Familie Wiesner Gastronomie geht in Traditions-Standort

von Jutta Pfannschmidt-Wahl (/nachrichten/autoren/jutta-pfannschmidt-wahl-77)



Ein traditionsreiches Haus als Standort trifft auf ein ein modernes Gastronomie-Konzept, das es mit neuem Inhalt in Form einer klare Positionierung im wachsenden Segment asiatischer Erlebnisgastronomie füllt.
Ochseneck

Donnerstag, 22. Oktober 2026

Am 18. November eröffnet die Familie Wiesner Gastronomie (FWG) im traditionsreichen Ochseneck in Reinach (BL/Basel-Landschaft) ihre 13. Nooch Asian Kitchen-Unit und verbindet dort panasiatische Küche mit einem Gastronomiekonzept, das lokale Identität und urbanes Asien-Flair vereinen soll.

Mit der Eröffnung im gastronomischen Traditions-Standort Ochseneck schreibt die Familie Wiesner Gastronomie ein weiteres Kapitel ihrer Expansionsstrategie. Das Gebäude an der Hauptstraße 41 zählt zu den bekannten Adressen in Reinach. Künftig wird dort Nooch Asian Kitchen Gäste mit asiatischen Spezialitäten, Take-away- und Delivery-Angeboten sowie Räumlichkeiten für Veranstaltungen empfangen.

„Das Ochseneck bringt schon etwas mit, das man nicht neu bauen kann: Geschichte und eine Verbindung zum Ort.“

Daniel Wiesner, Co-Lead Strategy & Innovation der Familie Wiesner Gastronomie



Familie Wiesner Gastronomie

Das Angebot reicht von Signature Bowls bis zu Sharing-Dishes. Ergänzt wird die Karte um ein Getränkeangebot, das den Streetfood-Charakter unterstreicht. Der Fokus liege auf einem unkomplizierten Gasterlebnis, das sowohl schnelle Verpflegung als auch längeres Verweilen ermögliche, heißt es.

3,5 Mio. CHF Umsatz angepeilt

110 Sitzplätze innen plus 60 Plätze außen bietet das neue Nooch – in Summe 170 Plätze. In den Umbau investierte die FWG 1,5 Mio. Schweizer Franken (CHF). Den erwarteten Umsatz pro Jahr beziffert Daniel Wiesner auf 3,5 Mio. CHF und den erwarteten Durchschnitts-Bon für Instore-Verzehr auf 38,50 CHF pro Gast.

Für das Familien-Gastro-Unternehmen FWG mit Sitz in Dübendorf ist der neue Betrieb eine weitere Investition in ihre etablierte Asia-Marke. Insgesamt ist es die 13. Unit der Nooch Asian Kitchen, nach der Eröffnung der Nr. 12 im Mai in Wetzikon im Zürcher Oberland.



Die Gestaltung des neuen Standorts greift die Geschichte des Gebäudes auf und ergänzt sie um asiatische Design-Elemente. Gewachsene Strukturen und urbane Akzente sollen dabei aufeinandertreffen.
Ochseneck

Tradition trifft Moderne

Ein traditionsreiches Haus als Standort trifft auf ein modernes Gastronomie-Konzept, das es mit neuem Inhalt in Form einer klaren Positionierung im wachsenden Segment asiatischer Erlebnisgastronomie füllt: Mit der Eröffnung von Nooch Asian Kitchen im Ochseneck am 18. November setzt die Familie Wiesner Gastronomie auf die Verbindung von lokalem Bezug mit internationaler Küche.

Die Gestaltung des neuen Standorts greift die Geschichte des Gebäudes auf und ergänzt sie um asiatische Design-Elemente. Gewachsene Strukturen und urbane Akzente sollen dabei aufeinandertreffen und einen Ort schaffen, der sowohl für den schnellen Business-Lunch als auch für den Abend mit Freunden geeignet ist.

Ganz-Tages-Treffpunkt für breite Zielgruppe

„Das Ochseneck bringt schon etwas mit, das man nicht neu bauen kann: Geschichte und eine Verbindung zum Ort. Daran knüpfen wir an und geben die ordentliche Portion Nooch dazu. Wir möchten einen Treffpunkt schaffen, an dem sich Reinach

zum Lunch, zum gemeinsamen Nachtessen oder einfach auf einen spontanen Besuch trifft“, erklärt Daniel Wiesner, Co-Lead Strategy & Innovation der Familie Wiesner Gastronomie.

ÜBER FAMILIE WIESNER GASTRONOMIE (FWG)

- **Sitz:** Dübendorf/Zürich
- **Unternehmensführung:** Daniel und Manuel Wiesner
- **Marken:** 5 Gastronomie-Formate, Nooch Asian Kitchen, Negishi Urban Sushi, Miss Miu, Outback Lodge und Kitchen Republic
- **Units:** 2025: 29 Standorte (foodservice Top Schweiz-Ranking), aktuell 32 Units
- **Umsatz:** 2025: 104,0 Mio. Schweizer Franken netto (foodservice Top Schweiz-Ranking)
- **Mitarbeitende:** 563 Vollzeitkräfte
- **Schwerpunkt:** Erlebnisgastronomie, Casual Dining, Take-away und Delivery-Angebote in der Deutschschweiz
- **Philosophie:** Die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) aus Zürich ist seit den 90er-Jahren in der Deutschschweiz tätig und gehört zu den 20 größten Schweizer Gastronomieunternehmen (Rang 16 im exklusiven Top CH Ranking von *food*service). Unter dem Leitsatz Momente schaffen, die das Leben bunter machen, bietet die FWG ihren Gästen eine Gastronomie, die für Genuss, hohe Qualität und gemeinschaftliche Erlebnisse steht. Für wohltätige Zwecke und für ihre Mitarbeitenden haben sie zudem die FWG-Foundation ins Leben gerufen.

Kulinarisch setzt Nooch auf sein bewährtes Konzept mit panasiatischen Gerichten. Zum Angebot gehören unter anderem Currys, Sushi und weitere Spezialitäten aus verschiedenen asiatischen Küchen. Ergänzt wird das Restaurantgeschäft durch Take-away- und Delivery-Services. Zudem steht im ersten Obergeschoss ein Veranstaltungssaal für private Feiern und geschäftliche Anlässe zur Verfügung.

Starke Marke im Portfolio

Der neue Standort stärkt eine Marke, die innerhalb des Portfolios der Familie Wiesner Gastronomie eine zentrale Rolle spielt. Das Unternehmen betreibt insgesamt fünf Gastronomieformate und zählt zu den größten Gastronomiegruppen der Schweiz. Laut

aktuellem exklusiven *food*service-Ranking der größten Gastro-Unternehmen der Schweiz erzielte die Gruppe 2025 mit 29 Standorten einen Umsatz von 104,0 Mio. Schweizer Franken und beschäftigte 563 Mitarbeitende in Vollzeitäquivalenten.

MEHR DAZU



FAMILIE WIESNER GASTRONOMIE

Nooch Asian Kitchen forciert Expansion

Das Asia-Konzept Nooch der Familie Wiesner Gastronomie setzt seine Expansion im Zürcher Oberland fort und eröffnet im Mai 2026 ein neues Restaurant.
(/maerkte/news/expansion-familie-wiesner-gastronomie-eroeffnet-einen-der-groessten-nooch-standorte-66596)

Mit Nooch Asian Kitchen verfolgt die FWG konsequent ihre Strategie markenstarker, klar profilierter Konzepte. Die Eröffnung in Reinach unterstreicht zugleich die Bedeutung von Standorten mit lokaler Verankerung, die durch ein zeitgemäßes gastronomisches Angebot neu positioniert und belebt werden.

MEHR DAZU



BERN

Familie Wiesner Gastronomie eröffnet Doppel-Standort

Im Berner Postparc gibt es einen neue Gastronomie, die die Konzepte Negishi Urban Sushi und Miss Miu an einem Ort zusammenbringt.

(/weltweit/news/bern-familie-wiesner-gastronomie-eroeffnet-doppel-standort-65712)

Themen:

DANIEL WIESNER EXPANSION SCHWEIZ GASTRONOMIE

EINKAUF FÜR DIE PROFIS

ANZEIGE



FRANCHISE EXPO GERMANY

Geschäftsmodelle mit Potenzial

Franchising verbindet unternehmerische Selbstständigkeit mit erprobten Ges
many bringt den Markt in Frankfurt zusammen. Am 6. und 7. November 2026 t
vestoren aufeinander, um Konzepte zu vergleichen und Kontakte zu knüpfen.

→

https://bit.ly/Adv_41_2026_Franchise_Expo_Germany_fs_Slider)