

Der «Freihof» gehört zu den 300 Besten

Wettingen Lukas und Carina Hürlimann gehören jetzt zur Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

VON DIETER MINDER

«Wir haben uns für die Selbstständigkeit entschieden, weil wir so unsere Vorstellungen der Gastronomie verwirklichen können», sagt Lukas Hürlimann. Und die Begeisterung für seinen Beruf als Koch und Wirt ist ihm anzusehen, wenn er darüber und das Restaurant Freihof Hürlimann spricht. Er und seine Frau Carina betreiben den «Freihof» als Speiselokal: «Wir sind der traditionellen Gastronomie verpflichtet.» Ein Angebot, das ankommt. «Unsere Gäste sind die besten Restauranttester», betont Hürlimann. Nun wird sein Weg mit der Aufnahme in die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen bestätigt. «Ich bin stolz, dass wir auserkoren wurden.» Dazu hatten ihn die anderen Mitglieder der Gilde einige Zeit beobachtet. «Davon habe ich erst im Nachhinein erfahren.» Und sie scheinen zufrieden gewesen zu sein, auch mit dem Bankett, das eine Gesellschaft genoss, ohne dass Lukas und Carina Hürlimann vom tieferen Sinn des Besuches wussten.

Hürlimanns Restaurant liegt im Dorf Wettingen, in unmittelbarer Nachbarschaft der Kirche St. Sebastian und das seit 1836. «Freihof heisst es, weil es immer unabhängig von der Kirche und vom Kloster war», sagt Hürlimann. «Um uns von den an-

«Die Ausbildung junger Berufsleute ist von grosser Bedeutung.»

Lukas Hürlimann, Wirt und Berufsexperte

deren Restaurants mit dem Namen Freihof zu unterscheiden, nennen wir unseren Betrieb «Freihof Hürlimann.» Unabhängigkeit bedeutet Lukas Hürlimann sehr viel, um die Gäste nach seinen Vorstellungen bedienen zu können. Lukas und Carina Hürlimann haben den Freihof 2001



Carina und Lukas Hürlimann in der «Freihof»-Küche. EMANUEL FREUDIGER

gekauft, modernisiert und ausgebaut. Heute bieten sie in der Gaststube und den beiden Säli rund 100 Sitzplätze. Dazu kommen 50 Plätze im Garten. Unterstützt wird das Wirt-

epaar von zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Darunter ist auch ein Kochlehrling: «Die Ausbildung junger Berufsleute ist von grosser Bedeutung und eine Voraussetzung zur

Persönlich

Carina und Lukas Hürlimann sind seit 16 Jahren verheiratet und haben zwei Söhne **Christian** (2001) und **Gabriel** (2005). Lukas Hürlimann ist 1966 im Sonnenblick geboren, also ein richtiger Wettinger, auch wenn er in Windisch aufgewachsen ist. Er absolvierte im **Hotel Du Parc** in Baden eine Kochlehre, später die Hotelfachschule Belvoirpark Zürich und war in verschiedenen Restaurants der Region tätig, wie dem **Stutz in Widen**, der **Müli Mülligen** oder dem **Schloss Habsburg**. Seine Frau Carina ist 1970 in **Leuggern** geboren. Sie war als Verkäuferin und Filialleiterin in verschiedenen Betrieben tätig, darunter bei CCA Spreitenbach und Waro Wettingen. Seit **2001** führen Carina und Lukas Hürlimann das Restaurant Freihof an der Dorfstrasse. (DM)

Aufnahme in die Gilde.» Um das Fachwissen zu fördern, ist Lukas Hürlimann seit 2010 Experte im Qualifikationsverfahren von Köchen. Seit April 2012 stellt er sein Wissen als Vorstandsmitglied dem Verband Gastro Aargau zur Verfügung.

Ein Prozent gehört dazu

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen ist eine Fachvereinigung von Köchen und Gastronomen. Sie müssen zugleich Eigentümer ihres Betriebes sein. Damit will die Gilde sicherstellen, dass neben der Qualität in Küche und Service auch eine Kontinuität besteht. Gegen 300 Betriebe oder 1 Prozent der Schweizer Gaststätten erfüllen die Anforderungen. Verlangt werden sorgfältig zubereitete, marktfrische Produkte, eine kreative Küche, eine aufmerksame Betreuung der Gäste und das persönliche Engagement des Gastgebers, in diesem Falle also von Lukas und Carina Hürlimann.