Datum: 27.02.2026

gourmet

Gourmet
3063 Ittigen
031/ 311 80 82
https://gourmetmedia.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 19'448
Erscheinungsweise: monatlich

Seite: 50,51
Fläche: 45'864 mm²

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
24986fce-84aa-425e-81d5-3223962d7a66
Ausschnitt Seite: 1/5

Print

Negishi Urban Sushi und Miss Miu im Berner Postparc

Die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) hat im Postparc Bern einen neuen kulinarischen Treffpunkt eröffnet, der zwei Konzepte erstmals unter einem Dach vereint: das Negishi Urban Sushi und das Miss Miu.

Während die Nooch Asian Kitchen in Bern bereits etabliert sind, feiern das Negishi Urban Sushi und das Miss Miu hier ihre Premiere. Gemeinsam bieten die Konzepte ein vielfältiges Angebot von Sushi-Klassikern über kreative Fusion-Gerichte bis hin zu Cafe- und Bar-Spezialitäten an.

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 Gespräehe, spontanen Austausch und gemeinsames Erleben. «Wir wollten einen Ort schaffen, an dem Begegnung nicht zufällig entsteht, sondern bewusst ermöglicht wird», sagt Daniel Wiesner, Inhaber und Co-Geschäftsführer der FWG. Auch Wertearchitekt 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: Das Negishi Urban Sushi präsentierte seinen 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.
Mit Negishi Urban Sushi und Miss Miu ist im Postparc Bern ein neuer Treffpunkt entstanden, der künftig über alle Tages-Zeiten 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.

www.fwg.ch

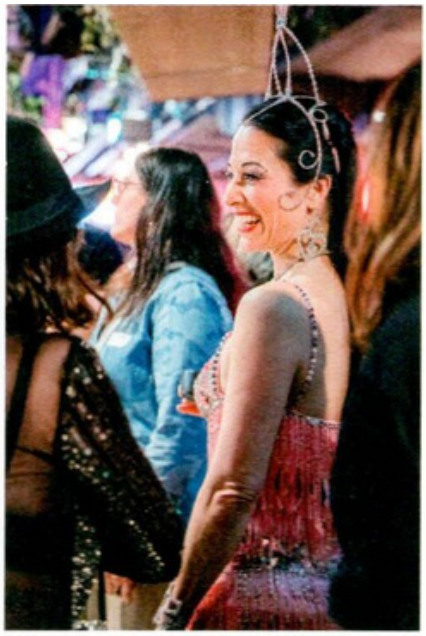
gourmet

Gourmet
3063 Ittigen
031/ 311 80 82
https://gourmetmedia.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 19'448
Erscheinungsweise: monatlich

Seite: 50,51
Fläche: 45'864 mm²

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
24986fce-84aa-425e-81d5-3223962d7a66
Ausschnitt Seite: 2/5



Die Familie Wiesner Gastronomie AG vereinte im Berner Postparc zwei Konzepte unter einem Dach.

Die Familie Wiesner Gastronomie AG vereinte im Berner Postparc zwei Konzepte unter einem Dach.

gourmet

Gourmet
3063 Ittigen
031/ 311 80 82
https://gourmetmedia.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 19'448
Erscheinungsweise: monatlich

Seite: 50,51
Fläche: 45'864 mm²

FAMILIE WIESNER GASTRONOMIE

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
24986fce-84aa-425e-81d5-3223962d7a66
Ausschnitt Seite: 3/5

Negishi Urban Sushi

gourmet

Gourmet
3063 Ittigen
031/ 311 80 82
https://gourmetmedia.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 19'448
Erscheinungsweise: monatlich

Seite: 50,51
Fläche: 45'864 mm²

FAMILIE WIESNER GASTRONOMIE

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
24986fce-84aa-425e-81d5-3223962d7a66
Ausschnitt Seite: 4/5

Miss Miu

gourmet

Gourmet
3063 Ittigen
031/ 311 80 82
https://gourmetmedia.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 19'448
Erscheinungsweise: monatlich

Seite: 50,51
Fläche: 45'864 mm²

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
24986fce-84aa-425e-81d5-3223962d7a66
Ausschnitt Seite: 5/5

Manuel, Fredy, Anita und Daniel Wiesner (v.l.) führen momentan 31 Restaurants in der Schweiz.