



## Dies-Das-Ananas

André Haueter  
Cocktailbar zum Türk, Solothurn

---

4 cl Dark Cane Spirit (Lyre's)

2 cl Gomme Sirup (Monin)

1 cl Orgeat Sirup (Monin)

2 cl frischer Limettensaft

3 cl Ananassaft

---

**Deko:** Cocktailschirm, Minze, getrocknete Ananas, Physalis, Johannisbeeren

**Zubereitung:** Alle Zutaten in einen Cocktailshaker geben und mit Eis shaken. In einen mit Crushed Ice gefüllten Tiki-Becher abseihen.

# André «Howie» Haueter Sieger «Fancy Drink»

In «Howies» zum Türk ist bereits jeder fünfte Cocktail, der über die Theke wandert, ohne Alkohol. Die Bar hat sich in der Ambassadorsstadt seit ihrer Eröffnung im November 2019 längst einen Namen als Bar für die gepflegte Cocktailkultur gemacht – ob mit oder ohne Alkohol.

Ob er auch einen Drink einsendet, fragte André Haueter einen Solothurner Berufskollegen. «Nein!» antwortete dieser und fügte hinzu, dass er «nicht viel von Drinks im Stil von *Dies-Das-Ananas*» halten würde. Anders sieht es beim Barchef der Cocktailbar *zum Türk* aus – und das hat einem konkreten Grund: Jeder fünfte verkaufte Cocktail ist hier bereits alkoholfrei. «Es ist nicht so, dass wir ein Grüppchen haben, wo einfach eine Person keinen Alkohol trinken möchte. Öfter kommt es vor, dass es eine ganze Gruppe ist, die alkoholfreie Cocktails bestellt.» Seinem Berufskollegen wollte er beweisen, dass man mit *Dies-Das-Ananas* eben doch einen komplexen Drink kreieren kann. Und

damit war der Name für sein Cocktail-Rezept, mit dem er Monate später die Nullpromille Trophy gewinnen würde, gesetzt.

### Von den Alpen an den Jurasüdfuss

Aufgewachsen im Diemtigtal zieht es den Herzblut-Gastronomen im Jahr 2014 ins Solothurner Kultlokal Solheure. Nach zweieinhalb Jahren wechselt er ins Hotel La Couronne. Doch mit dem auf Wein spezialisierten Konzept kann sich André nicht anfreunden. 2017 holt er sich den Abschluss «Master of Bartending, Wine & Spirits» an der Barschule Rostock. Nach drei Saisons in der Hafentbar – im Winter steht er hinter der Theke im Soho Kosmos, Wangen – ist es Zeit für den Schritt in die Selbstständigkeit.

Damit erfüllt er sich seinen Traum zu einer denkbar ungünstigen Zeit. «Fast fünf Monate waren wir mit dem *Türk* am Start, bevor wir Pandemie-bedingt schliessen mussten. Wären es nur zwei Monate gewesen, wäre es wohl schwierig geworden. Doch so konnten wir in Solothurn ein Statement setzen und eine tolle Stammkundschaft aufbauen.», sagt André Haueter. Als im Sommer die Terrassen wieder besetzt werden durften, konnte das *zum Türk* jedoch kaum profitieren. «Wir haben keinen Aussenbereich, im Sommer ist die Bar jeweils zwei Monate geschlossen, im letzten Jahr sogar acht Monate.» Doch fürs Jammern hat der 37-Jährige keine Zeit. «Ich habe in dieser Zeit die Geschäftsführung der Badmeister Sommer-Lounge übernommen, wo auch fast das ganze Barteam des *Türks* angestellt war.» Seit Oktober 2021 ist das Team nun wieder hinter der trauten Theke vereint. «Wir haben tolle und treue Gäste und ein cooles Team, wo man sich einfach wohl fühlt», sagt Haueter.