

Zuger Zeitung

Hünenberg

## «Es war Liebe auf den ersten Blick»: Patrick Wismer hat das traditionsreiche Restaurant Degen übernommen

Von Anna Tschümperlin

11.02.2026, 05.00 Uhr

Der Gründer der Zuger Restaurantkette Hello World erzählt, wie er das Hünenberger Dorflokal modernisieren will, ohne die Seele des Hauses zu verlieren.

abo+ Exklusiv für Abonnenten



Patrick Wismer von «Hello World» auf der Baustelle des Gasthaus Degen.

Bild: Jakob Ineichen  
(Hünenberg, 10. 2. 2026)

## **Patrick Wismer, was hat Sie in die Gastronomie gebracht?**

*Patrick Wismer:* «Schuld» sind eigentlich meine Eltern. Als ich ein Jugendlicher war, wirteten sie im «Frohsinn» in Zug. Da half ich gelegentlich im Service oder in der Küche mit. Damals war für mich eigentlich klar: Das will ich sicher nie machen. In der Gastronomie sind die Arbeitszeiten oft lang, verlaufen nachts und unregelmässig, sodass man im Rhythmus der Branche lebt und vom Tagesablauf der übrigen Welt abgekoppelt ist.

## **Trotzdem sind Sie Gastronom geworden.**

Nach dem KV arbeitete ich sieben Jahre im Restaurant «Schiff» in Zug und bekam dort auch Einblick in die Geschäftsführung. Da habe ich gemerkt, wie erfüllend es ist, ein Team zu führen und zu motivieren. Ich liebe es, Gastgeber zu sein. Daraus entstand irgendwann die Idee der Selbstständigkeit und das Konzept für das erste Restaurant Hello World in Baar. Dass dieses so erfolgreich werden würde, hätte damals niemand erwartet.

## **Wie würden Sie Ihren Führungsstil beschreiben? Gibt es so etwas wie einen typischen «Patrick-Wismer-Stil»?**

Bevor ich mich mit «Hello World» selbstständig gemacht habe, war ich Spieler und Trainer bei den Oberwiler Rebels im Streethockey – das hat mich stark geprägt. Ich führe meine Betriebe sehr sportlich: Es geht nur als Team. Ich sehe mich als Brückenbauer zwischen Küche und Service, wir arbeiten eng zusammen, alles ist sehr familiär. Heute habe ich eine breit aufgestellte Geschäftsleitung, was mich sehr entlastet. In dieser Struktur bin ich vor allem eines: Coach. «Hello World» ist mein Lebenswerk, aber ohne das Team dahinter hätte ich keine Chance.

## **Zu «Hello World»**

Patrick Wismer (45) gründete 2014 die Restaurantkette «Hello World» mit aktuell sechs Standorten im Kanton Zug und einem Weingut im Piemont. Aufgewachsen in Rotkreuz, lebt er heute mit seiner Frau und zwei Kindern in Baar. «Hello World» vereint unterschiedliche kulinarische Konzepte – von Tapas über italienische Küche bis zu Burgern und Schweizer Klassikern. (ats)

## **Seit Kurzem gehört auch das traditionsreiche Restaurant Degen in Hünenberg zur Hello-World-Gruppe – was war ausschlaggebend für diese Übernahme?**

Die neuen Inhaber Max und Monika Bütler haben sich bereits im Sommer 2025 bei mir gemeldet. Anfänglich wollte ich ihnen absagen, da ich keine weitere Übernahme geplant hatte. Trotzdem haben wir das Lokal am 1. Dezember besichtigt – einen Tag später war die Entscheidung gefallen. Es war Liebe auf den ersten Blick.

Die Büttlers ticken ähnlich wie wir, führen mit Herzblut und Leidenschaft. Die Chemie stimmte, also starteten wir das Projekt.



Das neue Team des «Degen»: Patrick Wismer (Mitte) mit Erwin Waldispühl, Cédric Blesi, Marc Ruck und den Inhabern Monika und Max Büttler (rechts).

Bild: Jakob Ineichen (Hünenberg, 10. 2. 2026)

### **Was haben Sie mit dem «Degen» vor? Welche Art Beiz soll entstehen?**

Am kulinarischen Angebot soll sich wenig ändern. Wir setzen auf traditionelle Schweizer Küche in guter Qualität. Der Charakter einer Dorfbeiz soll erhalten bleiben, auch mit vertrauten Gesichtern im Service. Wir arbeiten mit lokalen Produzenten zusammen, etwa bei Fleisch, Eiern und Gemüse – Regionalität ist uns wichtig. Der neue «Degen» soll ein Ort für alle sein: für Stammgäste, ein jüngeres Publikum und auch für Vereine.

### **Wann wird das Restaurant eröffnet?**

Aktuell wird noch renoviert. Die Neueröffnung ist für den Sommer 2026 geplant, voraussichtlich am 2. Juni.

### **Sie übernehmen ein traditionsreiches Restaurant. Wie begegnen Sie den Erwartungen der lokalen Bevölkerung?**

Skepsis von Seiten der Bevölkerung gehört dazu, das ist verständlich. Ich kann aber beruhigen: Ziel ist es, den «Degen» als beliebtes Stammlokal zu erhalten – nur eben moderner und frisch renoviert. Die Kombination macht's: visionäre Inhaber, ein zentraler Standort und unser engagiertes Team, unter anderem unser Chefkoch Erwin Waldispühl, der den Bezug zum Dorf pflegt. Wir glauben daran, dass diese Kombination, zusammen mit dem, was wir mit «Hello Word» bereits aufgebaut haben, die Leute im Dorf abholen wird.



Der «Degen» im Umbau.  
Bild: Jakob Ineichen  
(Hünenberg, 10. 2. 2026)

**Viele traditionelle Familienbetriebe verschwinden. Wie stehen Sie zum Trend, dass immer mehr Restaurants von grösseren Ketten übernommen werden – geht dabei etwas verloren oder entstehen auch neue Chancen?**

Ich glaube, man muss hier differenzieren – nicht jeder sogenannte Kettenbetrieb ist gleich. Wir sind nicht als Konzern gestartet, sondern als Team, das Schritt für Schritt gewachsen ist. Diese Grösse bringt heute Vorteile: Wir können unsere Mitarbeitenden auch in ruhigeren Phasen halten, faire Löhne zahlen und Ausfälle besser auffangen, weil wir mehrere Betriebe haben. Ein einzelnes Restaurant zu führen, ist extrem anspruchsvoll. Ich habe bei meinen Eltern gesehen, was das bedeutet, und habe grossen Respekt vor allen, die das heute noch machen. Gleichzeitig verstehe ich, dass sich immer weniger Menschen dieses Modell antun wollen – gerade, weil sich das Konsumverhalten verändert hat.

**Inwiefern?**

Die Leute gehen zwar noch auswärts essen, aber anders und oft weniger regelmässig als früher. Für eine klassische Dorfbeiz ist das eine grosse Herausforderung. Das heisst aber nicht, dass Tradition verloren gehen muss. Entscheidend ist nicht die Grösse, sondern wie ein Betrieb geführt wird: mit Nähe zu den Mitarbeitenden, mit Verantwortung gegenüber dem Standort und mit Respekt vor dem, was schon da war. Wenn das stimmt, können solche Strukturen auch neue Chancen schaffen.

**Welche unternehmerischen Ziele verfolgen Sie in den kommenden Jahren? Können Sie sich auch Standorte ausserhalb des Kantons Zug vorstellen?**

Mein zentrales Ziel ist Stabilität: dass alle bestehenden Betriebe gesund laufen und wir unsere Mitarbeitenden langfristig halten können. Wachstum um jeden Preis ist für mich kein Thema. Ob künftig ein weiterer Standort dazukommt – auch ausserhalb des Kantons Zug – lässt sich heute nicht planen. Das hat sich bei uns nie strategisch ergeben, sondern immer aus Begegnungen mit den richtigen Menschen und passenden Orten. Wenn diese Faktoren wieder zusammenkommen, ist vieles denkbar – wenn nicht, ist das genauso in Ordnung.

Copyright © Zuger Zeitung. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Zuger Zeitung ist nicht gestattet.