

## PRESSEINFORMATION

### TABU ABSINTH meets "TBT" Cocktail Bitters

**Essen, 6. Februar 2007.** Die "grüne Fee" ist mit Absinth und Cocktail Bitters als Zutat in alten und innovativen neuen Cocktail- und Longdrinkrezepten erwacht. Mit Fingerspitzengefühl und einem tief verwurzelten Traditions- und Qualitätsbewusstsein tragen Stephan Berg und Alexander Hauck dazu bei, die wieder entdeckte Trinkkultur nicht als Modeerscheinung zu verheizen sondern sorgfältig zu pflegen. Die außergewöhnlichen Rezepte, wie beispielsweise "The Tabu Fizz", "Foreign in Lyon", oder "Absence", finden sich unter vielen weiteren auf [www.tabu-absinth.com](http://www.tabu-absinth.com).

### Die Wiederentdeckung der "Cocktail Bitters" dank "TBT"

Der ersten schriftlichen Definition des Wortes "Cocktail" aus dem Jahr 1806 zufolge, bestand dieses spezielle Mischgetränk immer aus "spirits of any kind, sugar, water and bitters". Dieser Definition nach waren Bitters ein Hauptbestandteil eines jeden Cocktails. Doch was ist aus den Bitters im Lauf der Zeit geworden? Die Macher von "TBT" - Stephan Berg und Alexander Hauck - haben sich dieses Themas angenommen und produzieren aktuell verschiedene Cocktail Bitters nach alter Tradition.

### Mit drei Produkten an den Start!

In ihrer Range führen sie einen "Orange Bitters", der aus Bitterorangenschalen und sorgfältig ausgesuchten Kräutern hergestellt wird. Außerdem den "Old Time Aromatic Bitters", der auf Rezepturen des 19. Jahrhunderts basiert und unter anderem Gewürze wie Zimt, Kardamom und Nelken enthält.

**Veröffentlichung frei. Beleg erbeten. Interviews, Bildmaterial und weitere Infos:**

Felix Rauter GmbH & Co. KG

Brunnenstraße 15-23, 45128 Essen, Tel. 0201 – 820 76 – 0, Fax 02 01 - 820 76 – 60

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

[www.rauter.de](http://www.rauter.de), [www.tabu-absinth.com](http://www.tabu-absinth.com)

Bildmaterial (300 dpi) unter: <http://presse.rauter.de>

Das dritte Produkt von "TBT" ist ein "Orange Flower Water", das aus den Blüten des Bitterorangenbaumes hergestellt wird und jedem klassischen Fizz einen unvergleichlich blumigen Geschmack verleiht. Seit kurzem ebenfalls erhältlich ist ein "Lemon Bitters". Diese seltene Cocktailzutat, die in vielen Rezepturen alter Barhandbücher auftaucht, überzeugt durch ein sehr intensives Zitruserlebnis.

### **Zwei Männer - eine Passion!**

Stephan Berg ist leidenschaftlicher Barman seit mehr als zehn Jahren und hat sich dem klassischen Barhandwerk verschrieben. Er ist interessierter Sammler seltener historischer Barliteratur und besitzt eine umfangreiche Sammlung historischer Cocktail Bitters. Außerdem schreibt er Artikel für ein Barkulturmagazin. Derzeit mixt er seine Cocktails in München.

Sein Partner Alexander Hauck, diplomierter Kommunikationsdesigner, entdeckte seine Liebe zur klassischen Bar während seines Studiums. Er tüftelt ständig an neuen Cocktailkreationen und hat mit seinen außergewöhnlichen Ideen bereits mehrere Wettbewerbe als Sieger verlassen. Momentan geht er seiner Berufung in Frankfurt nach.

### **Wer mehr wissen möchte . . .**

Für weitere Informationen zu den Produkten von "TBT" und die Bestellung sowie Zahlungs- und Lieferbedingungen besuchen Sie [www.the-bitter-truth.com](http://www.the-bitter-truth.com). Dort finden sich auch Kommentare zu den Bitters von der derzeit einflussreichsten Barelite, wie Robert Hess, Philip Duff, Ted Haigh, Angus Winchester, Jared Brown und Anistatia Miller.

### **Veröffentlichung frei. Beleg erbeten. Interviews, Bildmaterial und weitere Infos:**

Felix Rauter GmbH & Co. KG

Brunnenstraße 15-23, 45128 Essen, Tel. 0201 – 820 76 – 0, Fax 02 01 - 820 76 – 60

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

[www.rauter.de](http://www.rauter.de), [www.tabu-absinth.com](http://www.tabu-absinth.com)

Bildmaterial (300 dpi) unter: <http://presse.rauter.de>