

Erfolgreiche Eröffnung der Negishi Sushi Bar und des Miss Miu im Berner Postparc

Gestern, am 15. Januar 2026, eröffnete die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) im Postparc Bern erfolgreich einen neuen kulinarischen Treffpunkt, der zwei Konzepte erstmals unter einem Dach vereint: die Negishi Sushi Bar und das Miss Miu. Während die Nooch Asian Kitchen in Bern bereits etabliert sind, feiern das Negishi und das Miss Miu hier ihre Premiere. Gemeinsam bieten die Konzepte ein vielfältiges Angebot von Sushi-Klassikern über kreative Fusion-Gerichte bis hin zu Café- und Bar-Spezialitäten an.

Mit der Eröffnung der Negishi Sushi Bar und des Miss Miu im Berner Postparc hat die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) gemeinsam mit dem Berner Netzwerker und Wertearchitekten Dominic Eichenberger einen neuen Ort für Kulinarik und Begegnung in der Hauptstadt eröffnet. Zahlreiche geladene Gäste aus Wirtschaft, Gastronomie, Kultur und Medien nutzten die Gelegenheit, die zwei Restaurantwelten bei der offiziellen Eröffnung am Donnerstag, 15. Januar 2026 kennenzulernen und sich vor Ort auszutauschen.

Ein neuer Begegnungsort

Bereits zur Eröffnung zeigte sich: Das Konzept eines gemeinsamen Wertehauses mit zwei eigenständigen Restaurantwelten trifft den Nerv der Zeit. Die Gäste nutzten die Räumlichkeiten für Gespräche, spontanen Austausch und gemeinsames Erleben. «Wir wollten einen Ort schaffen, an dem Begegnung nicht zufällig entsteht, sondern bewusst ermöglicht wird. Dass dieser Gedanke bereits am Eröffnungsabend so spürbar war, freut uns sehr», sagt Daniel Wiesner, Inhaber und Co-Geschäftsführer der FWG. Auch Dominic Eichenberger zieht ein positives Fazit: «Die Eröffnung hat gezeigt, welches Potenzial entsteht, wenn Unternehmertum, Wertearbeit und Genuss zusammengedacht werden. Der Postparc soll genau solche Verbindungen ermöglichen.»

Kulinarische Vielfalt und klare Identitäten

Die Gäste erhielten Einblicke in beide Konzepte: Die Negishi Sushi Bar präsentierte ihren urbanen japanischen Klassiker-Mix aus Sushi, Ramen und Bento Bowls, während Miss Miu mit PanAsian Food, Korean Fusion und ihrem markanten Burlesque-Ambiente Akzente setzte. Trotz der gemeinsamen Dachidee bleiben die Identitäten klar erkennbar – ein Ansatz, der von den Besucherinnen und Besuchern positiv aufgenommen wurde.

Ausblick

Mit Negishi und Miss Miu ist im PostParc Bern ein neuer Treffpunkt entstanden, der künftig über alle Tageszeiten hinweg Raum für Austausch, Genuss und Inspiration bieten soll. Neben dem regulären Restaurantbetrieb sind auch Begegnungs- und Community-Formate geplant, die den Dialog zwischen Unternehmen, Kreativen und Interessierten weiter fördern.

Adresse

Negishi Sushi Bar, Miss Miu & Café Kureakari
Postparc Bern
Bogenschützenstrasse 9B
3008 Bern

Öffnungszeiten

Montag–Samstag: 11:00–23:00 Uhr
Sonntag: 12.00–22.00 Uhr

Kontakt für weitere Informationen

Daniel Schwarz
FWG Medienstelle
Telefon: 044 510 50 47
E-Mail: medien@fwg.ch
Website: www.fwg.ch/presse

**Familie Wiesner Gastronomie – das
Familienunternehmen für Erlebnisgastronomie in der Schweiz**

Die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) aus Zürich ist seit den 90er-Jahren in der Deutschschweiz tätig und gehört zu den 20 grössten Schweizer Gastronomieunternehmen. Unter dem Leitsatz Momente schaffen, die das Leben bunter machen bietet die FWG ihren Gästen eine Gastronomie, die für Genuss, hohe Qualität und gemeinschaftliche Erlebnisse steht. Das Unternehmen wird von den Brüdern Daniel und Manuel Wiesner geführt und beschäftigt in ihren 29 Restaurants fast 900 Mitarbeitende aus über 70 Nationen.

Zum Restaurant-Portfolio gehören Nooch Asian Kitchen, Negishi Sushi Bar, Miss Miu, Outback Lodge und die Kitchen Republic. Für wohltätige Zwecke und für ihre Mitarbeitenden haben sie zudem die FWG-Foundation ins Leben gerufen.

Weitere Informationen gibt es unter fwg.ch.