

# RESTAURANT BÜNER: DORT, WO MAN SICH WOHLFÜHLT

Wer kennt ihn nicht, den smarten Portugiesen namens Julio Da Silva, den perfekten Gastgeber? Julio ist seit drei Jahren der Chef im «Büner», dem Restaurant nahe der Kaserne und dem Breitenrainplatz, in dem Politiker genauso wie Sportler und Wirtschaftskapitäne ein- und ausgehen.



Kommen Sie vorbei – Julio Da Silva und sein Team freuen sich auf Sie!

Seit 30 Jahren in Bern wohnhaft, ist der Portugiese auch ein begeisterter Eishockey- und SCB-Fan. Dies, obwohl in seinem Heimatland Eishockey nur eine Randsportart ist und die portugiesische Liga gerade mal drei Teams umfasst.

**Nach Jahren des Auf und Ab ist der Büner wieder zu einer der ersten**

## Herzlich willkommen im Büner

Montag - Freitag: 10.00 - 23.00 Uhr

Samstag: 17:30 - 24.00 Uhr

Sonntag: geschlossen

Geschlossene Gesellschaft auf Anfrage

**Adressen in Bern geworden. Wo liegen die Gründe, was ist das Erfolgsgeheimnis?**

*Julio Da Silva:* Ich kenne viele Leute in Bern, auch durch meine früheren Tätigkeiten in der Gastronomie. Die Leute mögen mich, denn ich bin ein passionierter Gastgeber mit viel Leidenschaft. Bei uns ist jeder Gast willkommen. Wir haben keine Wechsel beim Personal, ich selbst bin omnipräsent und identifiziere mich mit dem Betrieb. Das zeigt sich auch darin, dass viele Leute per SMS oder Telefon reservieren.

**Wie kamen Sie überhaupt dazu, den Büner zu übernehmen?**



Büner Gastrokultur AG  
Kasernenstrasse 31  
3013 Bern

Tel.: +41 31 333 15 15

Fax: +41 31 333 15 16

E-Mail: [info@buener.ch](mailto:info@buener.ch)

[www.buener.ch](http://www.buener.ch)

Ich wurde angefragt, und weil es schon lange mein Wunsch war, einen Betrieb selbstständig zu führen, musste ich nicht lange überlegen und packte die Gelegenheit beim Schopf.

**Neben dem ausgezeichneten Essen hat sich der Büner auch mit seiner Weinkarte einen Namen geschaffen. Was empfehlen Sie dem Gast oder was trinken Sie selbst?**

Insgesamt findet der Gast im Büner 118 verschiedene Weine auf der Karte, in allen Preissegmenten. Wenn ich auswärts esse, wähle ich oft einen Ribera del Duero aus dem Norden Portugals. Ich mag schwere Weine, auch solche aus Spanien.

**Wer bei Ihnen Gast ist, sieht immer wieder bekannte Sportler, auch vom SCB und von YB. Was verbindet Sie mit dem SCB?**

Ich bin seit langem persönlich mit dem SCB verbunden, seit den Zeiten von Tosio und Rauch. Wann immer sich die Gelegenheit bietet bin ich an den Heimspielen dabei. In der SCB-Familie fühle ich mich sehr wohl. (be)