

Medienmitteilung | Dübendorf, 28. April 2026

Negishi Urban Sushi an der Johanniterbrücke: Wo das Tokio der 60er-Jahre auf den Basler Rhein trifft

Zum 20-jährigen Jubiläum kehrt Negishi Urban Sushi zu seinen Wurzeln zurück. Mit der Eröffnung des neuesten Standorts direkt an der Johanniterbrücke setzt die Marke ein markantes Zeichen in ihrer Geburtsstadt Basel. Das neue Restaurant vereint das bewährte kulinarische Konzept mit einem besonderen Interior, das vom pulsierenden Tokio der 1960er-Jahre inspiriert ist.

Was 2006 mit 25 Hockern am Barfüsserplatz begann, feiert heute sein 20-jähriges Jubiläum. Pünktlich zu diesem Meilenstein eröffnet Negishi Urban Sushi am Donnerstag, 28. Mai, an der Johanniterbrücke einen neuen Standort, der die Entwicklung von der kleinen Sushi-Bar zum modernen Urban Food Hotspot auf zwei Etagen erlebbar macht.

Ein Treffpunkt mit Atelier-Atmosphäre: Das „Clubhaus“

Das räumliche Konzept an der Johanniterbrücke ist eine Hommage an eine besondere Ära: Inspiriert vom Tokio der 60er-Jahre, vereint das Interior Elemente aus Jazz, Kunst und einer lebendigen Atelier-Atmosphäre. Unter dem Leitmotiv des „Clubhauses“ entsteht ein Ort der Gemeinschaft, der den Geist der Kreativität mit einem direkten Blick auf den Rhein verbindet.

„Wir wollten einen Raum schaffen, der über die klassische Gastronomie hinausgeht“, erklärt Daniel Wiesner, Co-Lead Strategy & Innovation der Familie Wiesner Gastronomie. „Die Inspiration durch das Tokio der 60er-Jahre hilft uns, eine Brücke zwischen unserer japanischen DNA und dem Basler Lebensgefühl zu schlagen.“

Bewährtes Konzept – neu inszeniert

Kulinarisch bleibt Negishi seinem Erfolgsrezept treu: Die Gäste erwartet eine vielseitige Auswahl an Sushi-Kreationen – von zeitlosen Klassikern bis hin zu innovativen Eigenkreationen. Ergänzt wird das Angebot durch Bowls, Bentos und Suppen, die zu jeder Tageszeit das passende Erlebnis bieten.

Der neue Standort bietet im Innenbereich auf zwei Stockwerken 108 Sitzplätze. Ein Highlight ist die Terrasse mit 48 Plätzen unmittelbar am Wasser. Für den schnellen Genuss unterwegs wurde zudem ein grosszügiger Take-away-Bereich integriert.

20 Jahre Innovation und Handwerk

Trotz der stetigen Weiterentwicklung bleibt das Handwerk der Kern von Negishi. Erfahrene Sushimaster garantieren die Qualität, während Innovationen bei pflanzlichen Alternativen und digitale Bestellsysteme die Marke zukunftsfähig machen. „Unsere Geschichte begann in Basel. Mit dem neuen Restaurant an der Johanniterbrücke zeigen wir, wie wir unser Erbe mit modernen Impulsen für die Urban Food Culture verbinden“, so Daniel Wiesner.

Kontakt für Rückfragen seitens der Medien

Daniel Schwarz

Teamguide Corporate Communications & Sustainability

Telefon: +41 44 510 50 47

E-Mail: medien@fwg.ch

Website: www.fwg.ch/presse

Familie Wiesner Gastronomie – das Familienunternehmen für Erlebnisgastronomie in der Schweiz

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. 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.

Das Unternehmen wird von den Brüdern Daniel und Manuel Wiesner geführt und beschäftigt in ihren 31 Restaurants 750 Mitarbeitende aus über 70 Nationen.

Zum Restaurant-Portfolio gehören Nooch Asian Kitchen, Negishi Urban Sushi, Miss Miu, Outback Lodge und die Kitchen Republic. Für wohltätige Zwecke und für ihre Mitarbeitenden haben sie zudem die FWG-Foundation ins Leben gerufen.

Weitere Informationen gibt es unter fwg.ch.