

Vom Shaken und Rezepte Kreieren.



Cocktailbegeisterte kennen die beiden bereits: **Timo Weihard** und **Thomas Döhler**. Die Freunde und die Begeisterung für das Shaken haben die beidenzusammenegebracht. Aus der gemeinsamen Faszination Cocktailwuchs die Idee für ein eigenes mobiles Cocktailcatering. Inzwischen ist aus der Idee ein solides, professionelles Kleinunternehmen geworden. Unter **www.feierwerk-cocktails.de** können sich Interessierte per Mausclick die Bar für ihr Event reservieren.

Von der Cocktail- forschung zu den EchazCocktails

Es wurde gemixt und geteilt – von der Quitte bis zur Birne hat es jede regionale Frucht in das Cocktailglas geschafft. Allerdings war eine Frucht einfach nicht zu toppen: Timo erzählte immer von den „Träuble“, die bei seiner Uroma im Garten gewachsen sind und so lecker waren! Und da die beiden Feierwerker etwas absolut Neues erfinden wollten, war ab sofort die Johannisbeere der Top-Favorit – sie findet sich in allen drei EchazCocktails und macht sie nicht nur fantastisch erfrischend, sondern auch zu einem echten Hingucker.

Durch die Initiative von forum-Reutlingen und die Vermittlung von **Hubert Himmelsbach**, der die beiden Cocktailprofis auf ihrem Erfolgsweg schon von Anfang begleitet hat, machten sich die Jungs vom Feierwerk dran, einen einzigartigen **Reutlinger EchazCocktail** zu kreieren. Nach Wochen des Brainstormings und der Gedankenausflüge in die Welt der Früchte haben sich die Jungs letztlich auf regionale Zutaten besonnen.

**Die Weltneuheit:
Reutlinger
EchazCocktails
Ein sinnliches
(Echaz-)Erlebnis,
nicht nur für
die Augen.**

*Johann
(in der Echaz)*

Der EchazSpritz mit schwäbischem Pfiff.

Weinglas
4 Ice-cubes
2cl Johannisbeerkör
10 cl Prosecco
Auffüllen mit Soda
1/8 Stück Limette
ausdrücken

Deko:
Johannisbeeren, schwimmend
oder am Stiel

Echaz 1880

Die Reutlinger Antwort
auf den Caipi.

Caipiglas
Limette achteln
1 TL Brauner Rohrzucker
2 EL Johannisbeeren
Stößeln
Auffüllen mit Crushed-ice
1 CL Johannisbeersirup
4 CL Johannisbeergeist

Alkoholfreie Variante:
Johannisbeergeist durch
Johannisbeersaft ersetzen

Echaz Sour

Regionaler geht's nimmer.

Caipiglas
4 Ice-cubes
4 CL Apfelsaft naturtrüb
4 Cl Johannisbeersaft
2 CL Zitrone
1 CL Holunderblütensirup
4 CL Johannisbeergeist
Shaken

Mit Apfelscheibe dekorieren
Alkoholfreie Variante:
Johannisbeergeist durch
Johannisbeersaft ersetzen

www.forum-reutlingen.de

forumReutlingen präsentiert:

Die Weltneuheit: Reutlinger EchazCocktails

Ein sinnliches (Echaz-)Erlebnis,
nicht nur für die Augen.

forum
reutlingen
mit Herz für unsere Stadt



Echaz – energetisiert städtisches Leben

Die Reutlinger Echaz wurde benutzt und beschmutzt. Häufig ist sie wenig beachtet. Sie war das wirtschaftliche Rückgrat der freien Reichsstadt und Standort Reutlinger Textilwirtschaft. Einst gab es 21 Mühlen und Mahlwerke. 20 fehlen. Auch die Zeit, als

die Echaz bunte Farben trug, ist vergangen. Denn inzwischen ist die Echaz im neuen Jahrtausend angekommen – und wieder mit-ten drin im städtischen Leben. Oder zumindest sollte sie es sein. Denn die Echaz energetisiert heute statt Turbinen ein

ziemlich starkes Reutlinger Kulturangebot. Sie fließt vorbei an fast allen namhaften Reutlinger Kultureinrichtungen und bildet mit einer solchen Kulturmeile am Wasser geradezu ein Alleinstellungsmerkmal.

Echaz – noch nicht städtebaulich in Szene gesetzt, aber dafür im Cocktailglas!

forumReutlingen lenkt 2012 mit mehreren Aktionen und Veranstaltungen unter dem Titel **WASSER IN DER STADT** das Rampenlicht auf die Echaz. Wir wollen das Bewusstsein dafür schärfen, dass die Echaz als grüner, belebender Reutlinger Stadtraum in das urbane Leben integriert werden müsste. Im Cocktailglas ist die Echaz inzwischen zu neuen Ufern aufgebrochen, denn forumReutlingen konnte die jungen, kreativen Köpfe Thomas Döhler

und Timo Weihard von feierwerk gewinnen – inspiriert von der Zeit „als die Echaz Farben trug“ und den regionalen Früchten aus dem Echaztal – einzigartige Rezepturen für drei prickelnde erfrischende EchazCocktails zu entwickeln. Am 13. Mai 2012 hatten die Reutlinger EchazCocktails ihre Weltpremiere. An jenem Tag wurden sie erstmals in der Freiluftbar in unmittelbarer Nachbarschaft zum ältesten noch bestehenden Reutlinger Gerberhaus, direkt an der Echaz,

für die Besucher der Ausstellung **An der Echaz. Mit der Echaz. Ein Stück Reutlingen zwischen gestern und morgen.** exklusiv den Ausstellungsbesuchern präsentiert. Eines Tages werden die prickeleind erfrischenden Reutlinger EchazCocktails auch die Bars von New York, Rio und Paris erobern. Vielleicht lernen wir Reutlingerinnen und Reutlinger dann endlich richtig zu schätzen, was wir für ein kostbares Nass in der Stadt haben.

www.forum-reutlingen.de

forumReutlingen präsentiert:

Die Weltneuheit: Reutlinger EchazCocktails

Ein sinnliches (Echaz-)Erlebnis,
nicht nur für die Augen.