

André Haueter und
Partnerin Rahel Studer
probieren die neuen
Drinks.

Ganz viel Genuss ohne Kater

Für viele der Inbegriff von Sommer: Draussen einen feinen Apéro oder Schlummertrunk geniessen. In der Cocktailbar zum Türk in Solothurn ist die Auswahl gross. Vor allem die alkoholfreien machen Lust auf mehr.

TEXT MARTINA TROTTMANN FOTOS STÖH GRÜNIG



Der Bartender misst die alkoholfreien Zutaten für seine Cocktails genau ab.



Lange Zeit glichen alkoholfreie Cocktails schwimmenden Fruchtsalaten: süß, in riesigen Gläsern serviert und mit viel Grünzeug dekoriert. Man nannte sie Mocktails, von englisch «to mock», was so viel bedeutet wie nachahmen, imitieren. «Diese Zeiten sind vorbei, heute stehen alkoholfreie Drinks ganz selbstbewusst für sich selbst», sagt einer, der es wissen muss. André «Hau» Haueter ist Inhaber, Geschäftsführer und Bartender der Cocktailbar zum Türk in Solothurn. Der 37-Jährige ist Gewinner der Nullpromille Trophy 2022, eines renommierten Wettbewerbs für Bar-Profis. Auch schon im Jahr davor reüssierte sein Team im Kampf um den besten alkoholfreien Drink und erreichte damals den dritten Platz.

Mehr als ein Trend

Haueter bemerkt, dass viele Gäste sich einen feinen Drink gönnen, aber auf den Effekt des Alkohols verzichten wollen. «Alkoholfreie Cocktails sollen Spass machen, sie sind nicht einfach der langweilige Abklatsch der hochprozentigen Variante», findet Haueter. Zusammen mit seinem Team kreiert er

geschmacklich fein abgestimmte Kompositionen.

Das hat sich herumgesprochen. An manchen Abenden geht in der Bar an der Schaalgasse etwa jeder fünfte der bestellten Cocktails in alkoholfreier Form über den Tresen.

Das Besondere an Haueters Barkarte: Er tüfelt spezielle Aroma-Kombinationen aus. «Unter Profis nennen wir es Flavour-Pairing, dabei kann schon mal Himbeere auf Basilikum treffen oder Grüntee auf Holunderblüte», sagt der Bartender und spricht damit seine neuesten Kreationen Lolita und Ras Basil an (Rezept Seite 25).

Immer auf der Suche nach dem besten Geschmack, stellt die Bar sogar viele Zutaten selbst her, denn die alkoholfreien Spirituosen machen oftmals nur einen kleinen Teil der Rezepte aus. «Wir produzieren Sirups, Shrubs und Oleo saccharum», sagt Haueter. Für einen Shrub legt man Früchte in Zucker und Essig ein. Um einen zuckrigen Ölauszug – so der deutsche Name für Oleo saccharum – zu gewinnen, überzieht man Schalen von Zitrusfrüchten mit Zucker. «Diese alte → Seite 25

Lolita

Die hellgrüne Verführung

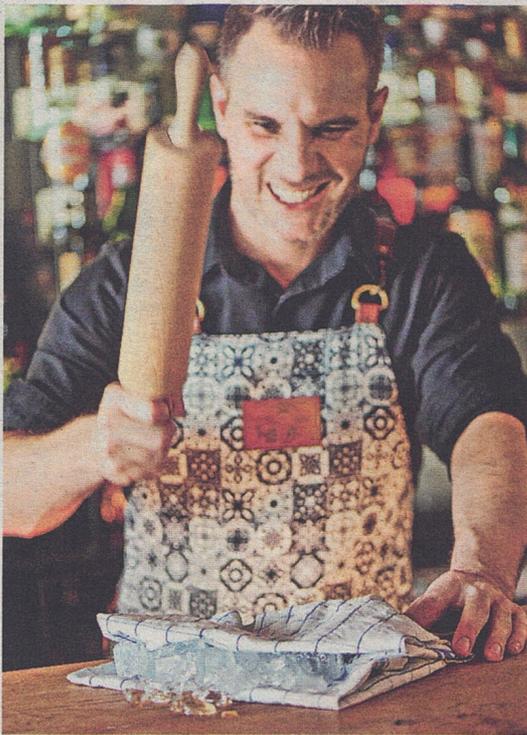
DAS BRAUCHTS FÜR 1 ROTWEINGLAS:

- einige Eiswürfel
 - 4 cl Martini alkoholfrei Floreale
 - 1 cl Holunderblüten-Sirup (z. B. von Naturaplan)
 - 15 cl Schweppes Premium Matcha Tonic
 - 1 Schuss Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1 Zitronenschnitz
 - 1 Zweiglein Zitronenmelisse

UND SO WIRDS GEMACHT

Cocktail: Eiswürfel in ein gekühltes Rotweinglas geben, Martini alkoholfrei, Sirup und Tonic dazugießen, umrühren. Mit einem Schuss Mineralwasser auffüllen.

Dekorieren: Mit Zitrone und Zitronenmelisse dekorieren.



Crushed Eis ganz einfach:
André Haueter zeigt, wie man
es zu Hause machen kann.

→ Methode zum Konservieren von Früchten liefert Ergebnisse, die gekaufte Produkte geschmacklich um Welten übertreffen.» Wer es ausprobieren möchte, findet zahlreiche Anleitungen im Internet.

Haueter, der ursprünglich eine kaufmännische Lehre absolviert hatte, erfüllte sich mit der eigenen Cocktailbar einen Traum. «Als ein Freund von einem Sprachaufenthalt in Chile eine Flasche Pisco mitbrachte, begannen wir zu experimentieren», erzählt er.

Es begann mit einem Pisco Sour

Sie machten selber Zuckersirup, mixten diesen mit dem Traubenschnaps, Limettensaft und Eiweiss zu einem Pisco Sour. Dieses Selbermachen gefiel Haueter, er begann in der Freizeit hinter

der Bar zu arbeiten, schloss eine Weiterbildung zum Master Bartender in Spirit & Wine IBA in Rostock (D) ab und konnte nach langem Suchen 2019 das Lokal in der Solothurner Altstadt übernehmen. Auch seine Mitarbeiterin und Partnerin Rahel Studer (27) teilt seine Freude am Mixen. Die gelernte Autolackiererin bereitet sich aktuell auf die Teilnahme an einem grossen Wettbewerb vor, dem Finale der World Class Competition in Österreich. Sie gibt ihrem Partner regelmässig Feedback zu seinen neuen Kreationen.

Und Haueters eigener Lieblingsdrink? «Jeder Cocktail hat seine Zeit, seinen Ort oder die Menschen, mit denen ich ihn gerne genieesse.» Die Zeiten für «alkoholfrei» sind definitiv so gut wie noch nie. ●

Ras Basil

Das beerig-würzige
Vergnügen

DAS BRAUCHTS FÜR 1 LONGDRINK-GLAS:

- 6 frische Himbeeren
- 8 Blätter Basilikum
- 2 cl Monin-Rohrzuckersirup
- 4 cl Siegfried Wonderleaf alkoholfreier Gin
- 3 cl Limettensaft, frisch gepresst
- einige Eiswürfel
- Crushed Eis
- 1 Schuss Mineralwasser mit Kohlensäure

- frische Himbeeren
- 1 Zweiglein Basilikum

UND SO WIRDS GEMACHT

Cocktail: Himbeeren, Basilikum und Rohrzuckersirup in einem Shaker mit dem Stößel zerstoßen. Alkoholfreien Gin und Limettensaft dazugeben, Eiswürfel dazugeben. Ca. 15 Sek. leicht schütteln. Gekühltes Longdrink-Glas mit Crushed Eis füllen, Flüssigkeit aus dem Shaker durch ein feines Sieb ins Glas abseihen. Nochmals etwas Crushed Eis dazugeben, mit einem Schuss Mineralwasser auffüllen.

Dekorieren: Himbeeren auf einen Zahnstocher aufspießen und über den Glasrand legen, Basilikum darauflegen. Mit Strohhalms servieren.