



Miss Miu, Zürich:

Viel Kreativität für ein ganzheitliches koreanisches Erlebnis

Die Fredy Wiesner Gastronomie AG verkörpert mehr als feines Essen und hervorragenden Service: Mit ihrem gastronomischen Komplettpaket wird den Gästen ein Erlebnis geboten, eine Geschichte, dank der sie sich noch lange an ihren Restaurant-Besuch erinnern. An der Europaallee in Zürich entstand mit dem Miss Miu auf diese Weise ein kleines Stück Südkorea. Auch dank der Kreativität der Grossküchen-Spezialistin Gamatech AG.

Text: Thomas Bürgisser | Fotos: Nicole Stadelmann



Die Fredy Wiesner Gastronomie AG

31 Betriebe, verteilt auf sechs Schweizer Städte, betreibt die Fredy Wiesner Gastronomie AG aktuell. Die Erfolgsgeschichte begann in den 1990er-Jahren. Nach kleineren Cafés und Take-Aways und einem äusserst erfolgreichen Brezelstand im Zürcher Hauptbahnhof eröffnete Fredy Wiesner 1997 mit der Outback Lodge das erste grössere Restaurant mit Bar in der Schweiz. Die australischen Restaurants sind heute einer von fünf erfolgreichen Ethno-Food-Brands der Fredy Wiesner Gastronomie:

- Nooch Asian Kitchen
- Negishi Sushi Bar
- Outback Lodge
- The Butcher
- Miss Miu

Einst war hier ein Hotel mit kleiner Restaurantküche, lange aber stand das Gebäude inmitten von Seoul in Südkorea leer. Nun wurde es von Miss Miu wiederbelebt. Beziehungsweise von ihrem Neffen Park Tae-Soo und dessen Freundin Atsuko Yamano. Sie ist eine Vollblut-Köchin und Drummerin einer Punk-Pop Band, stammt aus Tokyo und zog in den 90er-Jahren ins benachbarte Südkorea. Dort lernte sie bei einer Jam-Session den Tattoo-Künstler und ehemaligen Barkeeper Park Tae-Soo kennen. Nach vielen Nebenjobs konnten die zwei hier nun dank der Unterstützung von Miss Miu ihren Traum vom eigenen Restaurant erfüllen: Atsuko sorgt für ein extravagantes Speiseangebot, eine Mischung aus ihrer heimischen japanischen Küche und neuen koreanischen Gerichten. Park wiederum begeistert mit seiner Cocktailkunst, während sich Miss Miu selbst als wahres Genie in Sachen Design entpuppte – und als Burlesque-Bar-Betreiberin.

Die Geschichte macht es erlebbar

Im Juni 2019 nahm das Restaurant Miss Miu mit 24 Mitarbeitenden seinen Betrieb auf. Aber nicht in Seoul, sondern in Zürich. Tatsächlich ist die Geschichte rund um Atsuko, Park und dessen Tante Miss Miu völlig frei erfunden – und entstammt aus der Feder von Daniel Wiesner. Gemeinsam mit seinem Bruder Manuel Wiesner (Leiter Backoffice) führt Daniel Wiesner (operative Leitung) die Familienunternehmung Fredy Wiesner Gastronomie AG in zweiter Generation, während sich Vater und Gründer Fredy Wiesner per Ende 2019 aus dem operativen Geschäft zurückzieht, beratend aber weiterhin zur Verfügung steht.

Miss Miu ist das erste eigene Konzept von Daniel Wiesner. Zwei Jahre hat der Entwicklungs- und Realisierungsprozess gedauert. Intensiv setzte er sich mit der koreanischen Küche und Kultur auseinander und schrieb in einer schlaflosen Nacht die Geschichte von Miss Miu. «Eine Geschichte

Das Restaurant Miss Miu an der Europaallee in Zürich ist das bisher teuerste Lokal der Fredy Wiesner Gastronomie AG. Dafür passt jeder Bereich perfekt ins Konzept und bietet einiges zu entdecken.





Auch die offene Küche, die beiden Bars und der Take-Away-Bereich sorgen für Südkorea-Feeling.

«Das Schöne an der Zusammenarbeit mit Gamatech besteht darin, dass Firmeninhaber Christian Kunz und sein Team eigene Ideen einbringen, kreativ sind und beim Konzept mitdenken.»

Daniel Wiesner, COO der Fredy Wiesner Gastronomie AG



zu haben, half uns allen, ein klares Ziel zu verfolgen, dem Rezeptentwickler wie dem Innendekorateur oder Bühnenbildner. Und für die Gäste wird es dadurch erlebbarer», betont Daniel Wiesner im Gespräch mit GOURMET.

Tatsächlich hat man im Miss Miu das Gefühl, inmitten von Seoul ins koreanische Leben einzutauchen. Zwar ist die neue Europaallee in Zürich, wo das Restaurant steht, noch nicht so bunt und geschäftig wie die Strassen von Seoul. Im Innern aber sorgen Kulisse, Ambiente und Essensdüfte für das passende Flair. Auf insgesamt 430 Quadratmetern finden sich 150 Sitzplätze, 80 weitere gibt's im Freien. Rund 40 Plätze bieten ausserdem die Bars, unter anderem die kleine, versteckte Speakeasy & Burlesque Bar Gypsy Rose. Sie ist nur am Wochenende offen und kann

unter der Woche für Anlässe gemietet werden. Der Fokus aber liegt auf dem Kulinarischen: Korean Fried Chicken, BBQ, Gimbap, Bibimbap oder Shaved-Ice-Desserts: Aus rund 30 koreanischen Spezialitäten können die Gäste im Miss Miu auswählen, man rechnet mit dereinst bis zu 600 Essen pro Tag. «An den Wochenenden und Abenden sind wir bereits sehr gut ausgebucht. Am Mittag könnte es noch mehr sein, aber schon nach wenigen Monaten sind wir auf Kurs», sagt Gastro-Unternehmer Daniel Wiesner.

Mitdenken und mitgestalten

Einen wichtigen Teil zum Konzept tragen auch die Gestaltung der Bars und vor allem die offene Küche bei, die inmitten des Lokals für Strassenküchen-Feeling sorgt. Für deren Realisation holte

sich Daniel Wiesner die Unterstützung der Grossküchen-Spezialistin Gamatech AG aus Illnau ZH. Ihre Fachleute haben schon mehrere Küchen für die Fredy Wiesner Gastronomie AG realisiert, zum Beispiel jene der Outback Lodge in Winterthur. «Das Schöne an der Zusammenarbeit mit Gamatech besteht darin, dass Firmeninhaber Christian Kunz und sein Team eigene Ideen einbringen, kreativ sind und beim Konzept mitdenken», führt Daniel Wiesner aus.

«Asiatische Kücheneinrichtungen gehören zu einer unserer Spezialitäten. Ausserdem sind wir selbst immer wieder auf Trendscouting und liessen uns auch bei Miss Miu von unseren Reisen inspirieren», betont Gamatech-Geschäftsführer Christian Kunz. Zum Beispiel für den Take-Away- und Home Delivery-Bereich im Miss Miu. Hier



Bei der Konzeptionierung achtete die Gamatech AG darauf, dass alle Abläufe aufeinander abgestimmt sind und viel Arbeitsfläche – vor allem gegen die Küchenöffnung hin – vorhanden ist.



«Asiatische Kücheneinrichtungen gehören zu einer unserer Spezialitäten.»

Christian Kunz, Geschäftsführer der Gamatech AG

werden Bestellungen für Kunden oder Belieferer in einem Regal bereitgestellt und warmgehalten – eine Gamatech-Eigenkreation aus Schwarzblech, angelehnt an ein Briefkasten-System aus dem Ausland. Ein weiteres Kreativ-Beispiel sind die Nudelkocher: Einer von ihnen wurde mittels Chromstahlabdeckung kurzerhand zum Dim-Sum-Dämpfer umfunktioniert. Eine Idee, die auch bei Produzent Nayati auf Interesse stiess.

Nachbetreuung ist elementar

Fast ein Jahr lang schliff Gamatech mit Fredy Wiesner Gastronomie am Konzept, brachte Ideen ein, reagierte auf neue Anforderungen – und behielt dabei immer die Küchenabläufe im Blickfeld. Nebst den zwei Nudelkochern finden sich nun in

der Küche des Miss Miu unter anderem:

- Kombidämpfer MKN und Kippbratpfanne
- 2 Fritteusen von Valentine mit elektronischer Steuerung und je zwei Korbhebern
- 3 Backöfen von Berner zum Aufheizen des Dolsot-Geschirrs
- 2er- und 1er-Einbau-Induktionskochfelder sowie 2 Auftisch-Induktionsrechauds von Berner
- Zahlreiche CNS-Arbeiten von Metagro: Untertische, Kühlmöbel, Abdeckungen

Zudem realisierte die Gamatech AG weitere Schwarzblech-Einrichtungen im Eigenbau und nahm bei den CNS-Ausführungen auch selbst Anpassungen vor. «In der Speakeasy Bar etwa wurde eine Flaschen-Halterung gewünscht», führt



Die Gamatech AG

Die Gamatech AG hat 35 Jahre Erfahrung im Bereich Beratung, Planung und Ausführung von Grossküchentechnik sowie Einrichtungen für Restaurants, Hotels, Heime, Spitäler und vielen mehr. Das Unternehmen aus Illnau ZH setzt auf höchste Qualität und Kompetenz, sei es bei der durchdachten Planung von Arbeitsabläufen, der Koordination sämtlicher Handwerkerleistungen oder aber bei der Beschaffung aller notwendigen Einrichtungen, Anlagen, Geräte und Materialien. Dafür arbeitet Gamatech weltweit mit namhaften Marken zusammen, vertritt diese teilweise als Generalvertreter, lässt aber auch Geräte herstellen oder produziert sie selbst. Ein schweizweit einwandfreier Kundenservice rundet die Firmenphilosophie der Gamatech AG ab.



Clever: Für die Nayati-Dim Sum funktionierte Gamatech mittels Chromstahlabdeckung kurzerhand den Nayati-Nudelkocher um. So kann ein Gerät gleich multifunktional genutzt werden.





«Dank unserer eigenen Werkstatt in Illnau können wir Wünsche flexibel und kurzfristig realisieren.»

Robin Kunz, Service-Leiter der Gamatech AG

Mindestens in den nächsten anderthalb Jahre wird die Entwicklung von Miss Miu beobachtet, bevor über weitere Eröffnungen nachgedacht wird. Langweilig wird es in dieser Zeit bei der Fredy Wiesner Gastronomie AG trotzdem nicht. Bereits stehen die nächsten Projekte an. Dieses Mal bei The Butcher. Und wieder zusammen mit Gamatech.

Gamatech lieferte auch Fritteusen, Kombidämpfer, Induktionskochfelder und vieles mehr. Um in der Testphase des Konzeptes möglichst flexibel zu bleiben, entschied sich Gamatech teilweise für Auftisch-Lösungen, die schnell auch ausgetauscht wären, falls sich Bedürfnisse ändern. Auch sämtliche Schwarzblech- und CNS-Anlagen, also Untertischmöbel und -kühlmöbel sowie Abdeckungen der Küche und der zwei Bars, lieferte und installierte die Gamatech AG.

Robin Kunz aus, der Sohn von Christian Kunz, der wie sein Bruder Janik und seine Schwester Kim inzwischen ebenfalls bei Gamatech mitwirkt. «Solche Wünsche können wir dank unserer eigenen Werkstatt in Illnau flexibel und kurzfristig realisieren. Und da unser Team grösstenteils ebenfalls über Gastronomieerfahrung verfügt, verstehen wir die Ansprüche auf Anhieb und denken mit.»

Dieses Gastronomiewissen unterstreicht auch Restaurantleiterin Maria Drexel. Innerhalb von zwei Wochen hat Gamatech im Mai 2019 sämtliche Arbeiten vor Ort ausgeführt und nahm sich anschliessend viel Zeit für die Einarbeitung sowie die Nachbetreuung. «Bei Fragen können wir jederzeit anrufen, alle wissen, wovon wir sprechen. Und die Spezialisten von Gamatech schauen auch regelmässig vorbei.»

Dies gehört für die Gamatech AG bei allen Projekten dazu. Ist aber bei Miss Miu besonders wichtig. Denn: «Zu jedem neuen Konzept gehört immer eine lange Testphase, in der genau hingeschaut und korrigiert wird. Je nachdem, kann dies auch die Ausstattung nochmals tangieren», betont Daniel Wiesner gegenüber GOURMET.

Ein kreatives Team (v.l.n.r.): Gamatech-Geschäftsführer Christian Kunz, Daniel Wiesner, COO der Fredy Wiesner Gastronomie AG, Restaurantleiterin Maria Drexler, Robin Kunz, Service-Leiter von Gamatech, und Sven Jost, Mitglied der Geschäftsleitung der Gamatech AG.



Mehr zum Thema

Miss Miu

Europaallee 48
8004 Zürich
Tel. 044 260 55 22
europaallee@miss-miu.ch
www.miss-miu.ch

Gamatech AG

Im Riet 7
8308 Illnau/Zürich
Tel. 052 346 24 27
info@gamatech.ch
www.gamatech.ch

