FREDY WIESNER GASTRONOMIE (FWG)

Miss Miu eröffnet in Zürich

von Charlotte Holzhäuser
Mittwoch, 03. Juli 2019

FWG

Miss Miu, das jüngste Format aus dem Hause Wiesner, ist das größte koreanische Restaurant Zürichs.

Das Schweizer Familienunternehmen Fredy Wiesner Gastronomie AG (FWG) schickt ein neues Asia-Format aus der eigenen Brainschmiede ins Rennen. Auf der prestigeträchtigen Europaallee in Zürich hat im Juni Miss Miu seine Pforten geöffnet.

Mit den Formaten „Negishi Sushi Bar“ (10 x) und der „Nooch Asian Kitchen“ (9 x) hat die Fredy Wiesner Gruppe sich längst auf dem Terrain der asiatischen Cuisine bewiesen. Mit Miss Miu wagt sich die Unternehmerfamilie nun erstmals an die koreanische Küche heran.

„Auf der Speisekarte von Miss Miu stehen unter anderem gesunde und schnelle asiatische Mittagsgerichte und klassische koreanische Spezialitäten wie Korean BBQ“, so Daniel Wiesner. Signature Dishes sind Korean Fried Chicken, das Korean BBQ, Bibimbap und Gimbap (koreanisches Sushi). Für süße Gelüste wurde eigens aus Korea eine sogenannte Shaved Ice-Maschine importiert. Neun Eis-Varianten finden sich auf der Miss Miu-Karte.

Schweiz : Miss Miu: Korean Kitchen für Zürich

Gimbap heißt die koreanische Variante des japanischen Sushi. (FWG)

2 von 23

TEILEN (https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.food-service.de%2Fmaerkte%2Fnews%2Ffredy-wiesner-gastronomie-fwg-miss-miu-eroeffnet-in-zuerich-43206) (https://twitter.com/share?url=%2Fmaerkte%2Fnews%2Ffredy-wiesner-gastronomie-fwg-miss-miu-eroeffnet-in-zuerich-43206)

Zum Restaura

TEILEN (https://ww
service.de%2Fmaerkte%2F
43206) (https://twitter.c

Ab September soll zudem eine versteckte Bar in den Hinterräumen eröffnen. Ein hauseigener Fahrradkurierdienst, ein Online-Portal für Take-Away-Bestellungen und Self-Ordering-Stationen sollen für komfortablen Service auf allen Absatz-Kanälen sorgen.

Koreanische Küche im Trend

Das koreanische Essen sehen die Wiesners nun auch in Europa auf dem Vormarsch. Die landestypischen Speisen wie Kimchi, Korean BBQ, Bibimbap und Hot Pots enthielten viel frisches und fermentiertes Gemüse, Reis, Nudeln, Fisch und Fleisch und lägen damit voll im Einklang mit der steigenden Nachfrage nach gesunder Kost.

„Wir haben viel Zeit und Herzblut in die Entwicklung unserer Gerichte investiert. Während einer Koreareise haben wir mit einheimischen Köchen gesprochen und dabei viele Details über die koreanische Küche gelernt. Dieses Wissen findet sich jetzt in unseren Gerichten wieder und wir sind überzeugt, unseren Gästen ein leckeres, authentisches und abwechslungsreiches Angebot präsentieren zu können“, erklärt Daniel Wiesner.

FREDY WIESNER GASTRONOMIE

Das Familienunternehmen ist mit verschiedenen Gastronomiekonzepten seit Anfang der 90er Jahre auf dem Schweizer Markt erfolgreich tätig. Erlebnisgastronomie ‚around the world' steht bei den Ethnofood-Konzepten im Fokus. Ob asiatisch, australisch, südamerikanisch oder auch Burger, mit außergewöhnlichen Ideen will die Fredy Wiesner Gastronomie AG die Schweizer Restaurantwelt verändern. Gegenwärtig betreibt die FWG mit zirka 650 Mitarbeitenden aus 60 verschiedenen Nationen 31 Betriebe verteilt auf die Städte Zürich, Bern, Basel, Zug, Winterthur und Luzern. Die Konzepte rund um das Nooch Asian Kitchen (9x), die Negishi Sushi Bar (10x), die Outback Lodge (2x) sowie The Butcher (7x) machen den größten Teil des Portfolios aus. Mit einem geschätzten Gesamtumsatz von 60,5 Mio. Schweizer Franken landete die Gruppe 2017 auf Platz 21 foodservice-Rankings der größten Gastro-Player in der Schweiz.

THEMEN:

Fredy Wiesner | Gastronomie | Zürich | Daniel Wiesner | Europaallee | Schweiz | Bern