Datum: 11.07.2025

zürich24
MEINE STADT, MEINE NEWS.

Online-Ausgabe

zuerich24.ch
8048 Zürich
044/ 913 53 33
https://zuerich24.ch/

Medienart: Online
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Page Visits: 40'000

Webansicht

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095

Referenz: 1952fc9a-191f-4e8d-bbe8-986095e17c92
Ausschnitt Seite: 1/4

Stadt Zürich

Doppelpremiere am Stadelhofen

11.07.2025, Ursula Litmanowitsch

Mit dem neuen Negishi-Standort erweitert die Familie Wiesner Gastronomie (FWG) ihre Präsenz in Zürich um eine prominente Adresse im urbanen Zentrum.

Gleich zwei bedeutende Ereignisse wurden unlängst feierlich begangen: die Eröffnung der neuen Negishi Sushi Bar am Bahnhof Stadelhofen sowie die Vorstellung des Buchs «Butter bis zum Rand» von Autor
Steven Schneider
.

Klassisch und kreativ

Das Interieur des Restaurants trägt die Handschrift der Innenarchitekten
Fischbach & Aberegg
mit Samtsitzen, Retro-Deko und verspielten wie Aperçus an Japan. Die Karte der «Negishi Sushi Bar» ist Programm: Von klassischen Sushi-Rollen bis hin zu kreativen Spezialitäten und abwechslungsreichen Bento-Boxen gibt es zu jeder Tageszeit Feines aus der Küche.

Ort mit besonderer Geschichte

Der Bahnhof Stadelhofen ist für die Wiesner Gastronomie ein
Ort mit besonderer Geschichte
: Direkt gegenüber vom Negishi wurde vor über 25 Jahren die Outback Lodge als erstes Restaurant durch Patron
Fredy Wiesner
und seine Frau
Anita Wiesner
eröffnet Für die Brüder
Daniel Wiesner
und
Manuel Wiesner
, die 2020 zu Beginn der Corona-Pandemie den Familienbetrieb übernommen hatten, ist es daher «Ein Standort voller Erinnerungen, der nun mit der Negishi Sushi Bar ein neues Kapitel erhält.»

Blick hinter Gastro-Kulisse

Zeitgleich mit der Eröffnung fand auch der Launch des Buches «Butter bis zum Rand» statt, das im Weber Verlag erschienen ist. Autor
Steven Schneider
wirft darin einen Blick hinter die Kulissen der Wiesner Gastronomie.

Der Titel spielt auf die kompromisslose Grosszügigkeit und ein Zitat von
Anita Wiesner
an, als sie mit «Eingeklemmten» im Café Sandwich im Seefeldquartier starteten: «Butter gehört aufs Sandwich – aber bitte immer bis zum Rand». Eine Philosophie, die sich sinnbildlich durch die Unternehmenskultur zieht.

Bedeutender Akteur

Das reich bebilderte Werk erzählt die Geschichte der Gastronomiefamilie, die mit Leidenschaft, Innovationskraft und konsequenten Werten ein Unternehmen aufgebaut hat. Die Familie Wiesner Gastronomie (FWG) betreibt aktuell 29 Restaurants in der Deutschschweiz. Diese Restaurants gehören zu verschiedenen Marken wie Nooch, Negishi, Miss Miu und anderen. Die FWG ist somit ein bedeutender Akteur in der Schweizer Gastronomie.

«Marktbegleiter»

Ihre Mitbewerber werden von den Wiesners fast liebevoll
«Marktbegleiter»
genannt. Einige davon waren an der Premiere ebenfalls zugegen. So etwa
Nicolas von Graffenried
, Präsident der Commercio Gastronomie: «Das japanische Konzept in der neuen Negishi Lokalität überzeugt durch die gelungene Raumaufteilung und insbesondere durch das Lichtkonzept, welches Wärme und wohnlichen Aufenthalt ausstrahlt.»

Gelebte Werte, unternehmerische Vision

Die Doppelpremiere mit Restauranteröffnung und Buch–Launch unterstrich eindrucksvoll, wie sich kulinarische Exzellenz, gelebte Werte und unternehmerische Vision in der Schweizer Gastronomie erfolgreich verbinden lassen.

«Butter bis zum Rand». Erschienen im Weber Verlag 2025.

Daniel, Anita, Fredy und Manuel Wiesner mit ihrem neu erschienenen Gastrobuch «Butter bis zum Rand» (v.l.). Bild: Ursula Litmanowitsch

Originelles Interieur in der «Negishi Sushi Bar» am Stadelhofen. Bild: Ursula Litmanowitsch 1 / 4

Designer Christoph Aberegg und Claudia Fischbach, Iwan Pfyl von der FWG. Bild: Ursula Litmanowitsch 2 / 4

Von der Commercio Gastronomie: Nicolas von Graffenried und Claudia Truog. Bild: Ursula Litmanowitsch 3 / 4

Verkaufsleiter Jörg Schönberg vom Zürcher Engrosmarkt Marinello. Bild: Ursula Litmanowitsch 4 / 4