



20 Minuten Bern  
8021 Zürich  
044/ 248 66 20  
<https://www.20min.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenmedien  
Auflage: 70'274  
Erscheinungsweise: täglich



Seite: 14  
Fläche: 40'455 mm²



Auftrag: 3017989  
Themen-Nr.: 571095  
Referenz:  
f8c1c1ef-b8f9-47c2-8e77-5f5f0ff6cddf  
Ausschnitt Seite: 1/3

Print

# Gastromillionäre **Wiesner**: «Fahre Mamis altes Auto»

LAURA ZYGMUNT

Nooch, Negishi, **Miss Miu**, Outback und **Kitchen Republic** – dahinter stecken die Brüder Manuel und **Daniel Wiesner**.

29 Restaurants, fünf Marken und fast 900 Mitarbeitende gehören zum Universum der **Familie Wiesner Gastronomie**. Das Unternehmen führen die Zürcher Brüder Manuel (39) und Daniel (42) in zweiter Generation. Wie sie das alles schaffen? «Stillstand ist nicht unsere Welt», sagt Manuel im Gespräch mit 20 Minuten. «Wir sollten uns zuliebe einen Gang herunterschalten», ergänzt Daniel. «Aber das liegt nicht in unseren Genen.» Unternehmertum liegt in der familie Kein Wunder, denn die Ideen zu innovativen Restaurantkonzepten wurde den Brüdern quasi in die Wiege gelegt. Ihre Eltern, Anita und Fredy **Wiesner**, starteten in den

Neunzigerjahren in der Gastroszene und eröffneten 1997 mit der **Outback Lodge** am Bahnhof Stadelhofen ihr erstes grosses Restaurant. «28 Jahre später schliesst sich der Kreis», sagt Manuel. Denn Anfang Juli feierten sie ihr neustes Negishi-Restaurant - gegenüber dieser **Outback Lodge**. Früher witzelte ihr Vater darüber, «Schuldenmillionär» zu sein. Heute sind die Brüder echte Millionäre, bleiben aber lieber bodenständig. «Niemand fährt einen Ferrari», so Manuel. Im Gegenteil: «Mein Auto ist ein Skoda Octavia und Daniel fährt einen 15-jährigen Audi, welchen er von unserer Mutter übernommen hat.» Mexikanisch oder ab ins Ausland?

Und was fehlt noch im Markenuniversum? «Vielleicht mexikanisches Essen, aber nicht Tex-Mex», sagt Daniel. «Sondern ein Ganztageskonzept samt Burrito, Tacos und Tequila.» Lust auf etwas Neues, Aufregendes hätten die beiden schon - vielleicht sogar auf die Expansion ins Ausland. Ihr Deal: Erst wenn sie die 100-Millionen-Umsatzmarke geknackt haben, prüfen sie dies. Derzeit liegt sie bei 97 Millionen Franken im Jahr. «Am Schluss machen wir das, was uns Spass macht», sagt Manuel. Am Stadelhofen gibt es seit Juli ein neues Negishi.



20 Minuten Bern  
8021 Zürich  
044/ 248 66 20  
<https://www.20min.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenmedien  
Auflage: 70'274  
Erscheinungsweise: täglich



Seite: 14  
Fläche: 40'455 mm<sup>2</sup>



Auftrag: 3017989  
Themen-Nr.: 571095  
Referenz:  
f8c1c1ef-b8f9-47c2-8e77-5f5f0ff6cdf  
Ausschnitt Seite: 2/3

Print



Manuel und Daniel Wiesner führen das familienunternehmen in zweiter Generation. 20min/Matthias Spicher



20 Minuten Bern  
8021 Zürich  
044/ 248 66 20  
<https://www.20min.ch/>



Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenmedien  
Auflage: 70'274  
Erscheinungsweise: täglich

Seite: 14  
Fläche: 40'455 mm<sup>2</sup>



Auftrag: 3017989  
Themen-Nr.: 571095  
Referenz:  
f8c1c1ef-b8f9-47c2-8e77-5f5f0ff6cddf  
Ausschnitt Seite: 3/3

Print



Am stadelhofen gibt es seit Juli ein neues Negishi. 20min/Matthias Spicher



# Gastro-Millionäre **Wiesner**: «Fahre Mamis altes Auto»

17.07.2025, Laura Zygmunt

Sie scheitern oft, provozieren gerne und treiben einander zur Weissglut. Trotzdem laufen die Restaurants von Negishi, Outback und Co. der **Familie Wiesner Gastronomie** richtig gut. 20 Minuten hat das Zürcher Brüder-Duo dahinter getroffen.

**Nooch Asian Kitchen**, **Negishi Sushi Bar**, **Miss Miu**, **Outback Lodge** und **Kitchen Republic** – 29 Restaurants, fünf Marken und fast 900 Mitarbeitende gehören zum Universum der **Familie Wiesner Gastronomie**. Dahinter stecken die Zürcher Brüder Manuel (39) und Daniel (42) **Wiesner**, die das Unternehmen in zweiter Generation führen.

Wie sie das alles schaffen? «Stillstand ist nicht unsere Welt», sagt Manuel im Gespräch mit 20 Minuten. «Ja, wir sollten uns zuliebe wirklich mal einen Gang herunterschalten», ergänzt Daniel. «Aber das liegt nicht in unseren Genen».

## Asiatisches Restaurantkonzept ist reiner Zufall

Kein Wunder, denn das Unternehmertum und die Ideen zu innovativen Restaurantkonzepten wurde den Brüdern quasi in die Wiege gelegt. Ihre Eltern, Anita und Fredy **Wiesner**, starteten in den Neunzigerjahren in der Gastro-Szene und eröffneten 1997 mit der **Outback Lodge** am Zürcher Bahnhof Stadelhofen ihr erstes grosses Restaurant. «28 Jahre später schliesst sich der Kreis», sagt Manuel. Denn Anfang Juli feierte das Unternehmen die Eröffnung ihres neusten Negishi-Restaurants – direkt gegenüber der **Outback Lodge**.

In der **Outback Lodge** gibts australisch inspiriertes Essen, im Negishi gibts Sushi und im **Miss Miu** koreanische und panasiatische Gerichte. Wie passen all diese Konzepte zusammen? «Tatsächlich gibt es in 27 unserer 29 Restaurants asiatisches Essen», erklärt Manuel. «Dass wir bei dieser Küche gelandet sind, ist aber mehr Zufall.»

Es gebe drei grosse Küchen, bei denen der Markteintritt relativ einfach sei: asiatisch, italienisch und Burger. «Unser Vater hat mit dem asiatischen Konzept angefangen und es hat gut funktioniert. Deshalb sind wir dabei geblieben», ergänzt sein älterer Bruder. Ihr Anspruch sei es, gutes Essen zu machen, das den meisten Menschen schmecke.

## Scheitern gehört dazu – und ist gar erwünscht

Wenn der Markteintritt für Burger eher einfach ist, warum musste dann ihre Burgerkette **The Butcher** im Jahr 2024 schliessen? «Da haben wir richtig viele Fehler gemacht», gibt Daniel zu. Von einem Produktwechsel, über den schlecht gewählten Fokus auf den Veggie-Burger bis zur schlechten Kommunikation – es sei so einiges schiefgelaufen. «Wenn du den Ruf einer Marke erstmal ruiniert hast, bringst du ihn fast nicht mehr rauf.»

Während andere Unternehmen ihre Misserfolge lieber für sich behalten, reden die Brüder offen darüber. «Wir haben eine offene Fehlerkultur, es geht ab und zu mal etwas schief», sagt Manuel. Dieses Mindset haben sie von ihrem Vater übernommen. «Wir kreieren gerne Neues, das bedeutet aber auch ein gewisses Risiko», erklärt Daniel. «Wer viel scheitert, hat nicht mehr solche Angst davor.»

Das unterscheide sie von anderen Schweizer Restaurantketten: «In der Gastronomiebranche herrscht eine Trägheit, wir versuchen immer, einen Schritt voraus zu sein», so Manuel. «Wir provozieren auch mal gerne.» Ein Beispiel ist der eigene Lieferdienst in Zürich und die Lohntransparenz des Unternehmens.

Alle kennen den Lohn von allen Seit 2021 herrscht bei der **Familie Wiesner Gastronomie** Lohntransparenz. Alle Mitarbeitende können jeden Lohn innerhalb der Firma übers HR anfragen und auch die Öffentlichkeit sieht die Lohnbänder der Beschäftigten – eine Seltenheit bei Schweizer Grossunternehmen. Laut **Manuel Wiesner** ist es



Online-Ausgabe

20min.ch  
8021 Zürich  
044/ 248 66 20  
<https://20min.ch/>

Medienart: Online  
Medientyp: Tages- und Wochenmedien  
Page Visits: 96'709'200



Auftrag:  
3017989  
Themen-Nr.:  
571095

Referenz:  
7be56e6d-1ffd-4ca4-8515-339ba5e7a8f4  
Ausschnitt Seite: 2/10

News Websites

wissenschaftlich bewiesen, dass 60 Prozent der Menschen den Lohn von ihren Teamkollegen massiv falsch einschätzen, was zu Unzufriedenheit führe.

### Mit dem alten Auto vom Mami zur Arbeit

Früher witzelte ihr Vater darüber, «Schuldenmillionär» zu sein. Heute sind die Brüder echte Millionäre, bleiben aber lieber bodenständig. «Statussymbole spielen für uns keine Rolle. Niemand fährt einen Ferrari», so Manuel. Im Gegenteil: «Mein Auto ist ein Skoda Octavia und Daniel fährt einen 15-jährigen Audi, welchen er von unserer Mutter übernommen hat».

Immer auf der Überholspur zu sein, hat aber auch seinen Preis: Das Unternehmer-Duo sagt über sich selber, dass sie keine Geschäftspartner mehr wären, wären sie nicht Brüder. Um in Balance zu bleiben, gehen sie regelmässig gemeinsam ins Coaching – «Paartherapie», wie sie es nennen. Was ihnen hilft: Lange Diskussionen, viel Selbstreflexion und gemeinsame Entscheidungen. «Recht oft machen wir eine Entscheidung zwar falsch, aber dann haben wir sie gemeinsam falsch getroffen», so Manuel.

Neues Buch «Butter bis zum Rand» In ihrem neuen Buch «Butter bis zum Rand» gibt die Familie Wiesner einen Einblick in ihr Gastro-Imperium – von den Anfängen bis heute. Wieso heisst das Buch so? «Butter bis zum Rand!», so lautete die Anweisung von Anita Wiesner vor mehr als 30 Jahre an ihre zwei Söhne Daniel und Manuel beim Sandwichstreichen. Ihre Devise: ja nicht mit der teuren Butter sparen. Heute ist ihr Motto zur Metapher geworden für den Erfolg der Familie Wiesner Gastronomie. Im Buch lassen sich 50 Gespräche zwischen Manuel und Daniel finden: über moderne Unternehmensführung, Transparenz in finanziellen Angelegenheiten, zu viel Arbeit und die Herausforderung der Generationenübergabe. 20min/Matthias Spicher

### Gibt es Negishi Sushi Bars und Co. bald im Ausland?

Auch an ihrer Work-Life-Balance müssen die beiden arbeiten: «Wenn wir so weitermachen, dann brennen wir aus», reflektiert Daniel. Einfacher gesagt als getan. Denn in ihren Köpfen sprudelt es nur so von Ideen. Auf die Frage angesprochen, was in ihrem Markenuniversum noch fehlt, haben die Brüder eine Idee: mexikanisches Essen. «Aber nicht Tex-Mex», sagt Daniel. «Sondern ein Ganztages-Konzept samt Burrito, Tacos, Margaritas und Tequila.»

Lust auf etwas Neues, Aufregendes hätten die beiden schon – vielleicht sogar auf die Expansion ins Ausland. Ihr Deal: Erst wenn sie die 100-Millionen-Umsatzmarke geknackt haben, prüfen sie eine solche Expansion. Aktuell liegt sie bei 97 Millionen Franken im Jahr. «Am Schluss machen wir das, was uns Spass macht», sagt Manuel.

Udenkbar wäre der Sprung ins Ausland nicht, schliesslich ist der Schritt aus der Komfortzone nichts Neues für die Brüder. Im Gegenteil: «Wir befinden uns beide fast permanent ausserhalb unserer Komfortzone», so Manuel. Aber genau das bringe sie weiter.

Geschwisterpaare in der Schweizer Foodbranche Für unsere Artikelreihe haben wir noch weitere Geschwisterpaare aus der Schweizer Food- und Getränkebranche interviewt: Giorgia und Giulia Fancello vom Panini-Take-away TosoLidia und ihre Schwester Valeria von Bierwerk Florian und seinen Bruder Gian von Deux Frères Die Schwestern Laura und Fabia von Löw Delights

Sushi, Krokodilfleisch oder doch lieber vegetarisches Curry – welche Art von Küche magst du am liebsten?



Die Wiesner-Brüder im Gespräch mit 20 Minuten. 20min/Matthias Spicher



Im Jahr 2020 haben die beiden Brüder die Geschäftsführung von ihren Eltern übernommen. fwg.ch



Im Buch lassen sich 50 Gespräche zwischen Manuel und Daniel finden: über moderne Unternehmensführung, Transparenz in finanziellen Angelegenheiten, zu viel Arbeit und die Herausforderung der Generationenübergabe.  
20min/Matthias Spicher