

«Andere investieren in Autos, ich in Restaurants»

Der Gastronom Fredy Wiesner ist seit rund 20 Jahren im Geschäft tätig und führt Restaurants wie das Negishi und das Outback. Nun hat er in Zürich das Burger-Lokal The Butcher eröffnet.



Im Zürcher Niederdorf verkauft der Gastronom Fredy Wiesner nun auch Burger: im Restaurant The Butcher.

Im Zürcher Niederdorf verkauft der Gastronom Fredy Wiesner nun auch Burger: im Restaurant The Butcher. Das amerikanische Restaurant soll einer Metzgerei ähnlich sehen und somit zu seinem Namen gekommen sein. Neben klassischen Burgern werden auch glutenfreie und Low-Carb-Variationen serviert. Der Gastronom verwendet ausschliesslich regional und nachhaltig produzierte Produkte. Das Burger-Restaurant eröffnete am 11. Juni 2015. Seit 20 Jahren ist der Basler im Gastronomie-Business tätig: «Restaurants führen ist meine Leidenschaft.»

Herr Wiesner, in Zürich gibt es bereits einige Gourmetburger-Restaurants. Wieso braucht es ein weiteres?

Wenn sich ein Produkt und ein Konzept bewähren, lohnt es sich, weitere Restaurants zu eröffnen. Burger sind sehr beliebt – besonders solche aus regional und nachhaltig produzierten Zutaten. Unsere Burger werden jeden Tag mit frisch gewolftem Fleisch hergestellt und unser Brot haben wir extra mit einem Bäcker entwickelt. Ganze vier

Monate haben wir an dem Burger getüftelt, bis wir mit dem Ergebnis zufrieden waren.

Sie führen zudem schon seit längerem das Negishi, das Nooch und das Outback. Wieso haben Sie sich für ein derart breites Spektrum an Restaurants entschieden?

Restaurants führen ist meine Leidenschaft – ohne Leidenschaft funktioniert das nicht. Bei mir ist es ähnlich wie bei anderen Leuten mit Autos oder Schiffen, nur investiere ich in Restaurants. Klar, es ist immer mit einem gewissen Risiko verbunden, ob das neue Restaurant auch läuft. Doch genau da liegt für mich auch ein gewisser Reiz.

Wo holen Sie sich die Ideen für Ihre neuen Konzepte?

Ich orientiere mich häufig an Büchern und Fachzeitschriften, in denen die neusten Trends beschrieben werden. Dann wäge ich ab, ob diese Potenzial haben und bestehen können. Zudem reise ich sehr häufig und führe Gespräche mit verschiedenen Leuten. Dadurch kann ich Ideen sammeln und entscheiden, was ich umsetzen möchte.

Sie haben aber bestimmt auch schon erlebt, dass ein Lokal nicht so erfolgreich war wie anfangs gedacht?

Leider ja. Das Mama Africa, in dem wir südafrikanische Spezialitäten angeboten hatten, lief zwar gut, doch das Lokal war zu gross. Ich bin aber überzeugt, dass dieses Konzept an einem geeigneteren Standort erfolgreich wäre.

Planen Sie denn zukünftig weitere Lokale?

Im ehemaligen Mama-Africa-Lokal wird es im Herbst ein mexikanisches Restaurant geben. Und auch für The Butcher und das Outback suchen wir weitere Standorte.

Wie schwierig ist es, solche Lokale zu finden?

Die Konkurrenz wird grösser und die Standorte werden teurer. Beziehungen und Netzwerke spielen zwar eine grosse Rolle – das Ganze ist aber auch eine gewisse Glückssache. Besonders am Anfang ist es ziemlich schwierig, in die Gastronomie einzusteigen, das heisst zu geeigneten Standorten zu kommen.

Apropos Anfang: Wie lange sind Sie denn in der Gastronomie bereits tätig?

1997 haben wir das erste Outback eröffnet. Doch ich konnte schon früher einige Erfahrungen sammeln. Anfang der 1990er hatten wir mit einem Basler Unternehmen zusammen ein kleines Sandwich-Take-away im Seefeld und Hauptbahnhof eröffnet. So bin ich in die Gastronomie hineingerutscht – und habe es keinen Tag bereut.

Sie kommen aus Basel. Was hat sie denn nach Zürich gebracht?

Der Hauptgrund war die Liebe. Als Bauernsohn mit einer abgeschlossenen KV-Lehre kam ich deswegen nach Zürich und habe hier ein Studium in Betriebsökonomie mit Marketing abgeschlossen. Ich bin mittlerweile aber mit einer anderen Frau verheiratet, mit der ich auch Kinder habe. Meine zwei Söhne werden nach meiner Pensionierung das Geschäft übernehmen.

Ihr Unternehmen ist jedoch nicht in der Stadt, sondern in Volketswil zuhause. Warum?

Der Sitz unseres Unternehmens befand sich immer in dieser Umgebung und wir

wohnen auch nur wenige Minuten davon entfernt. Volketswil ist mit dem öffentlichen Verkehr gut erschlossen und hat direkten Anschluss an die Autobahn. Diese Punkte waren uns sehr wichtig.

Kochen Sie selber gern?

Früher, in den Junggesellenjahren, habe ich gern und oft gekocht. Mit der Gründung der Familie und später dem Unternehmen wurde die Zeit immer knapper. Aus diesem Grund habe ich das Zepter in der Küche an meine Frau abgetreten und assistiere noch. Ich liebe alle meine Restaurants, doch die asiatische Küche in all ihren Variationen ist momentan mein Favorit.