

Ab Mitte Januar 2026: FWG eröffnet im Postparc Bern zwei Genusswelten unter einem Dach

Am 15. Januar 2026 eröffnet die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) im Postparc Bern einen neuen kulinarischen Treffpunkt, der zwei Konzepte erstmals unter einem Dach vereint: die Negishi Sushi Bar und das Miss Miu. Während die Nooch Asian Kitchen in Bern bereits etabliert sind, feiern das Negishi und das Miss Miu hier ihre Premiere. Gemeinsam bieten die Konzepte ein vielfältiges Angebot von Sushi-Klassikern über kreative Fusion-Gerichte bis hin zu Café- und Bar-Spezialitäten an.

Die Familie Wiesner Gastronomie AG eröffnet am 15. Januar 2026 einen neuen Gastronomie-Erlebnisort im Postparc Bern. Die Location im Herzen der Stadt bietet insgesamt 456 Sitzplätze und bringt mit Miss Miu erstmals ein panasiatisches Fusion-Konzept nach Bern. Gemeinsam mit der Negishi Sushi Bar und einem zusätzlichen Bereich, der tagsüber als Café und abends als Bar einlädt, entstehen so unterschiedliche Genusswelten, die erstmals an einem Standort vereint sind.

Koreanische Fusion, Sushi-Vielfalt und ein Café mit Abend-Bar

Kabukichō gilt als eines der bekanntesten Vergnügungsviertel Tokios und steht für Wandel, Vielfalt und ein pulsierendes Nachtleben. Das Miss Miu, die Negishi Sushi Bar und der Café-/Bar-Bereich – sind inspiriert vom einzigartigen Geist dieses Quartiers. Mit der Neueröffnung im Postparc Bern vereint die FWG diese zwei kulinarischen Erlebniswelten erstmals an einem Standort und bringt so ein Stück Grossstadtflair aus Tokio in die Schweizer Hauptstadt.

Miss Miu serviert panasiatische Küche mit Fokus auf koreanische Fusion, darunter Klassiker wie Bibimbap oder Korean Fried Chicken, in einem Ambiente, das Burlesque-, Zirkus- und Art-Déco-Elemente kunstvoll verbindet und so ein verspieltes, unverwechselbares Gesamterlebnis schafft.

Der neu kreierte Café-/Bar-Bereich, inspiriert vom legendären Vergnügungsviertel Kabukichō in Tokio, kombiniert den entspannten Charakter eines urbanen Cafés mit der lebendigen Energie einer nächtlichen Begegnungsstätte, in der sich Gäste, Musiker und Reisende austauschen. Tagsüber lädt es zu Kaffee und Kuchen ein, abends verwandelt es sich in eine stilvolle Bar.

Die Negishi Sushi Bar steht für eine Mischung aus traditionellen Sushi-Kreationen und modernen Interpretationen. In Bern ist die Familie Wiesner Gastronomie bereits mit drei Standorten der Nooch Asian Kitchen vertreten. Der Postparc kommt nun als vierter Standort hinzu.

Ausbildung Sushi-Koch/Sushi-Köchin

Vor 10 Jahren rief die FWG eine eigene Ausbildung für Sushi-Köche und -Köchinnen ins Leben, um der wachsenden Nachfrage nach der japanischen Spezialität gerecht zu werden. Die interne Ausbildung dauert zwei Jahre und steht allen Mitarbeitenden des Gastrounternehmens offen. Die Ausbildung umfasst modernes E-Learning für die theoretischen Grundlagen. Ausserdem werden überbetriebliche Kurse durchgeführt wie zum Beispiel ein Besuch beim Fisch-Lieferanten.

Diese Ausbildung ist nur ein Beispiel für die zahlreichen [Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten](#), die von der FWG ihren Mitarbeitenden angeboten werden.

Adresse

Negishi Sushi Bar, Miss Miu & Café Kureakari
Postparc Bern
Bogenschützenstrasse 9B
3008 Bern

Kontakt für weitere Informationen

Daniel Schwarz
FWG Medienstelle
Telefon: 044 510 50 47
E-Mail: medien@fwg.ch
Website: www.fwg.ch/presse

Bilder auf Anfrage an marketing@fwg.ch

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 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.

Weitere Informationen gibt es unter fwg.ch.