

JULIO DA SILVA

## Ein Gastgeber mit Herz

Seit Anfang November ist Julio Da Silva Mitinhaber, Geschäftsführer und neuer Gastgeber im Gault-Millau-gekrönten (14 Punkte) Restaurant Büner an der Kasernenstrasse. Und im Quartier ist man sich einig: Das stilvolle Gourmet-Lokal hat nicht nur viel Ambiente, sondern auch wieder einen echten Gastgeber – einen mit Herz. Grund genug, ihm nach gut einem Monat Büner-Wirken «auf den (Quartier-)Zahn zu fühlen».

Corinna Elena Marti

### Herr Da Silva, wie lief der erste Monat im Breitenrain?

Er lief fantastisch. Am 2. November feierten 300 Leute mit uns die Eröffnung und seither hatten wir immer eine gute Auslastung und ich glaube, den Leuten gefällt es gut hier. Ich bin sehr zufrieden.

### Was hat Sie bewogen, das Lorenzini Richtung Breitenrain zu verlassen?

Das waren familiäre Gründe. Ich ging nicht im Streit und hatte mit Rudi Bindella immer ein gutes Verhältnis. Als mir der Büner – übrigens, nachdem ich im Lorenzini gekündigt hatte – angeboten wurde, überlegte ich das lange und gut. Aber eigentlich war es immer schon mein Traum, etwas Eigenes zu führen und meine Gäste in einem eigenen Restaurant zu verwöhnen.

### Ist die Kundschaft im Quartier eine andere als im Herzen von Bern?

Ja, es kommen sicher auch viele aus dem Quartier, zum Beispiel vom Militär und Bewohner, die schon früher im Büner verkehrten. Ich bin ein leidenschaftlicher Gastgeber und freue mich, Menschen zu verwöhnen, und das spüren diese auch und so begleitet mich eine Stammkundschaft seit Jahrzehnten, weshalb viele mir bekannte und «alte» Gäste nun im Büner speisen.

### Was gibt's im Büner Besonderes?

Wir haben eine komplett neue Speisekarte kreiert mit ausschliesslich italienischen Gerichten. Die Preise wurden angepasst und sind fair und wir präsentieren die Speisen gerne

schön. Es ist ein einfaches, aber echt mediterranes Angebot.

Ich habe für das Weinangebot drei unterschiedliche Rotweinkelche, denn für mich ist es wichtig, aus welchem Glas ein Wein genossen wird. Guter Wein liegt mir genauso sehr am Herzen wie gutes Essen.

Neu gibt es im Büner auch eine Apéro-Bar, an der es sich gemütlich sitzen und den Raum und das schöne Ambiente überblicken lässt. Gäste, die nur etwas trinken möchten, sind auch gerne willkommen.

### Wen soll der Büner ansprechen?

Menschen, die Freude am Leben haben, die sich gerne verwöhnen lassen, die Gastronomie erleben möchten und Freude an stilvollem Ambiente haben. Es ist wunderbar zu sehen, dass Leute immer wieder kommen und gerne meine Gäste sind.

### Gibt es eine schöne Geschichte im Zusammenhang mit Ihrem Beruf zu erzählen?

Ja, als ich im Hotel Bern arbeitete, sass die frühere Bundesrätin Micheline Calmy-Rey, welche im Hotel logierte, oft alleine am Tisch und wir wechselten ab und zu ein paar Worte und ich setzte mich mit der Zeit zu ihr hin. Sie bestellte immer Spaghetti mit einem Spiegelei drüber. Wir haben auch heute noch Kontakt und ich bin glücklich, dass ich Menschen seit Jahrzehnten kenne und sie mich begleiten.

### Wohnen Sie auch hier?

Ich habe von 1993 bis 2007 im «Breitsch» gewohnt. Zuerst an der



Gastgeber Julio Da Silva: der Breitsch ist sein Lieblingsquartier. Bild: zvg

Weingartstrasse, dann im Breitenfeld, dann an der Moserstrasse und zuletzt im Wylergut, bevor ich 2007 nach Ostermündigen in eine neue Überbauung zog. Ich kann mir aber gut vorstellen, wieder im Breitenrain zu leben.

### Was gefällt Ihnen besonders im Quartier?

Der Breitenrain ist mein absolutes Lieblingsquartier. Es hat einfach alles hier, es ist wie eine Stadt nahe der Stadt. Es ist gemütlich, bunt, lebendig und ich finde es das schönste Quartier.

### Wenn Sie im Quartier ausgehen, wohin zieht es Sie?

Mir gefällt das Kultlokal Barbieri, das Dolce Vita und am Sonntag treffe ich mich immer mit alten Freunden zum Stammtisch im Palette an der Militärstrasse.

Erholung finde ich aber auch im Solbad und beim Reiten mit meiner Tochter Lara. Und YB ist natürlich auch meine ganz persönliche Erholung. Ich bin bei Heimspielen jeden Sonntag im Stadion, mich verbindet viel mit dem Verein und ich liebe ihn mehr als jeden portugiesischen.

### Herr Da Silva; ich danke Ihnen für dieses gut gewürzte Gespräch.

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



### ZUR PERSON

Julio Da Silva ist zwar müde, aber wie immer aufgestellt und offeriert Kaffee und Gipfeli, berichtet, dass am Vorabend 130 Leute seine Gäste waren und wir das mit dem Fotografieren auf den Nachmittag verschieben sollten. Und so erzählt er – ganz unüblich in Trainer und Wollkappe – wie er auf Umwegen in die Schweiz kam.

Sein Vater führte in Portugal in einem kleinen Dorf eine kleine Kaffeebar, wo der junge Julio ab und zu aushalf. Eines Tages betrat ein englisches Paar die Kaffeebar und er kam mit ihnen ins Gespräch, da er die englische Sprache beherrschte. Und, sie besuchten die Kaffeebar immer wieder und es entwickelte sich eine Freundschaft, die so weit ging, dass er an die Hochzeit nach London eingeladen wurde und, gerade mal 16-jährig, sich dorthin auf die Reise machte. Da er noch sehr jung war, gestaltete sich die Jobsuche nicht so einfach und bevor sein Besucher-Visum ablief, fand er eine Anstellung bei einem Portugiesen, der ein italienisches Restaurant führte.

Sein Cousin – zu jener Zeit Koch im Kursaal – fragte ihn eines Tages, ob er nicht auch in die Schweiz kommen wolle und, weil Julio nicht gerade bei ihm arbeiten wollte und noch ein interessantes Zweitangebot in der Tasche hatte, er arbeitete 1990 während neun Monaten in Zürich, danach im Freienhof in Thun, bevor er 1993 schlussendlich nach Bern kam und seine Arbeit im Kursaal, im damaligen Restaurant «Bellavista», startete.

Von 1999 bis 2000 war er Geschäftsführer im damaligen Roadhouse und half auch im Grissini und Luce aus. Von 2000 bis 2005 amtierte er als Geschäftsführer im Hotel Bern, von 2005 bis 2012 als Küchenchef im Kornhaus und von 2012 bis 2015 im Lorenzini. Im November eröffnete nunmehr unter seiner Ägide der weit herum bekannte Büner an der Kasernenstrasse.



Büner-Szenerie: Lauschige Ecken ...



... und gastlich-gediegenes Ambiente prägen das Gourmet-Lokal. Bilder: Corinna E. Marti

Seminar-Hotel\*\*\*  
Tropenpflanzen-Restaurant  
Fitness, Sauna, Dampfbad  
2557 Studen  
[www.florida.ch](http://www.florida.ch) – 032 374 28 30

**Silvester-Party  
mit Live-Musik**  
inklusive 5-Gänge-Menü  
Jetzt anmelden