Medienspiegel - Familie Wiesner Gastronomie AG

20.10.2026

Articles	1	Related Articles (+)	2
Next Pages	1	Total Articles	3

20.10.2026 **Badener Tagblatt**
Gastroprojekte müssen Extrarunde drehen **2**

Datum: 20.10.2026

Badener Tagblatt

Badener Tagblatt
5401 Baden
https://www.badenertagblatt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Auflage: 11'318
Erscheinungsweise: täglich

Seite: 19
Fläche: 78'548 mm²

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
27d2cd15-a622-4cec-8ce9-dae7be92dd19
Ausschnitt Seite: 1/2

Gastroprojekte müssen Extrarunde drehen

Sarah Kunz

Das Sushi-Restaurant Negishi und ein Take-away wollen den Schlossbergplatz in Baden beleben. Gegen beide Vorhaben gingen jedoch Einsprachen ein.

Über 200 Sitzplätze und sieben Tage pro Woche Betrieb: Am Schlossbergplatz in Baden ist Grosses geplant. In der zweiten Jahreshälfte 2028 will die Familie Wiesner Gastronomie (FWG) an der Badstrasse 1 ein «Negishi Urban Sushi» eröffnen.
Nur wenige Schritte entfernt ist ein weiteres Gastroprojekt geplant. Doch bevor die beiden Lokale Gäste empfangen können, müssen ihre Betreiber noch Hürden überwinden.
Wo heute noch die Modeboutique Bayard Co Ltd untergebracht ist, soll künftig Sushi serviert werden. Das ging aus dem Baugesuch hervor, das kürzlich öffentlich auflag. Vorgesehen sind 105 Sitzplätze im Erdgeschoss und im ersten Stock. Hinzu kommen 102 Plätze im Freien - entlang der Badstrasse, am Schlossbergplatz und in Richtung Bahnhofstrasse. Die Betreiber rechnen mit rund 160 Gästen pro Tag. Mit diesen Dimensionen dürfte das «Negishi Urban Sushi» künftig zu den grössten Restaurants der Stadt zählen.
Dass gegen ein solch grosses Bauvorhaben lediglich zwei Einsprachen eingegangen sind, könnte überraschen. Tut es aber nicht. Zumindest nicht Abraham Oliver. Er ist Inhaber der Bovida AG, der sowohl die betreffende Liegenschaft als auch die Autobahnraststätte in Würenlos und das BT-Hochhaus gehören. «Wie ich gehört habe, freut sich die Bevölkerung sehr auf dieses Restaurant», sagt er.
Bei der Suche nach einem neuen Mieter habe man bewusst darauf geachtet, ein passendes Angebot nach Baden zu holen, sagt Oliver. Das sei gelungen: «Mit dem ‹Negishi› zieht ein Familienunternehmen mit tollen Werten hierher - und ihr Sushi ist super.» Die Einsprachen richteten sich denn auch nicht grundsätzlich gegen das Restaurant, sondern beträfen befürchtete Lärm- und Geruchsemissionen.
Oliver zeigt sich zuversichtlich, diese Bedenken ausräumen zu können. «Diese Punkte können wir gut belegen und bereinigen.» Das Lärmgutachten werde nochmals verbessert eingereicht. Und der Geruch sei bei einem Sushi-Restaurant ohnehin kein relevantes Problem. Er rechnet damit, sich mit den Einsprechenden einigen zu können. «Das ‹Negishi› ist eine Bereicherung für Baden», ist er überzeugt.

Paradies-Wirt plant ebenfalls Neues

Bis zur geplanten Eröffnung in zwei Jahren haben die Bovida AG und die FWG noch Zeit, die Einsprachen zu bereinigen. Ob bis dahin auch das zweite Gastroprojekt in unmittelbarer Nachbarschaft realisiert werden kann, ist noch offen.
Denn kurz bevor das Baugesuch für das «Negishi» öffentlich auflag, wurde auch ein weiteres Vorhaben publik: An der Bahnhofstrasse 4, in den Räumlichkeiten des ehemaligen Neuroth-Hörcenters und direkt neben dem geplanten Sushi-Restaurant, soll ein Take-away entstehen. Als Bauherr war im Baugesuch ein in Baden mittlerweile bekannter Name aufgeführt: Hakki Özkul. Er übernahm am 1. Mai gemeinsam mit Daniel Cortellini und Mehmet Yalçin das Restaurant Paradies in der Badener Altstadt. Özkul bringt langjährige Erfahrung in der Gastronomie mit: Unter anderem führte er während 17 Jahren die Halbinsel Au und später das Restaurant Gallo Nero in Erlenbach. Letzteres hat er inzwischen seinem Sohn übergeben, nachdem er nach Klingnau gezogen ist.
Auch für das neue Lokal in Baden war im Baugesuch der Name «Gallo Nero» aufgeführt.
Anders als das geplante «Negishi» soll es jedoch nicht primär ein Restaurant mit grosszügigem Sitzangebot werden, sondern ein Take-away mit frisch zubereiteten Speisen, wie im dem Baugesuch beiliegenden Betriebskonzept stand.
Darin war auch ausgewiesen, dass das Angebot verschiedene Beilagen wie Reis, Nudeln, Salate und Gemüse umfassen soll und für Gäste im Innern zwölf Sitzplätze, auf der Aussenterrasse weitere 16 vorgesehen sind. Die geplanten Öffnungszeiten standen ebenfalls bereits im Betriebskonzept: Das Lokal soll von Sonntag bis Donnerstag jeweils von 8 bis 24 Uhr geöffnet sein, am Freitag und Samstag bis 2 Uhr morgens.

Sechs Einwendungen gegen das Take-away

Doch auch dieses Vorhaben muss eine Extrarunde einlegen: Gegen das Baugesuch gingen sechs Einwendungen ein - dreimal so viele wie beim deutlich grösseren «Negishi»-Projekt. Und während die Bovida offen über das weitere Vorgehen spricht und die Bedeutung des neuen Restaurants für Baden hervorhebt, hält sich Özkul diesbezüglich eher bedeckt.

Abraham Oliver

Inhaber Bovida AG «Wir müssen die Einsprachen jetzt bereinigen - das geht leider nicht so schnell», sagt er auf Anfrage. Solange keine Bewilligung vorliege, könne er sich nicht näher zum Vorhaben äussern. An seinem Projekt festhalten will er aber auf jeden Fall.
Damit ist offen, wann und in welcher Form die beiden Gastroprojekte am Schlossbergplatz tatsächlich umgesetzt werden. Fest steht vorerst nur: Die Pläne für zusätzliches gastronomisches Angebot liegen auf dem Tisch - nun müssen die offenen

Datum: 20.10.2026

Badener Tagblatt

Badener Tagblatt
5401 Baden
https://www.badenertagblatt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Auflage: 11'318
Erscheinungsweise: täglich

Seite: 19
Fläche: 78'548 mm²

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
27d2cd15-a622-4cec-8ce9-dae7be92dd19
Ausschnitt Seite: 2/2

Einsprachen geklärt werden. Bild:
Sarah Kunz

«Das ‹Negishi› ist eine Bereicherung für Baden. Die Bevölkerung freut sich darauf.«

An prominenter Lage am Schlossbergplatz sollen mit «Negishi Urban Sushi» (hellrot, heute Bayard) und dem Take-away von Hakki Özkul (hellblau, links) zwei neue Gastroprojekte realisiert werden.