

GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT

Büner-Chef Julio Da Silva – Sympathisch, freundlich, gut

Julio Da Silva sorgt im Breitsch seit über zwei Jahren mit dem Restaurant Büner für das gewisse Etwas auf dem Teller und im persönlichen Umgang mit den Gästen. Und macht zwischen Quartierbewohnern und der Berner Prominenz keinen Unterschied.

In einem kleinen Dorf im Norden Portugals namens Fridão/Amarante, wo Julio Da Silva aufwuchs, wurde ihm die Liebe zum Gastgewerbe in die Wiege gelegt. Bereits mit zehn Jahren stand der kleine Julio halbtags in der Kaffeebar seines Vaters und bediente die Gäste. Dass ihm der Service im Blut liegt, wird beim Besuch des Bärnerbärs schnell klar. «Kann ich Ihnen einen Kaffee oder Espresso anbieten?», fragt Da Silva, kaum hat man einen Fuss in sein Lokal im Berner Breitenrain-Quartier gesetzt. Bei ebenerwähntem Heissgetränk er-

zählt der Gastgeber dann von seinem Leben und seinem Restaurant, dem Büner. «Von halb neun Uhr morgens bis abends um elf oder zwölf Uhr bin ich im Büner.» Das bekannte Lokal im Breitsch wird seit gut zwei Jahren von Da Silva geführt. Der 46-Jährige kam vor 25 Jahren nach Bern, nachdem er auch einige Zeit in England und Zürich gelebt hatte. Er fing eine Ausbildung zum Koch an, brach diese aber nach zwei Jahren ab: «Ich merkte, dass ich an die Front gehöre und nicht in die Küche», so Da Silva.

Vom Tellerwäscher zum Inhaber
In Bern verschlug es ihn zuerst in den Kursaal, dann ins Hotel Bern und den Kornhauskeller, wo er schliesslich

eine leitende Funktion übernahm. Ab 2012 führte er schliesslich das angeschlagene Kultlokal Lorenzini, welches er mit harter Arbeit und einem neuen Konzept innert drei Jahren wieder auf Vordermann brachte. Doch beinahe wäre es Da Silva zu viel geworden: «Am Ende war ich nahe an einem Burnout, da musste ich einen Schlussstrich ziehen und gehen.» Er sei damals kurz davorgestanden, dem Gastgewerbe den Rücken zuzukehren. Doch dann kam das Angebot, den Büner zu leiten. «Dieses Angebot ehrte mich sehr und zeigte die Wertschätzung für mein Engagement und meinen Erfolg», strahlt Da Silva.

Sein neues Konzept für den Büner geht auf: Da Silva setzt, getreu seinen portugiesischen Wurzeln, auf ein mediterranes Angebot und bringt ein wenig südländisches Flair in den Büner – der Betrieb spielt dank Da Silva nun wieder eine grosse Rolle in der Berner Gastro-Szene. Dem aufgestellten Gastgeber ist es wichtig, dass sich nicht nur gutbetuchte Leute in seinem Restaurant wohlfühlen. Auch viele Quartierbewohner statteten dem Büner seit der Übernahme wieder gerne einen Besuch ab. «Diese Durchmischung ist mir sehr wichtig», so Da Silva. Selbstbewusst ist der Gastgeber ebenfalls: «Wir haben die beste Weinkarte in ganz Bern», sagt er ganz unbescheiden.

Ausschweifend erzählt Da Silva von den vielen Prominenten, die er bereits im Büner empfangen durfte: «Vorgestern war Fabian Cancellara

«Von halb neun Uhr morgens bis abends um elf oder zwölf Uhr bin ich im Büner»

da, eine Woche zuvor Steffi Buchli und auch Natalie Rickli ist schon bei uns eingekehrt.» Und dann erzählt er davon, wie er Micheline Calmy-Rey kennenlernte: «Als Bundesrätin



«Hütter ist ein guter Freund.» Büner-Chef Julio da Silva. Fotos: Andreas von Gunten



Julio Da Silva schenkt seinen Gästen reinen – und feinen – Wein ein.

wohnte sie unter der Woche im Hotel Bern.» So habe er in seiner Funktion als Chef de Service viel Zeit mit ihr verbracht. «Wir verstanden uns sehr gut», erinnert er sich mit einem verzuckelten Lächeln.

Zwei Herzen in einer Brust

Abgesehen vom Büner bleibt Da Silva heute jedoch nicht mehr viel Zeit für anderes: «Nebst dem Restaurant mache ich noch genau drei andere Dinge», sagt Da Silva. «Schwimmen, YB-Heimspiele besuchen und Zeit mit meiner Tochter Lara verbringen.»

Seine Fanliebe zum Berner Fussballclub schimmert auch im Büner durch. An der Wand im Gastraum hängt ein YB-Trikot mit seinem Namen darauf, und auch auf der Toilette sind die Young Boys in Form von Bildern zu finden. «Viele Spieler und Funktionäre kommen regelmässig zu

mir ins Restaurant. Darunter auch Trainer Adi Hütter, welcher nicht nur Stammgast, sondern zusätzlich auch ein guter Freund geworden ist», berichtet er stolz. Auch im SCB-Stadion sei er ab und zu anzutreffen, aber als gebürtiger Portugiese schlage sein Herz doch mehr für den Fussball, verrät Da Silva.

Auf die Frage, ob er sich denn mittlerweile mehr als Schweizer oder Portugiese fühle, muss Da Silva überlegen. «Ich gehe gerne nach Portugal, aber nach einer Woche zieht es mich meist wieder zurück nach Bern.» Er sehe sich sowohl als Portugiese wie auch als Einheimischer. «Spielt YB gegen Lissabon, dann schlägt mein Herz für YB. Spielen aber die Schweizer gegen Portugal, dann drücke ich Portugal die Daumen», meint Da Silva mit seinem typischen Lachen. Annina Häusli

JA SRG: Service public ohne Billag-Abzocke!



Die SRG ist zu gross und zu schwerfällig geworden. Sie ruiniert mit ihren Steuermilliarden und ihrer aggressiven Ausdehnung die privaten Medienhäuser. Bezahlen müssen das die Bürger über die Billag-Mediensteuer. Die Wirtschaft wird sogar doppelt besteuert.

Eine neue, befreite SRG ist möglich – ohne Billag-Abzocke!

Ein JA zu No Billag ist ein JA zu einer starken SRG und einem starken Service public in allen Sprachregionen.

Deshalb am 4. März:

No Billag JA