



«Oben use!»

Das Finale der Nullpromille Trophy 2022

Über den Dächern von Zürich mixten die Finalistinnen und Finalisten der 11. Schweizer Nullpromille Trophy um die Wette. Aus allen Landesteilen sind sie angereist, um ihre alkoholfreien Kreationen in der Clouds Bar, Zürich einer fachkundigen Jury zu präsentieren.

BAR NEWS



Das alkoholfreie Cocktails auf einer gut kuratierten Cocktail-Karte stehen, ist alles andere als ein neues Phänomen. Neu ist etwas anderes, nämlich die Qualität und der Stellenwert von Mixgetränken mit 0,0 Promille. Doch beim Thema alkoholfrei handelt es sich nicht um einen kurzen Hype, auf den wir uns in einem halben Jahrzehnt belustigt zurückbesinnen werden. Über den Mocktail muss man sich nicht mehr mockieren, mischen die aussergewöhnlichen Mixturen bei der Schweizer Nullpromille Trophy doch seit Jahren die oberste Liga auf. Und trotzdem ist das nur die eine Seite der Medaille. Alkoholfreie Cocktails spielen in vielen Bars längst einen beachtlichen Anteil des Umsatzes ein. «Bei uns in der Cocktailbar zum Türk machen die Alkoholfreien bereits fast 20 Prozent der Cocktails aus, die über die Theke gehen», sagt etwa André Haueter, Inhaber und Barchef der Solothurner Bar.

Eindrücklich ist neben der Qualität der Drinks nicht zuletzt die Explosion der Vielfalt alkoholfreier Zutaten, die den liquiden Artistinnen und Artisten im Jahr 2022 zur Verfügung stehen. «Es ist gewaltig, was in den letzten Jahren gegangen ist. Noch vor drei Jahren waren alkoholfreie Destillate und Aperitifs für viele Menschen etwas Aussergewöhnliches. Heute sind sie in den Augen vieler Barprofis unverzichtbar», sagt Michael Zotter, der die Gesamtkoordination über diese 11. Schweizer Nullpromille Trophy verantwortete. Doch mittlerweile haben diese Produkte längst den Sprung in den Mainstream geschafft, so findet man alkoholfreie Spezialitäten heute vielerorts auch im Detailhandel.

55 Rezepte. Zwei Kategorien. Zwei Sieger.

Die hohe Qualität der Finalisten-Drinks der vergangenen Jahre formierten natürlich auch die Erwartungshaltung

«Wir freuen uns, dass wir mit diesem Competition-Format schon vor 11 Jahren den Anstoss für diese fantastische Entwicklung gegeben haben.»

Ruedi Zotter
Initiant

der Jury-Mitglieder für die diesjährige Edition. Ausgefallene Dekorationen und eine Geschichte zu Namen und Inspiration gehörten ebenso zu den Bewertungskriterien wie gut aufeinander abgestimmte und ausbalancierte Zutaten. Doch selbstverständlich konnte mit überzeugendem Aroma und Geschmack am meisten gepunktet werden.

In der ersten Kategorie «Fancy Drink» mixten die Kandidatinnen und Kandidaten ein Rezept mit maximal fünf Zutaten, wovon mindestens zwei Ingredienzen von einem der zahlreichen Competition-Partner der Schweizer Nullpromille Trophy sein mussten. Besonders erfreulich auch in diesem Jahr: Nicht nur Barprofis aus den grossen Zentren mixten um den Titel, auch Barkeeper kleinerer Städte und Ortschaften zwischen Genfer- und Bodensee reisten für das grosse Finale nach Zürich.

Noch vor der Mittagspause konnte der Siegerpreis in der Kategorie «Fancy Drink» überreicht werden. Den alkoholfreien Cocktail mit der höchsten Gesamtpunktzahl

mixte André Haueter, Inhaber und Barchef der Cocktailbar zum Türk. Seinen Tiki-Drink auf Basis von Dark Cane Spirit von Lyre's, Gomme Sirup und Orgeat von Monin, ergänzt durch die Säure von frischem Limettensaft, überzeugte die Jury am meisten. Für die tropische Fruchtnote sorgte der Saft der Ananas, der dem Drink auch seinen Namen gab: Dies-Das-Ananas.

In der zweiten Kategorie waren die Voraussetzungen ein bisschen anders. Gesucht war ein Cocktail, dessen Füllmenge aus mindestens einem Drittel Rimuss bestand. Die alkoholfreie Schaumweinmarke war wie bereits im Vorjahr Sponsoringpartner der Kategorie «Sparkling Cocktail». Die Jury erwartete folglich etwas leichtere, prickelnde und zugleich auch kürzere Cocktails, war die Maximalfüllmenge denn auch auf 15 cl limitiert. Als Sieger dieser Kategorie darf sich der 26-jährige John Márquez feiern lassen. Mit «Havanera» präsentierte der Barkeeper aus der Zeughausbar in Uster eine Kreation aus Zitronensaft, Ingwer-Shrub, Karottensaft und Minze Aroma. Die Mixtur, elegant geworfen, abgeseiht in ebenso elegante Flüte-Gläser und aufgefüllt mit Rimuss Bianco Dry sorgte beim Juroren-Trio unisono für Begeisterung.

Das diesjährige Finale der ältesten Schweizer Competition für alkoholfreie Cocktails bewies erneut, dass Mixed Drinks mit 0,0 Promille nicht bloss ein lieblos zusammengeschüttetes Gemisch aus ein paar Fruchtsäften, einem Sirup und einem Filler sein müssen. «Wir freuen uns, dass wir mit diesem Competition-Format schon vor elf Jahren den Anstoss für diese fantastische Entwicklung gegeben haben», sagt Ruedi Zotter, Initiant der Schweizer Nullpromille Trophy.

Attraktiver Siegerpreis

Als Sieger der 11. Schweizer Nullpromille Trophy gewinnen André Haueter und John Márquez je ein attraktives Wellness-Weekend für zwei Personen sowie ein Portrait im Schweizer Fachmagazin BAR NEWS.

Alle Rezepte
barnews.ch





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 einen konkreten Grund: Fast 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 holt er sich den Abschluss «Master of Bartending, Wine & Spirits» an der Barschule Rostock. Nach drei Saisons in der Geschäftsleitung der Hafebar – im Winter steht er hinter der Theke der Cocktailbar Barterre – 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 Pandemiebedingt schliessen mussten. Gerade noch genug Zeit, damit wir in Solothurn ein Statement setzen und eine tolle Stammkundschaft aufbauen konnten», sagt André Haueter. Als im Sommer die Terrassen wieder besetzt werden durften, konnte der *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.