



Der Tiger
ist los

Chefkoch Jürgen Andre (l.) begeistert Gäste und Team gleichermaßen – er habe alle Erwartungen übertroffen. Ein Sechser im Lotto für die Tiger-Gründer.



Solothurns Gastroszene ist bunt, vielfältig und hat seit Anfang August ein neues Schmuckstück: Den Tiger. Ein Restaurant auf zwei Etagen mit zwei Konzepten, unten gibt es Soul Food zu raffinierten Drinks. Oben wird geteilt: Vegetarische Köstlichkeiten mit Fleisch in der Nebenrolle. Ein junges Team aus der Region hat den Tiger zum Leben erweckt und überlässt die Tigerbühne – inszeniert vom bekannten Innenarchitekten Wolfgang Aeberhard – einer engagierten Crew. Für den Küchenbau und alles, was es sonst noch braucht, zeichnete die Steffen Gastro AG verantwortlich – auch sie ist eine verlässliche Konstante in Solothurns Gastroszene.

Text: Sabine Born | Fotos: Rolf Neeser

Solothurns Altstadt beeindruckt nicht nur mit seiner pompösen Kathedrale, sondern auch mit vielen Restaurants, klein aber fein, mit altem Kopfsteinpflaster und romantischen Gässchen, die sich hier und da zu kleinen Plätzen weiten, zum Beispiel zum Friedhofplatz, auf dem sich der Tiger schon vor rund 150 Jahren niedergelassen hat. Wo früher knuspriges Brot gebacken wurde, kochte ab 1875 die stadtbekannte Köchin Susette.

Zu Zeiten des ersten Weltkriegs führte dann Bezirksweibel Viktor Adler den Betrieb. Im Dienst war er bekannt für seinen militärischen Übereifer und dafür, seine Untergebenen anzufauchen. Man nannte ihn den «Tigerhauptmann» und sein Restaurant bald darauf den «Tiger». Gefaucht wird im Tiger heute nicht mehr. Dafür ist das junge Team viel zu anständig, das die traditionsreiche Gastwirtschaft 2022 übernahm und mit ihr die bewegte Geschichte, die in ihr steckt.

Mutig wie ein Tiger

Tigerblut steckt dennoch in den vier jungen Wilden. Sie haben die dreistöckige Liegenschaft im Stockwerkeigentum erworben, den Tiger rechtlich in

Eine offene Küche passt zum Konzept der Sharing Plates – Chefkoch Jürgen Andre und sein vierköpfiges Team geniessen diesen Auftritt.



eine AG verpackt und viel Enthusiasmus in den Innenausbau investiert. Das erfordert Mut und Entschlossenheit. «Wir kennen uns aus Kinder- und Jugendtagen», erklärt Mitinhaber Tom Etter, ein eingespieltes Team in unterschiedlicher Besetzung:

Philipp Dornbierer führt ein Malergeschäft, Tom Etter ist Softwareingenieur, Vanna Etter Kinder- und Jugendpsychologin und Ueli Grädel gelernter Koch und inzwischen Geschäftsinhaber eines Immobilienunternehmens. Ihr Know-how, facettenreich wie ein Tigertfell, brachte viele Perspektiven in die Konzeptfindung ein.

«Wir haben im Vorfeld verschiedene Ideen analysiert, viel degustiert und uns von zahlreichen Restaurants inspirieren lassen», sagt Vanna Etter. Die Prämisse war: Ein Angebot, das es in Solothurn nicht gibt. Entstanden ist ein zweiteiliges Konzept mit Soul Food im unteren und Sharing Plates im oberen Stock. Hier werden assortierte Köstlichkeiten auf Tellern akkurat angerichtet. Das Gemüse in der Hauptrolle,

Fleisch und Fisch als Beilage. Jeder Teller ein Gedicht, die Gesamtkomposition eine Symphonie. «Es ist ein zeitgemässes, nachhaltiges Konzept, das zu uns passt», sagt Mitinhaber Philipp Dornbierer.

Gut bestückte Tigerbühne

Die Restaurantbühne selbst überlassen die vier Gründer einer eingespielten Crew. «Wir gehen alle unseren Berufen nach und agieren nur im Hintergrund für den Tiger», sagt Ueli Grädel, der als einziger aus der Gastronomie kommt. Die kreative Kraft in der Küche heisst Jürgen Andre, der zusammen mit Cheyenne Hess den Betrieb leitet. Matthias Keiser ist hinter der Bar der Mann für raffinierte Drinks, damit der Soul Food in möglichst kreativer Begleitung daherkommt.

Soul Food – so heisst das Konzept im Erdgeschoss. «Dazu gehören Club Sandwich, Rindstatar oder Berliner Currywurst – Barfood-Klassiker modern interpretiert. Auch das Plättli – wir nennen es Brotzeit – kommt mit selbst eingelegtem Gemüse kreativer als sonst daher», sagt Cheyenne Hess, gelernte Hotelfachfrau und Vollblut-Gastgeberin mit viel Zack. Sie



Sie arbeiteten Hand in Hand: Beat Steffen, Geschäftsführer der Steffen Gastro AG, und Architekt Wolfgang Aeberhard.



Küchen- und Buffetbaut inklusive Geräte und das gesamte Table Top stammen aus dem Sortiment der Steffen Gastro AG.



Sie haben den Tiger im Griff: Die Betriebsleiter Jürgen Andre und Cheyenne Hess.

lernte in guten Häusern, war früh in leitenden Funktionen tätig und bildete sich zur Sommelière weiter – erlesene Weine inklusive guter Beratung, auch das gibt es im Tiger, während Jürgen Andre dem Restaurant seinen kulinarischen Stempel aufsetzt.

Er kommt ursprünglich aus dem Schwarzwald, kam nach der Lehre in die Schweiz, arbeitete in 5-Sterne-Hotels, davon über fünf Jahre im Lenkerhof, wo er bereits mit 23 Jahren Souschef einer 35-köpfigen Küchenbrigade wurde. Mit Küchenchef Jan Leimbach führte er später während vier Jahren das Meridiano in Bern, bevor er 2018 zur Eröffnung des Buchsers nach Feldbrunnen kam. Vier Jahre später ist er nun im Tiger und begeistert die Gäste ebenso wie das Tigerteam. «Wir haben die kulinarische Latte hoch angesetzt, aber Jürgen Andre hat unsere Erwartungen weit übertroffen», sagt Tom Etter. Ein Sechser im Lotto, zumal der erfahrene Koch über eine reguläre Bewerbung zum Tiger fand – und das in Zeiten des Fachkräftemangels.

Topmoderne Tigerküche

«Ich konnte mich aktiv in den Küchenbau einbringen und habe alles, um ein Restaurant erfolgreich zu führen – eine top gebaute Küche der Rilling AG, eine Herdanlage von Menu System AG, die Kombi-steamer von Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, die Spülmaschinen von Winterhalter Gastronom AG und Kühlgeräte von Cool Compact und Sincold», sagt Jürgen Andre. Beratend zur Seite stand ihm Beat Steffen, Geschäftsführer der Steffen Gastro AG. Er verantwortete nicht nur den Küchen- und Buffetbau, sondern lieferte auch sämtliche Küchengeräte- und Apparate sowie das gesamte Table Top, vom Besteck mit Tigerrelief bis zu den passenden Gläsern. Ein Hingucker ist auch das Costa-Nova-Porzellan aus Portugal von Mayer + Bosshard, das sich in edler Zurückhaltung übt, um den Kreationen von Jürgen Andre den gebührenden Auftritt zu verschaffen. Beat Steffen ist aber weit mehr als ein zuverlässiger Berater und Lieferant, er packt mit an, denkt mit, er ist ein Allrounder, ein Generalist und war Tätschmeister vor Ort, der die Handwerker bei der Stange hielt und die notwendigen Arbeiten sinnvoll koordinierte. «Alles aus einer Hand, das war für uns Gold wert»,

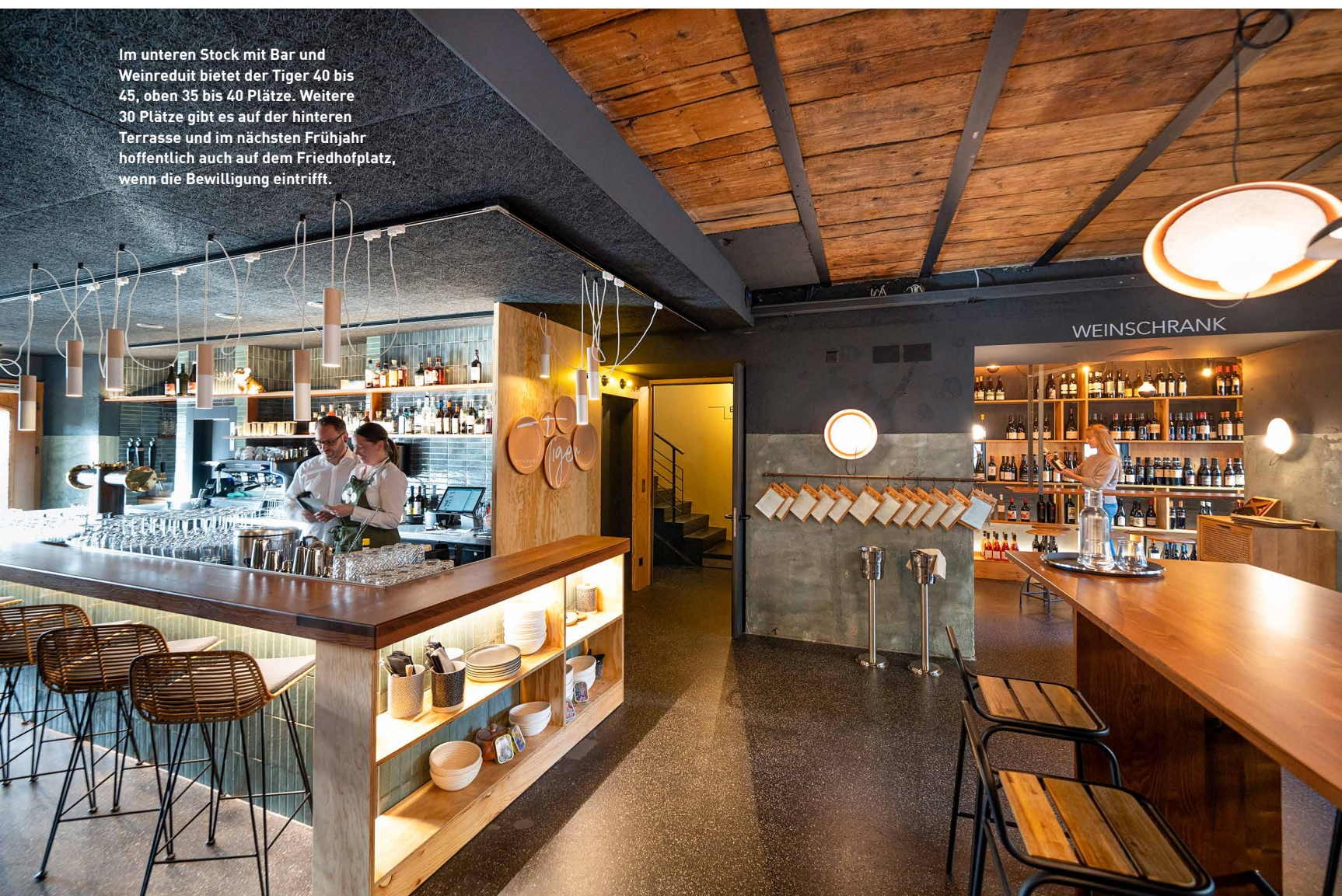
STADTGASTRONOMIE

sagt Vanna Etter. Beat Steffen war jeden Morgen auf der Baustelle. «Vor allem die Anlieferung der Kücheneinrichtung durch das Fenster im ersten Stock war eine Herausforderung.» Der Friedhofplatz in heller Aufregung und Beat Steffen als ruhender Pol: «Die Arbeit im Tiger war für mich eine willkommene Abwechslung zur gewohnten Tätigkeit in Spitälern und Altersheimen.»

Den Faden vom Tiger-Team zu Beat Steffen spannt übrigens Wolfgang Aeberhard, der bereits ein gutes Dutzend Gastrobetriebe in der Region Solothurn in Szene gesetzt hat, ohne dabei eine wiederholende Handschrift zu hinterlassen, um jedem Betrieb einen eigenen Charakter zu verleihen. «Gastrodesign ist meine Passion, Innenarchitektur und Hochbau mein Kerngeschäft», sagt der Architekt mit eigener Cocktailbar, um auch ein Gespür für die betriebswirtschaftliche Seite der Gastronomie zu erhalten. Wolfgang Aeberhard ist bekannt für seine Raffinesse, seine Leidenschaft und für viele Fragen, aus deren Antworten er die Essenz herausschält, die schliesslich



Im unteren Stock mit Bar und Weinreduit bietet der Tiger 40 bis 45, oben 35 bis 40 Plätze. Weitere 30 Plätze gibt es auf der hinteren Terrasse und im nächsten Frühjahr hoffentlich auch auf dem Friedhofplatz, wenn die Bewilligung eintrifft.



Chefkoch Jürgen Andre konnte die Küche nach seinen Bedürfnissen einrichten – Gastroplaner Beat Steffen und Architekt Wolfgang Aeberhard standen beratend zur Seite.



STADTGASTRONOMIE

das faszinierende Gesamtbild formt, nicht in einem Wurf, sondern in kontinuierlicher Feinarbeit, mit dem nötigen Raum für Nachjustierungen. «Das ist sehr wichtig, weil gutes Design von laufenden Ideen genährt wird. Jeder Fortschritt bringt neue Inspiration. Planbar ist das nicht.» Wolfgang Aeberhard wollte einen urbanen Touch in die Solothurner Altstadt bringen, den Tiger für ein breites Publikum attraktiv machen. Ganz im Sinne des Sharing-Konzepts suche er dabei nach Offenheit, die er in einem offenen Küchenkonzept, in hippen Möbeln und einer unkonventionellen Beleuchtung fand.

Der Tiger selbst hält sich – wie es seine Art ist – bewusst bedeckt, gut getarnt hinterlässt er seine Spuren vor allem in kleinen Details. Wer will, kann im schimmernden Grün der Wände den Dschungel erkennen, muss aber nicht. Es ist die Sprache eines begnadeten Innenarchitekten, der sich mit der Hingabe eines Tigers in seine Projekte stürzt – ebenso wie Gastroplaner Beat Steffen und das gesamte Tiger-Team – ein erfolgreiches Rudel – wild, leidenschaftlich, inspirierend, einfach tigerhaft und cool.



Das Tiger-Team: Die Betriebsleiter Jürgen Andre (l.) und Cheyenne Hess (2.v.r.) mit den Geschäftsinhabern Philipp Dornbierer, Ueli Grädel sowie Tom und Vanna Etter (v.l.).



Mehr zum Thema

Restaurant Tiger

Stalden 35
4500 Solothurn
Tel. 032 622 11 55
info@tiger-solothurn.ch
www.tiger-solothurn.ch



Steffen Gastro AG

Bolacker 3
4563 Gerlafingen
Tel. 032 621 26 60
info@steffengastro.ch
www.steffengastro.ch



wa

Wolfgang Aeberhard
InnenArchitektur GmbH
Wildbachstrasse 44
4513 Langendorf
Tel. 032 530 06 07
mail@wa-architektur.ch
www.wa-architektur.ch

