



Gas & Induktion – das Power-Duo: Ein Maximum an Effizienz!

Im Restaurant Freihof in Hinwil im Zürcher Oberland ist die Küche teilerneuert worden. Der Clou dabei: Die multifunktionale Herdanlage, welche die beiden effizienten Energiequellen Gas und Induktion

kombiniert und optimal nutzt. Die von der Gamatech AG konzipierte und realisierte technische Küchen-Infrastruktur entspricht genau den Ansprüchen des vielfältigen Gastro-Betriebs.

Text: Verlagsleiter Stephan Frech, Fotos: Sheryl Fischer

Hinwil im Zürcher Oberland ist der Inbegriff für ein beschauliches, ländlich inspiriertes Städtchen, das sich mitten in einer boomenden Wirtschafts-, Industrie- und Wohnregion befindet. Hinwil ist aber auch rund um den ganzen Globus ein Begriff. Denn Hinwil beherbergt den Rennstall und den berühmten Luftkanal des Sauber-F1-Teams, das mit seinen beiden neuen Boliden und den beiden neuen Piloten aus Brasilien und Schweden dieses Jahr einmal mehr für Furore und weltweite Aufmerksamkeit sorgt.

Das Zürcher Oberland verfügt trotz des Baubooms und der blühenden Wirtschafts- und Industriezentren Uster, Wetzikon und Hinwil über einen hohen Wohn- und Freizeitwert und hat seinen ländlichen Charme und seine intakten Landschaften bewahren können. Und hier, mitten in Hinwil, empfangen seit mehr als 20 Jahren Renate und Ueli Bräker-Köhler ihre vielen Gäste und Stammgäste im pulsierenden Restaurant Freihof. Sie tun dies in dritter Familiengeneration und mit überaus viel Erfolg.

Allen Unkenrufen aus den Branchenzentralen über die «Krise» in Hotellerie und Gastronomie zum Trotz beweist das initiative und innovative Gastgeberpaar, dass man selbst im ländlichen Gastgewerbe mit Engagement und Investitionsfreude nachhaltige Erfolge verzeichnen kann.

Dorfwirtschaft und Ess-Lokal

So richtig frischen Wind und neues Leben hat dem Restaurant Freihof zu Hinwil ein zeitgemässes und innovatives Gastro- und Interior-Konzept eingehaucht. Heute



Impressionen vom Restaurant Freihof in Hinwil im Zürcher Oberland – mit dem gediegenen Speiserestaurant «Cuatro», der Cava-Bar und mit dem Weinkeller im Untergeschoss.



präsentiert sich der «Freihof» in einem gemütlichen und doch urban inspirierten Ambiente, das sowohl bei den einheimischen Stammgästen als auch bei Ausflüglern, Geschäftsleuten und Passanten auf grosse Akzeptanz stösst.

Restaurateur, Küchenchef und Gastro-Unternehmer Ueli Bräker zu GOURMET: «Mit unserem neuen gastronomischen Konzept sprechen wir neue Gästeschichten an, ohne unsere Stammgäste vor den Kopf zu stossen. Vor allem das abendliche A la Carte-Geschäft hat dank dem neuen 'Cuatro', dem renovierten Dorfrrestaurant und der kommunikationsfördernden Feierabend-Bar markant zugenommen.»

Das Restaurant Freihof in Hinwil ist ein vielfältiger, zeitlos gestalteter Restaurationsbetrieb, der sowohl seine Treffpunkt-funktion als Dorfwirtschaft als auch seine Ausgehfunktion als beliebte Ess-Adresse erfolgreich zu vereinigen vermag. Die gastronomische Ausrichtung ist klar und eindeutig: Man verarbeitet hier frische, saisonale und möglichst regionale Produkte. Mit zahlreichen und regelmässigen Food- und Themen-Events werden eine erfolgreiche Gästebindung betrieben und dem «Freihof» immer wieder neue Impulse verliehen.



Vielfältiger Restaurationsbetrieb

Das Restuarant Freihof besteht aus folgenden Betriebsteilen:

- ▶ Das sanft renovierte Dorfrrestaurant mit dem Kachelofen bietet Platz für 40 bis 50 Gäste und ist Gaststube und Speiselokal zugleich.
- ▶ Das Speiserestaurant «Cuatro» bietet Platz für 40 bis 45 Gäste. Das quadratische Lokal ist ein veritables Bijou im Restaurant Freihof und trägt seinen un-



Blick ins sanft renovierte Dorfrestaurant sowie auf die mediterran inspirierte Gartenterrasse.

gewöhnlichen Namen deshalb, weil die Zahl 4 im «Freihof» eine vieldeutige Bedeutung hat. So besteht die Gastgeberfamilie Renate und Ueli Bräker-Kohler mit den beiden Söhnen aus genau vier Personen!

- ▶ Die Feierabend-Bar mit Bartheke und Hochtischen bietet Platz für 20 bis 30 Gäste, die sich hier zum Feierabend-Bier oder zu einem kleinen Snack treffen wollen.
- ▶ Dazu kommt eine neu gestaltete, mediterran inspirierte Terrasse, Pergola und Lounge mit total 100 Sitzplätzen.
- ▶ Im Untergeschoss befinden sich die Cava-Bar sowie ein stimmungsvoller Torkel und Weinkeller für Events, Cocktails und Aperos.
- ▶ Der Saal in der ersten Etage kann bis zu 80 Gäste aufnehmen. Das Gastgeberpaar wird demnächst auch in die Renovation des Bankett- und Eventbereichs des Restaurants Freihof investieren.



Breiter beruflicher Background

Renate und Ueli Bräker-Kohler sind ausgewiesene Fachleute mit breitem beruflichen Background. Ueli Bräker ist im Restaurant Wartegg in Mühlheim-Wigoltingen aufgewachsen, absolvierte eine Kellner- und Kochlehre im Bahnhofbuffet Zürich und besuchte die Wirtfachschole Glarus. Nach einem «Abstecher» ins Holz-, Schreiner- und Zimmermann-Gewerbe kehrte er als Geschäftsführer ins Gastgewerbe zurück. Das Wirtepaar übernahm 1993 mit dem «Freihof» den elterlichen Betrieb von Renate Bräker-Kohler, welche selbst im kaufmännischen Bereich wirkte, bevor auch sie nach Absolvierung der Wirtfachschole Gastgeberin im Restaurant Freihof wurde.



Sie sind eine freundschaftliche Partnerschaft eingegangen (v.l.n.r.): Gastro-Unternehmer und Küchenchef Ueli Bräker-Kohler mit Christian Kunz und Sven Jost von der Gamatech AG in Illnau.

Küchentechnik

Arbeitsmittelpunkt in der «Freihof»-Küche ist und bleibt die multifunktionale Herdanlage, welche über flächendeckende Induktionskochfelder und über Gaskochstellen mit Wok-Aufsatz verfügt. Im Herdunterbau sind Tellerwärmeschrank und Pfannenablageflächen integriert.



Investitionen «hinter den Kulissen»

Das Unternehmer-Paar ist sich bewusst, dass ein gastgewerblicher Betrieb heute nur mit kontinuierlichen Investitionen zum Erfolg kommt. Deshalb ist im «Freihof» zu Hinwil nach den Investitionen in den Eingangs-, Gäste- und Sanitärbereich jetzt auch in die Erneuerung der Bereiche «hinter den Kulissen» investiert worden, d.h. in eine Teilerneuerung der küchentechnischen Infrastruktur – dies, nachdem die Achse einer Kippbratpfanne gebrochen war. Auf Empfehlung von Toni Thoma von der Firma SYS-Filtration nahm Küchenchef Ueli Bräker mit der Gamatech AG Kontakt auf. Die im benachbarten Illnau domizillierte Grossküchen-Spezialistin sprang «in der Not» mit mobilen Ersatzgeräten ein und war auch sonst zur Stelle, als es darum ging, die Produktion in der Küche sicherzustellen. Dabei entwickelte sich eine von

beiden Seiten getragene freundschaftliche Partnerschaft.

Maximale Effizienz dank Gas und Induktion

Zusammen mit den erfahrenen Grossküchen-Spezialisten der Gamatech AG (Illnau) erarbeitete Restaurateur und Küchenchef Ueli Bräker ein küchentechnisches Konzept, das genau auf die Bedürfnisse und Anforderungen im Restaurant Freihof als polyvalenter Restaurationsbetrieb zugeschnitten ist. Im Mittelpunkt steht dabei eine multifunktionale B-G-H-Herdanlage mit – und das ist eine Besonderheit! – zwei flächendeckenden Induktionskochfeldern (mit einer Leistung von je 5 kWh) und zwei Gaskochstellen mit Wok-Aufsatz (mit einer Leistung von je 15 kWh). Integriert in der Herdanlage sind ein Bain-Marie (3 x 1/3 GN), ein Teller- und Plattenwärmeschrank, Pfannenablageflächen



Von zentraler Bedeutung für eine effiziente Speisenproduktion: Die Kippbratpfanne und das SelfCookingCenter 5 Senses Swiss Edition (im Hintergrund). Auch Friteuse und gekühlte Saladette gehören dazu.



und eine Friteuse. Zur neuen technischen Kücheninfrastruktur gehören auch eine multifunktionale B-G-H-Kippbratpfanne, ein SelfCookingCenter 5 Senses Swiss Edition, ein Niedertemperaturgar- und Warmhalte-Gerät, eine gekühlte Saladette-Anlage sowie neutrale und gekühlte Korpusse und Arbeitsflächen in der Kalten Küche.

Ueli Bräker betont rückblickend gegenüber GOURMET: «Unsere Küche ist jetzt optimal auf unsere Ansprüche und Anforderungen abgestimmt. Das gegebene Raumangebot ist sinnvoll ausgenutzt worden, und auch die Umstellung auf die Induktionsenergie hat sich bewährt, zumal wir jetzt in der Küche über ein viel angenehmeres 'Raum- und Arbeitsklima' verfügen als vorher. Zudem befindet sich die Gamatech AG in unserer Region. Wir reden eben nicht nur von Regionalität, sondern wir leben sie auch!»



Aus einer Lieferantenpartnerschaft ist Freundschaft entstanden: Restaurateur Ueli Bräker und Christian Kunz, Inhaber der Grossküchen-Spezialistin Gamatech AG.