

Der Bund

«Die Middle-East-Küche wird Fuss fassen»

Erlebnisgastronom Fredy Wiesner hat in den letzten 20 Jahren rund 30 Restaurants eröffnet – dan der nimmersatten Neugierde der Gäste.



Mit Fredy Wiesner sprach Daniel Böniger
05.05.2017

«In Zürich ist der Markt am härtesten und das Niveau ungeheuer hoch»: Fredy Wiesner in seiner Outback Lodge. Foto: Urs Jaudas

Fredy Wiesner ist vor zwei Tagen aus Australien zurückgekehrt. Zwei Monate war der Gastronunternehmer, der schweizweit rund 30 Lokale betreibt, unterwegs mit dem Campingbus; erst in Neuseeland, dann reiste er von Sydney nach Perth. Das Treffen findet am Mittag an seinem ersten Arbeitstag in seinem Restaurant Outback Lodge am Bahnhof Stadelhofen in Zürich statt. Passenderweise stehen im Lokal, mit dem Wiesner vor bald 20 Jahren den Grundstein zu seinem Unternehmen legte, Känguruentrecôte und Krokodilfilet auf der Karte. Doch der Gastronom bestellt Schweinssteak mit Pfeffersauce und Spätzli: «Das hatte ich eine Weile nicht mehr», sagt er.

Haben Sie in Australien kulinarisch etwas Neues entdeckt?

Es ist nicht viel passiert, seit ich 1998 das erste Mal dort unten war. Die Aussies lieben noch immer BBQ und Bier, vor allem ausserhalb der Städte. Sie haben jedoch ihre liebe Mühe beim Grillieren: Zuerst schmeissen sie das Fleisch auf den Rost, dann das Gemüse und zuletzt die rohen Kartoffeln. Wenn die Kartoffeln halb durch sind, wird gegessen. Natürlich ist das Fleisch dann für unseren Geschmack längst über den Punkt. Eine Grillkultur, wie wir Schweizer sie haben – also mit

Der Gastrokonzepter

Fredy Wiesner

Er ist der Mann hinter den Gastrokonzepten Nooch, The Butcher und Negishi: Fredy Wiesner, 70-jährig, hat 1997 als erstes

verschiedenen Temperaturen zu arbeiten, zu marinieren –, all das ist in Australien nicht üblich.

Restaurant die Outback Lodge in Zürich eröffnet. Der Gastronom betreut heute rund 3 Lokale, er hat zwei erwachsene Söhne. (boe)

Sie waren nie auf dem Fünften Kontinent, bevor Sie die Outback Lodge eröffnet haben?

Nein, ich habe erst nach der Eröffnung geschaut, ob wir alles richtig machen.

Wie steht es um die Gastronomie in den australischen Städten?

Melbourne hat einiges zu bieten und setzt in der Fusionsküche neue Akzente.

Aber Ideen haben Sie keine mit nach Hause gebracht?

Nicht direkt, auch wenn ich für die Outback Lodge an einem Relaunch herumstudiere. Ich habe verschiedene Eindrücke aufgenommen, Zeitung gelesen, mir meine Notizen gemacht, wie ich das eh immer mache. Und klar sind wir in den Städten «den Beizen nach». Auf dem Land waren es dann eher die Sehenswürdigkeiten, zum Wohlgefallen meiner Frau.

Fredy Wiesner ist studierter Betriebsökonom und bereits im Pensionsalter. Trotz seines markanten Schnauzes wird er auf der Strasse von kaum jemandem erkannt. Denn viel berühmter als der CEO sind die Gastrokonzepte, die er entwickelt hat: Aus seiner Küche kommt The Butcher, dort stehen Hamburger im Fokus. Er hat das asiatische Nooch erdacht, bei dem Nudelsuppen und Currys zentral sind. («Da ist uns das englische Wagamama-Konzept ein wenig Pate gestanden.») Und in den Negishi-Restaurants werden Sushi angeboten. Die Standorte seiner Betriebe verteilen sich auf ein halbes Dutzend Städte in der Deutschschweiz.

WERBUNG

Sie betreiben asiatische Lokale, aber auch ein peruanisches. Wie wichtig ist die Authentizität in der sogenannten Erlebnisastronomie?

Als wir 2004 das Nooch eröffneten, hatte der Begriff einen hohen Stellenwert. Heute ist Authentizität in den Hintergrund gerückt – jeder weiss, dass wir die Spezialitäten nicht so anbieten können wie in den Ursprungsländern. Wir müssen die Gerichte dem europäischen Gaumen anpassen. Nehmen Sie die vietnamesische Nudelsuppe Pho, die wir servieren – die schmeckt nie und nimmer so wie in einer Strassenküche in Asien.

Warum sind Sie trotzdem erfolgreich?

Man kann mit einem entsprechenden Team viel bewirken. In der Outback Lodge haben wir anfangs viele australische Mitarbeiter eingestellt.

Ist asiatisches Essen immer noch im Trend?

Ich behaupte, asiatische Kost ist gekommen, um zu bleiben. Wie Pizza und Pasta, die bei uns ja seit über 60 Jahren angeboten werden. Zwar sind es nicht mehr überall Italiener, die entsprechende Restaurants betreiben, und die Pizza ist wohl auch nicht mehr so wie in Italien, doch sie bleibt beliebt. Man kann asiatische Gerichte wie die italienischen tagtäglich essen, ohne dass sie langweilig werden. Es muss ja nicht immer nur Sushi sein, da ist der Hype etwas abgeflacht. Aber wenn Sie Spezialitäten aus Laos, Vietnam, Korea dazunehmen, sind die Möglichkeiten unendlich.

«Meine ersten Konzepte hatten auf einem A4-Blatt Platz.»

Das Mittagessen wird an den Tisch gebracht. Fredy Wiesner erklärt, was die «Down Under Fries» ausmacht, die auf dem Teller des Schreibenden liegen: «Wir überziehen die Kartoffeln mit einer eigenen Mehl-Gewürz-Mischung. Frittiert werden sie in einer Druckfritteuse, so saugen sie weniger Öl auf.» Hier war Wiesner vor 19 Jahren seiner Zeit voraus: Als einer der Ersten servierte er solche «Wedges» – mit Schale. Bevor er zu essen beginnt, schiebt er die Dekoration von seinem Steak: einen Thymianzweig und ein paar Karottenschnipsel. Aus den Lautsprechern tönt «Brown Eyed Girl».

Wie behält man den Überblick bei 30 Restaurants?

Als wir nur die Outback Lodge hatten, war es einfacher. Ich war täglich vor Ort. Ich habe mit dem Geschäftsführer zusammen aus dem Bauch heraus entschieden, wen wir anstellen. Meine ersten Gastrokonzepte hatten Platz auf einem einzigen A4-Blatt, wenigstens fast. Natürlich mussten wir diese Arbeitsweise professionalisieren – die Rechnung muss am Ende ja aufgehen.

Prüfen Sie jeden Morgen die Umsätze der einzelnen Betriebe?

Früher hatten wir solche Zahlen nur einmal wöchentlich, heute könnte ich sie täglich einsehen. Ich mache das aber nur bei Restaurants, bei denen nicht alles rundläuft. Ich kann eh nicht beeinflussen, was am Vortag passiert ist. Die Planung der Zukunft ist entscheidender.

Gibt es Unterschiede zwischen den Städten, in denen Sie präsent sind?

Und ob es die gibt. In Zürich ist der Markt am härtesten und das Niveau ungeheuer hoch. In St. Gallen hat man dafür als Nichtostschweizer kaum eine Chance, sich zu behaupten. Und in Bern ist tatsächlich alles ein wenig langsamer, auch wenn man in der Hauptstadt zurzeit gastronomisch stark aufholt. In Basel? Da müssen die Betriebe erdbebensicher sein, und in Winterthur fällt auf, dass der typische Gast um halb sieben zum Essen kommt und um halb neun wieder nach Hause geht.

Stimmt es, dass der Markt für Hamburger allmählich gesättigt ist?

Ich bin anderer Meinung. Schauen Sie ins Ausland, auch wenn der Direktvergleich nicht immer stimmt: In Deutschland und England expandieren die neuen Burgerketten weiterhin. Wovon der Konsument sich distanziert, sind die grossen Fast-Food-Ketten. Jeder merkt doch, wenn die Pattys tiefgefroren angeliefert werden, das Brot anders ist und das Fleisch nie und nimmer «medium» gebraten wird.

Was kommt als Nächstes in die Schweiz?

Vermehrt wird die Middle-East-Küche Fuss fassen, auch wegen der Rezepte von Yotam Ottolenghi. Und ganz wichtig: Man wird zunehmend nicht mehr auf eine einzige Produktschiene pro Lokalität setzen können. Die Konzepte werden sich vermehrt überschneiden, Fusion bleibt ein Thema. Neben japanischen Sushi bieten wir etwa im Nooch neuerdings auch asiatische Teigtaschen, also Dim-Sum, an. Auch unser Hamburgerangebot beim Butcher muss irgendwann ergänzt werden: Da könnte ich mir gut vorstellen, noch Poulets anzubieten.

Wie halten Sie es mit Insekten?

Ich habe meinen Geschäftsführern schon vor ein paar Jahren nach einem Meeting grillierte Heuschrecken angeboten. Sie haben alle dankend abgelehnt. Da wir aber Erlebnisgastronomie machen, sehe ich trotzdem ein Potenzial – aber sicher nicht als Hauptposition auf der Karte. Schliesslich ersetzt ein Dutzend Heuschrecken eine ganze Viagräpille, nicht? Vor ein paar Jahren haben wir entsprechende Konzepte geprüft, es hätte aber ungeheuer viel Schreibarbeit bedeutet, bis die Bewilligungen da gewesen wären. Momentan ist es kein Hauptthema mehr.

Was darf man stattdessen erwarten?

Wir studieren wie angedeutet an einem Middle-East-Konzept herum. Und wir planen einen weiteren Asiaten an einem sehr guten Standort in Zürich. Da werden neu wohl Ramen, die asiatischen Nudeln, eine grössere Rolle spielen. Und natürlich Sharing, das Teilen von kleineren Gerichten in der Tischmitte, das angesagt bleibt.

Passt Sharing zu den Schweizern?

Man sitzt ja nicht mit Fremden am Tisch. Und nicht unwichtig ist die Neugierde, mehrere Sachen aufs Mal zu probieren. Wir haben diesbezüglich bisher gute Erfahrungen gemacht: Die gemischte Platte hier in der Outback Lodge läuft besser als alles andere, obwohl es die teuerste Position auf der Karte ist.

(Tages-Anzeiger)

Erstellt: 05.05.2017, 09:56 Uhr