality creates friendship” has been Hans' motto and guiding principle since the beginning. Its meaning comes to life in his orchard and distillery, where quality can be tasted and the warmth of friendship can be experienced firsthand. Ultimately, it is also the quality of the raw material that determines the quality of the distillate, which is why he allows only the best to go into the bottle.

### TOM WALLMANN, ENTREPRENEUR / BRAND & MARKETING ADVISOR

Tom is the Brand & Marketing Advisor of BOGNER Luxury Fashion and the personal advisor of Mr Christian Völkers (Chairman, Engel & Völkers), amongst others. He is a Founding Partner and Managing Director of the For Fellows GmbH, parent company of 4X50 R.N.P. During his studies at the University of Economics and Business in Vienna, Tom began working at American Express. In 1996, he followed his dream to live in New York, where he built, together with a partner, the talent agency Walter Schupfer Management, among other ventures. In 2004, he returned to Austria as a Marketing Consultant for Red Bull. Also during this time, together with Ahead Media, he launched Nespresso Magazine. In 2009, after numerous projects in publishing, Tom took over the position of Global Marketing Director at Dedon, the world's leading outdoor luxury furniture maker. In 2012, his wish to be closer to his Austrian home lead him to Marc O'Polo, where he spearheaded Global Marketing until 2018. He now advises both renowned heritage brands and promising new ventures on branding, marketing and business development. Tom combines an instinct for disruption with a passion for digitization and a powerful sense of community.



FOR FELLOWS GMBH  
ZUM KIRCHDORFERGUT 1  
4062 KIRCHBERG-THENING / AUSTRIA

## COMPANY

For Fellows GmbH

Zum Kirchdorfergut 1

4062 Kirchberg-Thening

Austria

Phone: +43 7221 636 90 20

Contact: [info@4X50.com](mailto:info@4X50.com)

Website: [www.4X50.com](http://www.4X50.com)

Instagram: 4X50official, @4X50official, #4X50rum (please use in your instagram postings)