

«Die Energie muss stimmen»

Gastronom Fredy Wiesner präsentiert ein urbaneres «Nooch» und plant weitere Standorte

Von Denise Muchenberger

Basel. Wenn Fredy Wiesner neue Standorte prüft, müssen nicht nur Mietzins und Lage stimmen. Sondern oder vor allem auch die Energieflüsse. «Stimmt die Energie in einem Lokal nicht, kann es nicht laufen», ist der Erlebnisgastronom überzeugt. Deshalb zieht er bei Besichtigungen von Räumlichkeiten immer eine Feng-Shui-Expertin hinzu, die sich mit Pendel und Rute an die Arbeit macht. Mit dem richtigen Wohlfühlambiente bedient der gebürtige Baselbieter seine Gäste ebenso wie mit mutigen Ideen. Mittlerweile führt Wiesner, der auf einem Bauernhof in Bottmingen aufgewachsen ist, knapp 30 Betriebe in sechs Schweizer Städten, darunter drei «Negishi»- und zwei «Nooch»-Filialen in Basel.

Was für ihn wichtig ist: dem Gast auch in der Systemgastronomie ein Erlebnis zu bieten. Deshalb wurde in den letzten Wochen das «Nooch» an der Gerbergasse komplett umgebaut und in eine Art chinesischen Hinterhof mit urbanem Charakter verwandelt. An den Decken hängen rote Ölpapier-schirmchen, die Wände wurden mit einer Collage aus bunten Zeitungsaus-schnitten gestaltet. Im ersten Stock können die Gäste neu auf Schaukeln essen. «Das war die Idee meines Sohnes, der sich auf Reisen inspirieren liess.»

Zusätzlich Sushi und Dim-Sum

Die Speisekarte wurde erweitert, neu gibt es zusätzlich Sushi und Dim-Sum. «Wir können nicht stehen bleiben, müssen die Konzepte und das Angebot stetig den neuen Ess- und Lebens-gewohnheiten anpassen. Vor allem in Basel, wo die Situation für die Gastro-nomie spürbar schwieriger wird.» Fredy Wiesner hat den Vergleich zu seinen Betrieben in anderen Schweizer Städt-ten: Während die Lokale in Zürich und Bern abends gut besucht sind, haben



Eine Art chinesischer Hinterhof. Fredy Wiesner hat das «Nooch» an der Gerbergasse mit einer Feng-Shui-Expertin eingerichtet. Foto Kostas Maros

diejenigen in Basel wegen der Grenz-nähe zu kämpfen. Dies sieht er an den Umsatzzahlen – «vor einigen Jahren war Basel noch ein richtig gutes Pflaster für die Gastronomie».

Dennoch hält er weiterhin Augen und Ohren offen, würde gerne im Klein-basel eine weitere «Nooch»- oder «Negi-shi»-Filiale eröffnen. Ausserdem hätte er in der Innenstadt beinahe einmal eine «Outback Lodge» eröffnet, ein australi-sches Restaurant – mit dem seine Erfolgsgeschichte als Gastronom vor bald zwanzig Jahren in Zürich begann.

Visionen am Küchentisch

Damals kam Fredy Wiesner von einer Reise aus London zurück, wo er Ideen für neue Konzepte sammelte. Ein Kollege schickte ihn in ein australisches Restaurant, das ihn in eine unbekannte Welt eintauchen liess. Zurück in Zürich, wo Wiesner seit seinem Studium der Betriebsökonomie lebt, bewarb er sich am Bahnhof Stadelhofen als Pächter. Er setzte sich gegen 60 Mitbewerber durch und eröffnete 1998 die erste «Outback Lodge» mit australischen Spezialitäten. Emu-, Krokodil- oder Känguruh-Fleisch standen auf der Karte, «das schlug ein, das war neu für Zürich.» Heute führt das Familienunternehmen eine weitere «Outback Lodge» in Winterthur, ausserdem hat er neben den asiatischen Kon-zepten auch noch ein peruanisches für Zürich entwickelt, und die Burger-Fans schätzen seine «The Butcher». Derzeit tüftelt er an weiteren Ideen rum, die Middle-East-Küche und Foodsharing stehen auf Wiesners Radar.

Auch eine neue Form der mexikani-schen Küche. «Diese Trends müssen wir aufnehmen – ebenso das Bedürfnis nach bio und vegan», sagt er. Auch im Pensionsalter hat er noch viele Visio-nen, die allesamt dort Form annehmen, wo die Energieflüsse optimal sind: «Am eigenen Küchentisch. Das habe ich natürlich ausmessen lassen.»