

## Presseinformation

### Barkeeper-App „how to mix with absinth ...“ auf ProWein

### TABU ABSINTH präsentierte Fachleuten 138 Absinth-Cocktailrezepte im App-Store

TABU ABSINTH präsentierte auf der internationalen Fachmesse ProWein in Düsseldorf eine neue iPhone-, iTouch- und iPad-Anwendung für Absinthgenießer.

Die Idee der Barkeeper-App (Applikation) „how to mix with absinth ...“ entstand aus einem Buchprojekt, dessen Herstellung vom deutschen Marktführer TABU ABSINTH koordiniert wurde. 51 namhafte Bartender aus der ganzen Welt hatten daran mitgearbeitet und die Rezepte kreiert, die in einer limitierten Auflage von 500 Exemplaren in Deutsch und Englisch gedruckt wurden – von Barkepern für Barkeeper.



Um der wachsenden Zahl an Rezepturen gerecht zu werden und die Sammlung allen Absinthfreunden zugänglich zu machen, wurde eine App entwickelt, die auf der Fachmesse ProWein erstmals dem Handel und den Fachmedien präsentiert wurde. Die App ist für 2,39 Euro im App-Store erhältlich. Sie funktioniert auf dem iPhone, auf dem iPod touch sowie auf dem iPad (Firmware 3.x bis 4.3) und unterstützt auch Copyboarding und Printfunktionen.

### **138 Absinthcocktails von 51 Barkeepern**

Die App umfasst aktuell 138 Absinthcocktails von 51 bekannten Barkeepern aus u. a. London, Paris, Moskau, Barcelona, Amsterdam und Berlin. Innerhalb der Anwendung können die Absinthfans nach Zutaten, Cocktail- und Barkeepernamen oder Glasform recherchieren und selektieren. Die Lieblingsdrinks können sie dann als Favoriten abspeichern, in andere Anwendungen übertragen oder drucken (ab Firmware 4.2). Ob Einsteiger oder Profi – bei dieser App kommt jeder auf seine Kosten.

### **TABU ABSINTH – vom ältesten deutschen Absinthhersteller**

"Seit wir vor elf Jahren die Absinthproduktion im Gründerbetrieb wieder aufgenommen haben, hat sich die Premiummarke TABU ABSINTH in den letzten Jahren hervorragend in Gastronomie und Handel entwickelt. Mit der neuen App setzen wir Impulse für die Zukunft und gehen dorthin, wo sich ein Teil unserer modernen und progressiven Zielgruppe tummelt", sagt Jörg Tragert, Geschäftsführer der Felix Rauter GmbH & Co. KG.

Die Destillerie Rauter besteht seit 1853 und ist mit der Handelsregisternummer 7 eine der ältesten Firmen und der älteste Absinthhersteller Deutschlands. Der Spirituosenhersteller befindet sich nach wie vor im Zentrum von Essen - an demselben Platz wie 1853. Ebenfalls zur Felix Rauter Gruppe gehört die Gebrüder BOTH GmbH, die mit besonderen Produkten und Kleinserien zur Abrundung des umfangreichen, 1.500 Produkte umfassenden Sortimentes beiträgt. Darunter gehört der Vertrieb von Import-Spirituosen und Markenartikeln (Cognac, Armagnac, Grappa, Edel-Liköre, Gin, Wodka, Tequila, Rum, Ouzo, Kräuterbitter, Obstler, Whisky), Sekt und Champagner. Am Standort Goch betreibt Felix Rauter darüber hinaus eine nach International Food Standard zertifizierte Produktionsgesellschaft. Diese ist auf rund 30.000 qm mit 15 Abfüllstraßen und 2,3 Mio. Litern Tankkapazität für lose Ware und 4.000 Paletten Fertigwarenlager auf die Herstellung großer Stückzahlen von Konsumspirituosen ausgerichtet. Es wird ausschließlich an den Fachhandel, Fachgroßhandel und den LEH geliefert.

#### **Kontakt für Bilder, Muster, Medienkooperationen, Interviews, Infos:**

Felix Rauter GmbH & Co. KG, Jörg Tragert, Brunnenstr. 15-23, 45128 Essen, Fon: 02 01 - 820 76 - 0, Fax: 02 01 - 820 76 - 60, [presse@rauter.de](mailto:presse@rauter.de), [www.tabu-absinth.com](http://www.tabu-absinth.com),  
Bildmaterial (300 dpi) unter [www.presse.rauter.de](http://www.presse.rauter.de)