

A close-up photograph of a bartender's hands pouring a golden cocktail from a clear glass shaker into a glass filled with ice. The shaker has a black metal strainer. The background is a blurred bar setting with various bottles and glasses. The lighting is warm and focused on the pouring action.

# BARSTAFF

André „Howie“ Haueter  
Cocktailbar zum Türk, Solothurn

# DIE LEIDENSCHAFT AUSLEBEN

Unser Barstaff Porträt rückt Barkeeperinnen und Barkeeper aus unseren Lieblingsbars in den Fokus. Dieses Mal Barkeeper André Haueter aus der Cocktailbar zum Türk im schweizerischen Solothurn, unser DRINKS Open Master 2023.

**DRINKS: Wie bist du an die Bar gekommen?**

**André Haueter (AH):** Aufgewachsen bin ich im Berner Oberland im Diemtigtal. Ich habe ursprünglich eine kaufmännische Lehre absolviert und sehnte mich, nach über zehn Jahren in meinem gelernten Beruf, nach Veränderungen. 2013 machte ich mich auf nach Kanada. Ich lebte mehrere Monate in Vancouver und bereiste British Columbia. Mit Gelegenheitsjobs als „Fruit Picker“ und „Allrounder“ auf einem Weingut im Okanagan Valley sammelte ich Eindrücke, die mich bis heute stark prägen. Im Winter 2013/2014 zog es mich in den südlichen Teil Lapplands nach Västerbottens in Schweden, um als „Dog handler“ mit Schlittenhunden zu arbeiten.

**DRINKS: Welche Stationen hast du auf Deinem Weg erlebt?**

**AH:** 2014 wagte ich den Schritt in die Gastronomie und erfüllte mir einen Sehnsuchtswunsch, hinter einer Bar zu arbeiten. Sofort habe ich mich in den Beruf verliebt und diese Faszination hat mich bis heute nicht mehr losgelassen. Nach diversen Stationen als Chef de Bar und Geschäftsleiter sowie der Ausbildung zum Master of Bartending in Rostock entschloss ich mich 2019, meine eigene Cocktailbar zum Türk zu eröffnen und mich selbstständig zu machen.

**DRINKS: Deine aktuelle Arbeit?**

**AH:** In der Cocktailbar zum Türk wird die Leidenschaft für die Cocktail-Kultur spürbar. Wir legen sehr großen Wert auf kleine Details und die perfekte Zubereitung unserer Drinks mit hochwertigen Zutaten. Immer auf der Suche nach dem besten Geschmack, stellen wir viele Zutaten auch selbst her. Dabei stehen die Cocktails und deren Geschichte an erster Stelle. An ruhigen Tagen, mit genügend Zeit im Gepäck, entlockt man uns manchmal sogar eine spannende Geschichte zu Spirituosen oder Cocktails. Auch nehmen wir uns, wann immer möglich, die Zeit für eine individuelle Beratung, um den passenden Drink für unsere Gäste zu finden.



## INFOS

### Name und Ort derzeitige Bar

Cocktailbar zum Türk, Solothurn  
101 Best Bars in Switzerland 2022 und 2023

### Ausbildungsstationen

2017 Master of Bartending, Wine & Spirits IBA,  
Barschule Rostock, Rostock

### Berufliche Stationen

2014-2017 Chef de Bar, Bar Restaurant Solheure, Solothurn  
2017 Chef de Bar, Hotel La Couronne, Solothurn  
2017-2019 Geschäftsleitung, Hafebar, Solothurn  
2018-2019 Barkeeper, Barterre Cocktailbar, Solothurn  
2021 Geschäftsleitung,  
Badmeister Sommer Lounge, Solothurn  
2019-heute Barchef und Inhaber,  
Cocktailbar zum Türk, Solothurn

### Wettbewerbe & Erfolge

2022 Sieger, Null Promille Trophy 2022, Zürich  
2020 DRINKS OPEN MASTER,  
Drinks Open 2022, Konstanz

## Barstaff

**DRINKS: Deine persönliche Bar- und Lebensphilosophie?**

**AH:** Ich habe das große Glück, aus meinem Hobby meinen Beruf gemacht zu haben. Ich wünsche allen, nicht in ihrem Beruf gefangen zu sein, sondern ihre Leidenschaft auszuleben und ihre kurze Lebenszeit mit einer Sache zu verbringen, die einem die größtmögliche Freude bereitet.

**DRINKS: Deine Vorbilder und wenn ja, weshalb?**

**AH:** Viele Legenden und Mythen ranken sich um die Entstehungsgeschichten der Cocktails und Spirituosen und haben mich seit jeher in ihren Bann gezogen. Ich bewundere den Cocktailhistoriker David Wondrich aufgrund seines scheinbar unendlichen Wissens über die historischen Geschichten der Cocktails.

**DRINKS: Was bereichert dein Barleben im Besonderen?**

**AH:** Für mich ist es das Größte, wenn es gelingt, den Gästen unsere Faszination für die Cocktailkultur weiterzugeben.

**DRINKS: Deine persönlichen Spirits und Drinks? Welche und weshalb?**

**AH:** Jeder Drink oder jede Spirituose hat seine Zeit, seinen Ort und die passende Gesellschaft. Für mich sind aber die persönlichen Geschichten hinter den Spirituosen und Drinks für die Wahl entscheidend. Ich bin immer auf der Suche nach Produzenten, die Ihre alkoholischen Erzeugnisse mit Herzblut herstellen.

**DRINKS: Deine Meinung zu Wettbewerben und wie gewinnt man einen Wettbewerb?**

**AH:** Cocktail-Wettbewerbe sind großartige Events, die immer in Erinnerung bleiben. Indem man sich an einem Wettbewerb mit anderen Barkeepern und Barkeeperinnen messen kann, verbessert man sich kontinuierlich. Auch das Networking und die Community sind für die nationalen oder internationalen Barszenen unglaublich wertvoll geworden. Ich glaube die Grundvoraussetzung für den Gewinn eines Wettbewerbs ist Authentizität und die persönliche Überzeugung, einen stabilen Cocktail entwickelt zu haben.

**DRINKS: Dein Ausgleich zur Bar?**

**AH:** Im Sommer geht unsere Bar jeweils zwei Monate in die Betriebsferien und ich bereise die Welt. Dabei besuche ich die Spirituosenproduzenten vor Ort und verbinde hier meine Leidenschaft mit Ferien und Freizeit. Den Ausgleich zum Tagesgeschäft hinter der Bar suche ich als Liebhaber von gutem Essen.

**DRINKS:** André, herzlichen Dank für das Gespräch!

Patrick Tilke

"VON DER FRUCHT ZUM LIKÖR –  
DAS BESTE AUS DER NATUR"

---

[www.giffard.de](http://www.giffard.de)

# COCKTAIL-REZEPT



Foto: fesenko - stock.adobe.com

La Reina Roja  
(André Haueter, Solothurn)

## Zutaten

- 3 cl Ancho Reyes Chile Liqueur
- 3 cl Pisco Ocucaje Acholado
- 1,5 cl Supasawa
- 2 cl Giffard Egg White Eiweiss Sirup
- 1 cl Giffard Gomme Sirup
- 4 cl Himbeeren

Glas: Cocktailschale

Garnitur: Himbeeren und Minzblatt am Spieß

## Zubereitung

Himbeeren und restliche Zutaten in einem Shaker mit dem Mörser zerstoßen. Anschließend Dry-Shake (ohne Eis), dann Eiswürfel dazugeben, Schütteln und Double-Strain in eine vorgekühlte Cocktailschale

presented by  
Giffard – Liqueurs & Sirops & André Haueter

DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
LIQUEURS & SIROPS