



Restaurant Freihof Hinwil:

Aller guten Dinge sind «Cuatro»

Das Restaurant Freihof in Hinwil im Zürcher Oberland ist eine beliebte Dorfwirtschaft für alle Bevölkerungsschichten und wird in dritter Familiengeneration von Renate und Ueli Bräker-Kohler geführt. Mit einem neuen Gastro- und Interior Design-Konzept ist neues Leben in den «Freihof» eingekehrt – und hat die Gästefrequenzen und Umsätze markant steigen lassen, was auch der beck konzept ag (Buttisholz) zu verdanken ist.

Von Chefredaktor René Frech

Im Herbst 2013 werden es genau 20 Jahre sein, dass Renate und Ueli Bräker-Kohler ihre Gäste im Restaurant Freihof mitten im Ortskern von Hinwil empfangen. Sie tun dies in dritter Familiengeneration, und sie hatten sich vorgenommen, aus Anlass ihres persönlichen Jubiläums einen Neuanfang zu wagen und ihre traditionell geprägte Dorfwirtschaft in eine neue Zukunft zu führen.

Hinwil liegt mitten in der boomenden Region des Zürcher Oberlandes (mit seinen Zentren Uster, Wetzikon und Hinwil), das trotz Bauboom und Indu-

strialisierung seinen ländlichen Charme und viele seiner intakten Landschaften bewahren konnte. Entsprechend beliebt ist die Region für die Ausflügler, Freizeitsportler und für all jene Pendler, die zwar in der Agglomeration von Zürich ihren Arbeitsplatz haben, es aber vorziehen, in einer reizvollen landschaftlichen Umgebung zu leben. Entsprechend hoch ist der Wohn- und Freizeitwert des Zürcher Oberlandes. Das spürt man auch im Restaurant Freihof in Hinwil, das neben den Stammgästen immer häufiger auch von auswärtigen Gästen und Ausflüglern fre-

quentiert worden ist – mit ein Grund für das Gastgeber-Paar Renate und Ueli Bräker, sich bereits vor sechs Jahren erstmals mit dem Gedanken einer Sanierung und Erneuerung des elterlichen Betriebs der Familie von Renate Bräker-Kohler zu befassen.

Mit beck konzept auf dem richtigen Pfad

Zusammen mit einem Architekten nahm das Projekt immer konkretere Formen an, gleichzeitig mehrten sich aber auch die Zweifel, ob man damit auf dem richtigen und erfolgversprechenden Weg sei – bis Renate und Ueli Bräker-Kohler bei der Lektüre eines redaktionellen Berichts in der Fachzeitschrift GOURMET über gelungene Renovationsprojekte des im luzernischen Buttisholz domizilierten und spezialisierten Gastrokonzept-Unternehmens beck konzept ag aufmerksam wurde.

Flugs setzte man sich mit den Verantwortlichen der beck konzept ag in Verbindung, und es dauerte lediglich ein paar Tage, da stand mit Alex Müller gleich der Geschäftsführer und Inhaber



Das «Cuatro» ist das neue Schmuckstück im Restaurant Freihof in Hinwil und aus einer leerstehenden Metzgerei entstanden. Eichenholz und warme erdene Farben prägen das gediegene und doch gemütliche Ambiente im «Cuatro».

der beck konzept ag im Restaurant Freihof zu Hinwil, um sich ein Bild von der Gaststätte zu machen und – vor allem – um die konkreten Gestaltungswünsche und -vorstellungen des Gastgeber-Paares kennen zu lernen.

Wenn Bauherrschaft und Architekt die gleiche Sprache sprechen...

Auf Grund eines Grundkonzepts und von zahlreichen Konzeptideen und -optionen, von gezeichneten Unterlagen und Varianten zur Entscheidungsfindung reifte ein Projekt heran, das die Auftraggeber Renate und Ueli Bräker-Kohler mehr und mehr davon überzeugte, bei der beck konzept ag tatsächlich Gastro-Gestaltungsspezialisten gefunden zu haben, die ihre verbal geäusserten Vorstellungen und Ideen auch wirklich in ihrem Sinne umsetzen können.

Restaurateur Ueli Bräker zu GOURMET: «Das war ein höchst spannender Prozess, der hüben wie drüben zu neuen Einsichten und zu wertvollen und nützlichen Optimierungen führte, von denen wir heute profitieren. Von Anfang an hatten wir bei Alex Müller und der beck konzept ag aber den Eindruck, dass man uns versteht, dass man 'unsere Sprache spricht' und in der Lage ist, das entsprechend umzusetzen. Bei solchen Projekten ist es ja immer schwierig, die

verbal geäusserten Vorstellungen dann auch aufs Papier zu bringen und optimal in die Realität umzusetzen. Das ist der beck konzept ag ausgezeichnet gelungen, und wir sehen keinen Grund, unsere weiteren Neugestaltungsprojekte mit einem anderen Gastrokonzepter zu verwirklichen.»

Kompetente Gastro-Spezialisten, örtliche Handwerker

Im Herbst 2011 war es dann soweit, dass alle behördlichen Bewilligungen und Auflagen der kantonalen Brandversicherung vorhanden waren, so dass das umfassende Sanierungs- und Renovationsprojekt innert vier Monaten realisiert werden konnte.

Aus dem alten und lehrstehenden Metzgereiladen mit alter Küche im Erdgeschoss und der Wursterei mit Kühlräumen im Keller wurden die neuen Gäste Räume Cuatro, Torkel, Cava Bar sowie die neuen WC-Anlagen in den bestehenden Betrieb ideal und vor allem dem Ablauf entsprechend eingebaut.

Unter der fachlichen Leitung eines von der beck konzept ag beauftragten örtlichen Architekten, der für Leitung und Koordination vor Ort zuständig war, und dem Zuzug von örtlichen Handwerkern wurde das Projekt zügig, kompetent, speditiv und ohne Reibungsverluste umgesetzt, wobei in konzeptionellen und innenarchitektonischen Belangen die Spezialisten der beck konzept ag stets vor Ort waren.

Renate und Ueli Bräker-Kohler zu GOURMET: «Die Kompetenz und saubere Arbeit der Mitarbeitenden von beck konzept sind uns besonders positiv aufgefallen. Und eines haben wir auch sehr geschätzt, und dies sowohl während der Planungs- als auch während der Realisierungsphase: Die grosszügige Bemusterung für all jene Komponenten, welche das Ambiente unseres Restaurants heute prägen: Tische und Stühle und deren Textilbezüge, Bodenplatten, Holzelemente, Wandabriebe, Farboptionen, usw. usw. So hatten wir die freie Wahl und konnten uns auf Grund der Bemusterung konkret vorstellen, was wir dann auswählten. Die 'Materialisierung' ist ja bekanntlich von zentraler Bedeutung bei so einem Projekt. Letztlich ist alles so umgesetzt und realisiert worden, wie wir es uns vorgestellt haben!»



Blick ins sanft renovierte Dorfrestaurant und in die neue Feierabend-Bar mit Bartheke und langen kommunikationsfördernden Hochtischen, an denen sich gerade das aufgestellte Freihof-Team verpflegt.



Erfolgreiche Partnerschaften: Gastgeber und Restaurateur Ueli Bräker mit Gemahlin Renate Bräker-Kohler und mit Alex Müller, Inhaber der beck konzept ag.





Impressionen von der Cava-Bar, vom Torkel und vom Weinkeller im Untergeschoss des Restaurants Freihof in Hinwil.



Alex Müller, Inhaber der beck konzept ag, zu GOURMET: «Zu unseren Aufgaben gehörte insbesondere die konzeptionelle Beratung, die Planung der Eingangs-, Office-, Restaurations-, Bar- und Sanitärebereiche, das Beleuchtungskonzept, die Möblierung und die zahlreichen Deko-Elemente der Innenraumgestaltung und des Interior Design.»

Vielseitiger, pulsierender Gastro-Betrieb

Heute präsentiert sich das Restaurant Freihof in Hinwil als vielseitiger, zeitlos modern und doch gemütlicher Restaurationsbetrieb, der seinen Dorfwirtschafts-Charakter trotz der Renovation nicht verloren hat.

► Da ist einmal die Feierabend-Bar für 20 bis 30 Personen mit Bartheke und langen kommunikationsfördernden Hochtischen aus Eichenholz, die Authentizität und Behaglichkeit ausstrahlen.

► Das sanft renovierte Dorfrestraurant mit dem Kachelofen bietet Platz für 40 bis 50 Gäste und ist dank der neuen, flexibel gestaltbaren Tisch- und Stuhl-anordnung Gaststube und Speiselokal zugleich.

► Ganz neu ist das Speiselokal «Cuatro» für 40 bis 45 Gäste. Das quadratische Lokal ist das Schmuckstück im Restaurant Freihof und trägt seinen ungewöhnlichen Namen, weil die Zahl 4 im Restaurant Freihof eine vieldeutige Bedeutung hat. Eine davon sind ganz bestimmt die beiden Söhne, denn mit ihnen zusammen sind die «Freihöfler» auch wieder 4.

► Dazu kommen Terrasse, Pergola und Lounge mit total fast 100 Sitzplätzen.

► Im Untergeschoss, zu dem eine neue Treppe führt, befinden sich die nur im Winter geöffnete Cava-Bar sowie der stimmungsvolle Torkel und Weinkeller für Events, Cocktails und Aperos.

► In der ersten Etage wird ein Saal für 80 Gäste betrieben, der allerdings erst in einer späteren Etappe erneuert werden wird.

Eine «Frequenz- und Umsatz-Explosion»

Restaurateur 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 'Cuatro', dem sanft renovierten Dorfstaurant und der kommunikationsfördernden Feierabend-Bar mit den Hochtischen markant zugenommen. Heute generieren wir rund zwei Drittel unseres Umsatzes mit Leistungen aus Küche und Weinkeller. Unser Umsatz ist im ersten Jahr nach dem Umbau gut und gerne um 40 Prozent gestiegen. Das Projekt hat sich somit auch in kommerzieller Hinsicht nachhaltig bezahlt gemacht, und darüber sind wir angesichts der Herausforderungen, mit denen das Gastgewerbe konfrontiert ist, sehr glücklich.»

Ein Bijou ist entstanden

Der 45jährige Ueli Bräker weiss, wovon er spricht. Er ist im bekannten Restaurant Wartegg im thurgauischen Mülheim-Wigoltingen aufgewachsen, absolvierte im Bahnhofbuffet Zürich seine Kellner- und Kochlehre und besuchte die Wirtfachschnule in Glarus. Mit 20 Jahren wechselte er den Kochlöffel mit dem Zimmermannsbeil aus und absolvierte noch eine Zimmermannslehre. Er kehrte aber direkt nach dessen Abschluss wieder ins Gastgewerbe zurück, wo er im Nelson Hinwil die stellvertretende Geschäftsleitung und danach den Posten des Geschäftsführers übernahm, ehe er dann seine Frau Renate kennenlernte und mit ihr zusammen 1993 ihren elterlichen Betrieb übernahm. Auch Renate Bräker-Köhler absolvierte nach mehrjährigen Bürotätigkeit die Wirtfachschnule und ist heute nebst der Gästebetreuung auch für die ganze Administration verantwortlich. Das Gastgeber-Paar geht nun mit neuem Schwung in die Zukunft. Es hat – zusammen mit der beck konzept ag – aus dem konventionellen Restaurant Freihof in Hinwil ein wahres Bijou gemacht, das Urbanität, Modernität, Gemütlichkeit und Geborgenheit zugleich ausstrahlt. Das ist nicht zuletzt auch das Verdienst von Alex Müller von beck konzept, der hier insbesondere in konzeptioneller Hinsicht, bei der optimierten Akustik, beim Interior Design sowie bei der Materialisierung und der Möblierung ganze Arbeit geleistet und den sicheren Stil und guten Geschmack des Gastgeber-Paares optimal in die Realität umgesetzt hat.



Auch der Eingangsbereich und die Sanitäranlagen sind von der beck konzept ag neu gestaltet worden.

Erfolgreiche und vertrauensvolle Partnerschaft: Das Gastgeber-Paar Renate und Ueli Bräker-Köhler mit beck konzept-Inhaber Alex Müller an der Theke der neuen Feierabend-Bar.



Für weitere Infos: Seite 126