

Familie Wiesner Gastronomie eröffnet Negishi & Miss Miu im Postparc Bern

Konzepte: Miss Miu & Negishi

Geplante Eröffnung: 15.01.2026

Angebot:

Die Negishi Sushi Bar bietet eine herausragende Auswahl an klassischem Sushi und innovativen Kreationen. Von traditionellem Nigiri und Maki bis hin zu Rollen mit Schweizer Gotthard Zander oder veganem Thonmousse – hier findet jeder etwas nach seinem Geschmack. Besonders beliebt bei den Gästen: das Crispy Shrimp Sushi. Auch für Abwechslung ist gesorgt mit herzhaften Suppen, Gyozas, Sate-Spiessen, Poke Bowls und mehr. Die Locations bieten die perfekte Atmosphäre zum Entspannen und Geniessen – im Sommer auch auf den Terrassen. Übrigens: Sushi gibt's nicht nur im Restaurant, sondern auch als Take-Away oder geliefert nach Hause.

Das Miss Miu bietet kreative panasiatische Küche mit dem Schwerpunkt auf koreanischer Fusion. Auf der Speisekarte finden sich unter anderem Gerichte wie Bibimbap, Bulgogi, Gimbap und Korean Fried Chicken. Die stilvolle Einrichtung mit Elementen aus Burlesque, Zirkus und Art Déco sorgt für ein einzigartiges Ambiente. Miss Miu legt grossen Wert auf eine verspielte Inszenierung und bietet Gästen ein kulinarisches Erlebnis, das weit über das Essen hinausgeht: Die Kombination aus Küche, Unterhaltung und Design macht jeden Besuch zu einem besonderen Ereignis. Auch bei diesem Konzept gibt es Take-away und Delivery.

Sitzplätze innen: Miss Miu 186, Negishi 80, Café 56

Sitzplätze aussen: Miss Miu 85, Negishi 115

Sitzplätze gesamt: 456

Spezielles: Kureakari, der Bereich für das Café am Tag und die Bar am Abend.

Story:

Kabukichō – Das Herz schlägt weiter

Nach dem Krieg lag Tokio in Trümmern – doch ausgerechnet in den Ruinen von Shinjuku erwachte ein Traum. Wo einst ein Kabuki-Theater entstehen sollte, wuchs ein ganz anderes Bühnenbild heran: das heute legendäre Vergnügungsviertel Kabukichō. Drei Männer aus Taiwan – Lin Yi-wen, Lin Tsai-wang und Lee Ho-chu – gaben dem Viertel seine Seele. Sie eröffneten Cabarets, Bars, Hotels – Oasen des Lichts in einer dunklen Zeit. In den 60er- und 70er-Jahren blühte Kabukichō auf. Das Viertel wurde zur Spielwiese der Nacht, ein Ort der Freiheit, der Rebellion – und der Versuchung. Zwischen schillernden Neonlichtern und flüsternden Gassen mischten sich Künstler, Träumer, Gauner und Yakuza. Es war berauschend. Und gefährlich. In den 80ern floss das Geld wie Champagner. Kabukichō wurde Symbol für Exzess und Vielfalt: Karaoke, Hostess-Clubs, schrille Gamecenter, elegante Sushi-Bars – hier lebte Tokio auf Hochtouren. Doch mit dem Boom kamen auch die Schatten: Schutzgeld, Skandale, Kontrolle durch das organisierte Verbrechen. Die Polizei griff ein, doch das Viertel verlor nie ganz seinen Zauber. Heute pulsiert Kabukichō weiter – modern, einladend, mit Ecken und Kanten. Besonders drei Orte bewahren seinen Geist:

Miss Miu – ein Restaurant wie ein Gedicht. Gegründet von der Tochter eines der Pioniere, lebt hier der Geist des alten Cabarets weiter – in Tanz, Design und Fusion-Küche.

Negishi – ein Sushi-Tempel für Puristen und Neugierige. Der Meisterkoch, einst ein Junge mit großen Träumen, formte hier eine Oase für Feinschmecker.

Kureakari – Café am Tag, Bar bei Nacht. Kreative, Musiker und Reisende begegnen sich hier auf Augenhöhe – entspannt, inspiriert, frei.

Über die FWG:

Familie Wiesner Gastronomie – das Familienunternehmen für Erlebnissgastronomie 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 29 Restaurants fast 900 Mitarbeitende aus über 70 Nationen.

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

FWG Buch: „Butter bis zum Rand – Backstage bei der Familie Wiesner Gastronomie“

«Butter bis zum Rand!» lautete die Anweisung von Mama Wiesner an ihre zwei Buben Daniel und Manuel, beim Sandwichstreichen nicht mit der teuren Butter zu sparen. Mehr als 30 Jahre später ist ihr Ausspruch zur Metapher geworden für den Erfolg der Familie Wiesner Gastronomie: Starke Werte, kompromissloses Qualitätsdenken und hohes Verantwortungsgefühl haben aus dem kleinen Familienunternehmen ein erfolgreiches Gastroimperium mit 30 Restaurants gemacht. Das reich bebilderte Buch gewährt einen intimen Blick hinter die Kulissen und ist gleichzeitig ein höchst inspirierender Leitfaden für innovative und moderne Unternehmensführung.

Autor: Steven Schneider

Vertrieb: Weber Verlag

Kontakt für weitere Informationen

Daniel Schwarz

FWG Presse- und Medienstelle

Telefon: 044 510 50 47

E-Mail: medien@fwg.ch

Website: www.fwg.ch/presse