Datum: 10.07.2025

GASTRO journal

Online-Ausgabe

gastrojournal.ch/de
8046 Zürich
044/ 377 53 11
https://gastrojournal.ch/

Medienart: Online
Medientyp: Fachmedien
Page Visits: 21'589

Webansicht

FAMILIE WIESNER GASTRONOMIE

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095

Referenz: 2efe8e62-bab6-4c6c-8f40-ea8014bb0ddd
Ausschnitt Seite: 1/2

News Websites

«Für uns schliesst sich ein Kreis»

10.07.2025, Oliver Borner –

Am Mittwoch präsentierten die Gastrobrüder Daniel und Manuel Wiesner mit «Butter bis zum Rand» das erste Buch zur Geschichte der Familie Wiesner Gastronomie. Newsletter abonnieren

1991 legen Fredy und Anita Wiesner im Zürcher Seefeldquartier mit dem Café Sandwich den Grundstein für die Gastrogeschichte einer ganzen Familie. 34 Jahre und zahlreiche Konzepte wie Nooch, Negishi oder Miss Miu später, ist die Familie Wiesner Gastronomie (FWG) einer der bedeutendsten Player der Schweizer Gastronomie geworden. Sie betreibt heute in der Deutschschweiz insgesamt 29 Restaurants und beschäftigt rund 900 Angestellte.

Diese Erfolgsgeschichte gibt es seit Neustem auch zum Lesen. Am vergangenen Mittwoch präsentierten die Brüder Daniel und Manuel Wiesner, die führenden Köpfe des Familienunternehmens, in der Outback Lodge am Bahnhof Stadelhofen in Zürich das erste Buch zur Familiengeschichte der FWG.

Der Präsentationsort ist kein Zufall: Die Outback Lodge war das erste Restaurant, welches Fredy Wiesner im Dezember 1997 eröffnete. «Es ist praktisch der Geburtsort der Familie Wiesner Gastronomie. Mit der Präsentation des Buches schliesst sich für uns damit ein Kreis», sagt Daniel Wiesner.

Grosse Freude bei der Wiesner-Familie (v.l.): Daniel, Fredy, Anita und Manuel Wiesner. (Bild: zVg)

Selbstkritisch und stolz

Verantwortlich für die Realisierung des Buches ist Steven Schneider. Für den Autor und Kolumnist war der Auftrag ein Herzensprojekt. «Ich bin ein Fan des Familienunternehmens. Sie verfolgen grosse Werte und sind für mich persönlich ein Erlebnis. Letzteres steht bei der FWG mit ihren kreativen Konzepten sowieso im Vordergrund.»

Dementsprechend gleicht das Buch einem Erlebnis. Auf über 250 Seiten blicken die Gründer Fredy und Anita, die Geschäftsführer Daniel und Manuel, Mitarbeitende und Freunde in Gesprächen auf die über 30-jährige Firmengeschichte zurück. Dabei zeigen sich die Beteiligten stolz auf das Erreichte, sprechen aber auch selbstkritisch über ihre Fehler und hinterfragen ihre Entscheidungen.

«Ich denke, das ist mitunter eine der Kernessenzen des Buches. Gleichzeitig haben wir viel zu erzählen, und wollen mit unseren Erfahrungen eine helfende Hand für andere Gastronomen bieten», sagt Manuel Wiesner.

Nicht fehlen darf dabei der Blick von aussen. Dafür sprach Autor Schneider mit zahlreichen Weggefährten wie Michel Péclard oder Hitl-Gründer Rolf Hiltl über das Unternehmen. «Mir und den Wiesner-Brüdern war es wichtig, dass es eine Aussensicht auf das Unternehmen gibt und auch andere Meinungen Platz bekommen», so Schneider. Ein Beispiel: Die Trinkgeldbesteuerung, welche Péclard kurz und bündig als einen «riesigen Fehler» bezeichnet.

Buchautor Steven Schneider (r.) mit den beiden Wiesner-Brüder Daniel (l.) und Manuel. (Bild: zVg)

«Butter bis zum Rand» bleibt

Daneben werden immer wieder schwierige Momente der Firmengeschichte thematisiert: Schliessungen von Restaurants, Einstampfen von Konzepten, Geldsorgen. Ein grosses Thema ist die definitive Übergabe der Geschäftsführung an die zweite Generation Daniel und Manuel Wiesner im 2020. «Unser Vater tat sich lange schwer mit der Übergabe, was oft zu Spannungen führte», erinnert sich Manuel. Wie es nun mal so sei, meinte die alte Generation lange, es besser zu können

als die Jungen. Die Wogen hätten sich mittlerweile gelegt, die Jungen haben den Laden fest im Griff.

Dem Unternehmen hat die Übernahme nicht geschadet. Die FWG ist heute nach wie vor sehr erfolgreich und durfte vor kurzem mit dem Negishi am Bahnhof Stadelhofen ihr 29 Restaurant eröffnen.

Geblieben ist neben der Leidenschaft und der Kreativität insbesondere der Leitsatz der Familie, welcher gleichzeitig auch der Buchtitel ist: «Butter bis zum Rand», ein Satz von Wiesner-Mama Anita, den sie beim Sandwichstreichen stets predigte. «Wir sollten nicht am Service für den Gast, also an der Butter auf den Sandwiches, sparen. Das ist bis heute so geblieben. Der Service und die Zufriedenheit der Gäste stehen bei uns an oberster Stelle», sagt Manuel Wiesner.

Buchhinweis:

Steven Schneider, Butter bis zum RandErschienen im Weber Verlag, 250 Seiten, 49 Franken.