

## Presseinformation

ProWein in Düsseldorf, 18.-20.03.2018 / Halle 12, Stand D71

Von klein bis groß: Qualität und Vielfalt aus einer Hand

Goch, 18. März 2018: Eigene Rezepturen, individuelle Projekte sowie anspruchsvolle Verpackungen sind die Spezialität von Minerva: der Produktionsbetrieb der Rauter Gruppe bietet nicht nur eine eigene Destillerie und Rezepturentwicklung, sondern auch neue erweiterte Abfüll- und Etikettiertechnik. So können auch kompliziertere Glasformen verarbeitet werden. Überzeugend gleichermaßen für Großkunden und Small Batches.

Eine Idee, ein Geschmack – damit fängt es an. Zugeschnitten auf die Vorstellungen seiner Kunden entwickelt der Produktionsbetrieb Minerva in Goch eigene Rezepturen für Spirituosen jeder Art. Das Besondere: Minerva produziert auch für kleine Losgrößen und lose Ware.

Der Betrieb hat investiert in flexiblere Abfüll- und Etikettiertechnik und ist so in der Lage, auch kompliziertere Glasformen zu verarbeiten. Individualisierte und veredelte Verpackungen werden in der hauseigenen Manufaktur gefertigt.



Ungewöhnliche Flaschenform: lackierter Skull

Kleingebinde: Kräutervariationen in Holzkiste

„Wir sind sehr stolz darauf, auch ungewöhnliche Kundenwünsche umsetzen zu können. In 2017 haben wir in die Anlagentechnik maßgeblich investiert und zugleich das Qualitätsmanagement erweitert“, kommentiert Jörg Tragert, Geschäftsführer der Minerva Spirituosen GmbH & Co. Betriebs KG in Goch.

Minerva produziert moderne und auch klassische Rezepturen wie Gin, Liköre und Kräuterdestillate in kleinsten bis zu großen Chargen und verkauft IFS-Food zertifiziert in Cubitainern, IBCs und ISO Tanks.

Daneben bietet die Rauter Gruppe auch Komplettlösungen an und fungiert als Dienstleister für Logistik, Distribution und Abrechnung.

Besuchen Sie uns an unserem Stand auf der ProWein 2018, Halle 12, Stand D71.

## Seit 1853 — eine der ältesten Destillieren in Deutschland

Im Jahr 1853 gründete Felix Rauter die Brennerei. Seine Destillate erfreuten sich zunehmender Beliebtheit. Der Absinth fand begeisterten Anklang, wurde aber zu Beginn des 20. Jahrhunderts verboten — in fast ganz Europa und den USA. Heute wird der nach Originalrezept hergestellte TABU ABSINTH wieder auf traditionelle Weise mit Wasser verdünnt oder in erfrischenden Longdrinks wie dem GREEN TABU BEAST getrunken.



## Wie kommt das Biest auf die Tabu Absinth-Flasche?

Das Tabu-Biest — die Geschichte begann 1853. Felix Rauters Destillate „Bergalter“ und der rautersche Wermuth erfreuten sich zunehmender Beliebtheit. Der Absinth, hergestellt aus Wermuth (*Artemisia Absinthium*), fand begeisterten Anklang bei den Künstlern dieser Zeit. Angeregt von der Betrachtung des Bergalten — dem sagenhaften Geist eines ehemaligen Bergmanns, der durch die Bergwerke der Region spukt — fand man in Momenten der Inspiration, vielleicht auch der Stimulation, die Darstellung des Biestes.

Auch heute wird das nach Originalrezept hergestellte Kultgetränk mit diesem Biest ausgestattet und auf traditionelle Weise mit Wasser verdünnt oder in erfrischenden Longdrinks wie dem GREEN TABU BEAST getrunken.



### Green Tabu Beast



Der Spirituosenhersteller mit der Handelsregisternummer 7 befindet sich nach wie vor im Zentrum von Essen — an demselben Platz wie 1853. Ebenfalls zur Felix Rauter Gruppe gehört die Gebr. Both GmbH, die mit besonderen Produkten und Kleinserien zur Abrundung des umfangreichen Sortiments beiträgt.

Am Standort Goch betreibt Felix Rauter darüber hinaus eine nach International Food Standard zertifizierte Produktionsgesellschaft. Diese ist auf rund 30.000 qm mit 11 Abfüllstraßen und 2,3 Mio. Litern Tankkapazität für lose Ware und 4.000 Paletten Fertigwarenlager zugleich auf die Herstellung großer Stückzahlen sowie kleineren Losgrößen von Spirituosspezialitäten ausgerichtet. Es wird ausschließlich an den Fachhandel, Fachgroßhandel und den LEH geliefert.

Zur Beantwortung von Fragen und für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

#### Pressekontakt:

Jörg Tragert

Telefon: 0201 / 820 76 0

Fax: 0201 / 820 76 60

E-Mail: [presse@rauter.de](mailto:presse@rauter.de)

Bildmaterial (300 dpi) unter [www.presse.rauter.de](http://www.presse.rauter.de)