



Sushi-Kette kommt nach Baden

Ilona Scherer

An der Badstrasse plant «Negishi Urban Sushi» ein Restaurant mit über 200 Sitzplätzen. Bis zur Eröffnung dauert es allerdings noch.

Sushi-Fans dürften sich über die Nachricht freuen: Die **Familie Wiesner Gastronomie (FWG)** mit Sitz in Dübendorf plant mitten in der Badener Innenstadt ein Restaurant ihrer bekannten Marke «Negishi Urban Sushi». Entstehen soll es an prominenter Lage an der Badstrasse 1. Damit ist auch klar: Die Bayard Co Ltd, die sich seit 2020 an diesem Standort befindet, wird die Filiale aufgeben. Die Mode Bayard AG zählt zu den grössten familiengeführten Modeunternehmen der Schweiz und übernahm damals den ehemaligen Schild/Globus-Standort in Baden. Zu Zeitpunkt, Gründen und Folgen der Aufgabe wollte sich CEO Silvia Bayard auf Anfrage noch nicht äussern. Die Nachfolge ist hingegen weit fortgeschritten: Für den Umbau der Ladenfläche in ein Restaurant liegt seit einigen Tagen ein Baugesuch bei der Stadt Baden öffentlich auf. **Familie Wiesner Gastronomie (FWG)** bestätigt auf Anfrage: «Aktuell befinden wir uns in der finalen Planung des Restaurants.»

Mit der Vermieterin stehe man bereits seit Längerem in Kontakt. Die Liegenschaft gehört der Bovida AG, die unter anderem die Autobahnraststätte in Würenlos und neuerdings auch das BT-Hochhaus in Baden besitzt. «Dass es sich dabei ebenfalls um ein Familienunternehmen mit ähnlichen Werten handelt, passt für uns sehr gut», sagt **Daniel Wiesner**, Co-Lead Strategy & Innovation bei **FWG**.

Baden stand schon länger auf der Wunschliste. Er führt das Unternehmen gemeinsam mit seinem Bruder Manuel in zweiter Generation. Gegründet wurde **FWG** 1991 von ihren Eltern Fredy und Anita **Wiesner**, als sie ihr erstes Restaurant in Zürich eröffneten.

Dass die Wahl auf die Bäderstadt fiel, ist kein Zufall. «Baden steht schon seit Längerem auf unserer Wunschliste», sagt **Wiesner**. Die Stadt sei urban, sehr gut erschlossen und liege geografisch ideal zwischen den bestehenden Standorten in Zürich, Bern und Basel. Hinzu komme die starke Orientierung der Region nach Zürich. Viele Menschen aus Baden und Umgebung würden «Negishi» bereits von dort kennen. «Wir erhalten immer wieder Anfragen, ob wir nicht auch in Baden einen Standort eröffnen möchten.» Der Standort am Eingang zur Fussgängerzone, zwischen Badstrasse und Schlossbergplatz, überzeuge insbesondere durch die zentrale Lage und das lebendige Umfeld. «Mit einem eigenständigen Innendesign und einer attraktiven Terrasse wollen wir einen zusätzlichen Treffpunkt für Baden und die Region schaffen», so **Daniel Wiesner**. Im Baugesuch werden die Anlagekosten mit 600'000 Franken angegeben.

105 Plätze im Restaurant, 102 auf der Terrasse

Bis tatsächlich Sushi serviert wird, dauert es allerdings noch: Der Innenausbau soll nach aktuellem Stand erst 2028 beginnen, die Eröffnung ist für die zweite Jahreshälfte desselben Jahres vorgesehen.

Mit über 200 Sitzplätzen wird das «Negishi» zu den grösseren Restaurants in Baden gehören. Vorgesehen sind gemäss Baugesuch 105 Sitzplätze im Erd- und im ersten Obergeschoss sowie 102 Plätze draussen. Dazu kommen zehn Stehplätze. Bei Negishi ist diese Dimension allerdings nicht aussergewöhnlich. Die geplante Filiale in Baden liege mit 105 Innenplätzen ungefähr im Durchschnitt der bestehenden Sushi-Bars, heisst es.

Anders sieht es hingegen bei der Terrasse aus: Diese zählt zu den grössten der Marke, sagt **Wiesner**. Die Aussenplätze verteilen sich laut den Unterlagen auf drei Bereiche: 48 entlang der Badstrasse, 36 am Schlossbergplatz und 18 zur Bahnhofstrasse hin. Insgesamt umfasst die Terrasse rund 113 Quadratmeter.

Sie soll ganzjährig genutzt werden. Eine Musikanlage im Aussenbereich ist nicht vorgesehen. Ein Lärmgutachten kommt zum Schluss, dass die Lärmschutzbestimmungen eingehalten werden. Die Belastung für die nächstgelegenen Wohnungen wird als «höchstens geringfügig störend» beurteilt.

Negishi ist ein bedientes japanisches Casual-Dining-Restaurant. Im Zentrum steht eine offene Sushi-Küche, wo ein grosser Teil der Speisen vor den Augen der Gäste frisch zubereitet werden soll. Auf der Karte stehen auch Vorspeisen, Salate, Nudelsuppen, Bowls, Currys und Desserts.

Take-away und Lieferungen sind wichtig. Eine wichtige Rolle spielt auch das Geschäft ausser Haus. Laut Betriebskonzept sollen rund 25 Prozent des Umsatzes mit Takeaway und Lieferungen erzielt werden. Dafür sind Bestell-Terminals und ein separater Abholbereich für Gäste und Lieferkuriere geplant.

Die Betreiber rechnen im Schnitt mit rund 160 Gästen pro Tag, davon etwa 50 über Mittag und 110 am Abend. Das Restaurant soll montags bis samstags von 11 bis 23 Uhr und am Sonntag von 12 bis 22 Uhr geöffnet sein. In Baden sollen laut **Daniel Wiesner** mehr als zehn neue Arbeitsplätze entstehen. Für «Bayard» endet damit das Kapitel in der Badstrasse. Ende 2025 wurden bereits Filialen in Winterthur und Basel



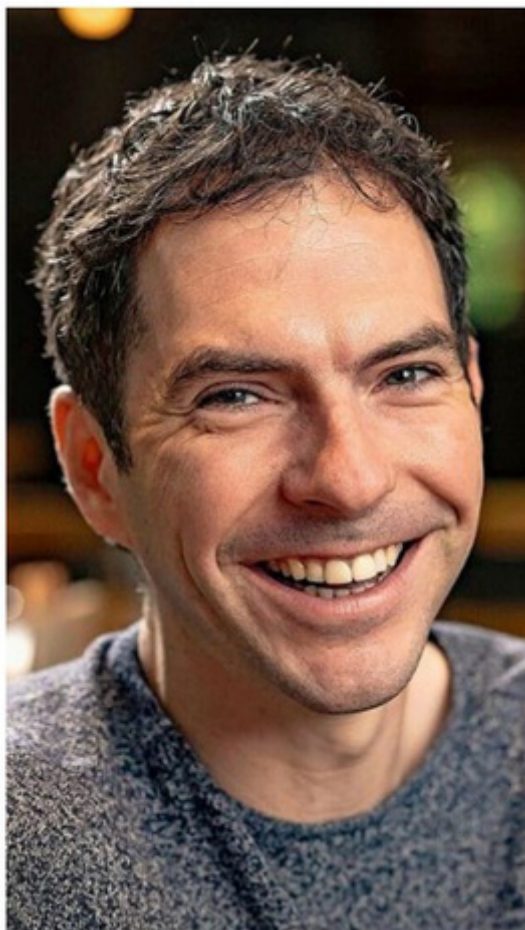
geschlossen, im Januar 2026 ein Geschäft in Zürich. Als Gründe nannte CEO Silvia Bayard damals unter

anderem zu hohe Mieten und eine zu geringe Rentabilität. Das traditionsreiche Familienunternehmen

zählt heute schweizweit über 65 Filialen an 35 Standorten.



So sieht ein Negishi-Restaurant aus: Das Bild zeigt den Standort im Berner Postparc. In Baden ist ein eigenes Innendesign geplant.



Daniel Wiesner führt «Familie Wiesner Gastronomie» mit seinem Bruder Manuel. Bilder: zvg