



Büner Gastrokultur AG
 Kasernenstrasse 31
 3013 Bern
 Telefon 031 333 15 15
 info@buener.ch
 www.buener.ch



Stammgäste treffen Julio Da Silva häufig in seinem Betrieb an.

BÜNER
 RESTAURANT & VINOHEK



**SPEZIALITÄTEN
 UNTER DEM DACH DER ALTEN KASTANIEN**

Vorspeisen:

- Melonen-Kaltschale mit Prosecco und Minze
- Ziegenkäsemousse mit Basilikum auf Tomatencarpaccio, serviert mit Rucolasalat an Balsamicodressing
- Tagliatelle mit Eierschwämmli und Chorizo an Sauerrahmsauce

Hauptgänge:

- Vitello tonnato aus der Schweiz serviert mit Pommes allumettes
- Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce, serviert mit Pommes allumettes
- Blumenkohl-Frischkäseburger auf Ratatouillegemüse an Kräuter-Olivenöl, serviert mit Risotto
- Gebratene Baramundifilets auf Tomatenragout mit Artischocken und Auberginen, serviert mit Zitronenrisotto

Süsse Versuchung:

Aprikosenmousse mit weisser Schokolade, serviert mit Beerencocktail

Weinempfehlung:

President's by Julio Da Silva 2017, Filipa Pizarro, Douro-Braga, Portugal

ÖFFNUNGSZEITEN

- **Montag bis Freitag:** von 10.00 bis 23.00 Uhr
 (Küche von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr)
- **Samstag:** ab 17.30 Uhr geöffnet



Büner – eine Quartierbeiz mit nationaler Ausstrahlung.

Büner für alle – die Berner-Bühne im «Breitsch»

Wer in Bern ein Zuhause sucht, um der Hektik oder dem Grau des Alltags für kurze Zeit zu entfliehen, ist bei Julio Da Silva im Restaurant Büner genau richtig. Der gebürtige Portugiese serviert nicht nur köstliches Essen, sondern eine aussergewöhnliche Gastfreundschaft. Ein Blick ins Herz des Breitenrainquartiers, der «Breitsch».

Text und Fotos: Patrick Schmed

GASTGEBER JULIO DA SILVA «Mir schmeckt das Essen im Büner immer, aber ich komme am liebsten hierher, wenn Julio da ist», sagt Nathalie Reber an einem Donnerstag in der Quartierbeiz im Berner Breitenrainquartier. Als Stammgast weiss die Unternehmerin, dass der portugiesische Patron mit Ausnahme der Ferien fast immer in seinem Betrieb anzutreffen ist. «Ihn braucht es halt, denn er ist der beste Gastgeber in Bern», findet Nathalie. «Ich bin privilegiert, dass 95 Prozent der Gäste Stammkunden und Freunde sind», entgegnet Julio und meint, dass es unter diesen Umständen nur natürlich sei, in den zwei Sälen und im Garten einen guten Umgang mit den Gästen zu pflegen.

Gerne unter Menschen

Wer sich an diesem Sommertag im Garten des Restaurants Büner umhört, vernimmt an allen Tischen das gleiche Echo. Kurz und gut – die Gastfreundschaft im Büner ist so ausserordentlich, dass man darüber spricht. Da fragt man sich natürlich, ob es dafür ein Geheimrezept gibt. «Ich freue mich über jeden Gast, liebe die Gastronomie und die Geselligkeit», bringt Julio Da Silva es auf den Punkt. Wenn er nicht im Büner weilt, trifft man ihn am ehesten an einem Anlass, beim Festen oder im Fussballstadion – auf jeden Fall in einer guten Runde mit Freunden. Seine Loyalität als Fan gilt den Young Boys. Und das sogar dann, wenn die Berner gegen eine Mannschaft aus Portugal spielen.

Ein Herz für Portugal

«Klar, mein Herz schlägt immer noch für Portugal», antwortet Julio Da Silva auf die Frage, ob er sich eher als Berner oder als Portugiese fühle. Halb, halb – so beziffert der langjährige Gastrochef das Verhältnis diplomatisch. Dass der südländische Charme die Kultur des Geniessens und Wohlfühlens im Büner prägt, spüren aber nicht nur die Stammgäste. «Er behandelt alle seine Gäste wie Könige», weiss Ibrahim Antar von Antar Automobile in Bern. Auch deshalb empfiehlt er das Restaurant Büner ohne Wenn und Aber an Bekannte und Kunden weiter. «Es ist die Kombination zwischen der Gastfreundschaft, wie sie Julio vorlebt, und dem Essen», bringt der Inhaber des Autohauses das Gastroerlebnis auf einen Nenner. →



“
Mir schmeckt das Essen im Büner immer, aber ich komme am liebsten hierher, wenn Julio da ist

Nathalie Reber
 Stammgast und Unternehmerin

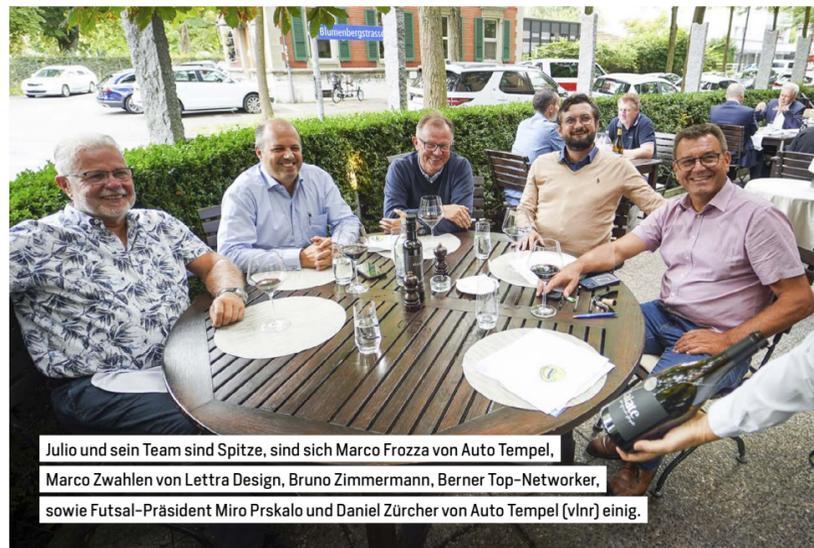
Nathalie und Guido Reber kommen am liebsten in den Büner, wenn Julio anwesend ist.



Céline Grecchi und René Huber von der Huber Real Estate AG finden, dass das Ambiente im Büner für ein Mittagessen an einem Arbeitstag genauso passt wie für festliche Momente.



**SEHEN SIE
DIE BEGEGNUNGEN
AN EINEM MITTAG
IM BÜNERGARTEN**



Julio und sein Team sind Spitze, sind sich Marco Frozza von Auto Tempel, Marco Zwahlen von Lettra Design, Bruno Zimmermann, Berner Top-Networker, sowie Futsal-Präsident Miro Prskalo und Daniel Zürcher von Auto Tempel (vlnr) einig.



Beraten, dekantieren, degustieren – auch das gehört zum Berufsalltag von Julio Da Silva.



Nach der Vertragsunterzeichnung mit dem Schweizerischen Fussballverband ging der neue Nati-Trainer Murat Yakin zu Julio Da Silva in den Büner. Foto: zvg

Top Qualität

Das Ambiente auf der Terrasse unter den alten Kastanienbäumen oder in den zwei Sälen sei ein zusätzliches Plus im Büner, ergänzt René Huber von der Immobilienfirma Huber Real Estate AG. Hier feiert man auch gerne private Feste, weiss Céline Grecchi, die mit René Huber die Geschäftsleitung innehat. «Ich selbst war kürzlich bei zwei unterschiedlichen Taufen dabei, die hier im Büner gefeiert wurden», erzählt sie. «Alle haben sich sehr wohlfühlt, und das Essen wurde durchs Band gelobt.» Wiener Schnitzel und Chateaubriand sind die beliebtesten Spezialitäten, zusätzlich hat Julio die besten Rezepte integriert, die er aus seiner 25-jährigen Erfahrung als Direktor von anderen Gastronomiebetrieben sammeln konnte. Und dann hat er auch seine eigenen Lieblingsgerichte mit auf die Speisekarte genommen. Diese Kombination führt dazu, dass das Angebot genauso stimmig ist wie das Ambiente und die Gastfreundschaft.

Das Gefühl von zu Hause

«Ich habe das Restaurant so eingerichtet, dass ich mich hier zu Hause fühle», gibt Julio Da Silva Einblick in die Büner-Philosophie. Die Gäste kommen sozusagen zu Julio Da Silva nach Hause. «Wenn das gelingt, dann wird alles einfacher», meint dieser strahlend. Am runden



Der Büner ist auch das Stammlokal fast der gesamten YB-Crew, hier begrüsst Gastgeber Julio Da Silva den Trainer Raphael Wicky. Foto: zvg



In der Ecke mit dem runden Tisch sitzt Julio in den seltenen ruhigen Momenten, bevor wieder neue Gäste eintreffen.

Tisch stimmt man ihm zu, denn ein solches Ambiente inspiriert auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Dabei geht Julio Da Silva beim Beraten, Servieren, Wein dekantieren, degustieren und einschenken mit gutem Vorbild voran und erfüllt den Gästen ihre Wünsche, bevor sie sie richtig ausgesprochen haben. Und findet dabei immer Zeit für ein paar persönliche Worte, ein herzhaftes Lachen, einen Händedruck oder eine Umarmung.

Im Gästebuch

Klar, dass sich die verschiedensten Menschen an diesem aussergewöhnlichen Ort eine Auszeit gönnen, viele aus der Stadt Bern und Umgebung, aber nicht nur. Darunter finden sich auch viele Gäste, die in der Öffentlichkeit bekannt sind, zum Beispiel aus dem Fussballstadion. Für viele YB-Spieler ist der Büner sogar zum Stammlokal geworden. «Leider vergesse ich meistens, die Besucherinnen und Besucher um einen Eintrag ins Gästebuch zu bitten», bedauert Julio Da Silva, während er dessen Seiten umblättert und über eine Zeichnung lacht oder eine Erinnerung kommentiert. Und auch das passt – denn was im Büner passiert, ist kein Déjà-vu und keine Wiederholung, sondern echt und live – «a verdadeira vida», wie man in Portugal sagt.

Nr. 202378, online seit: 25. August – 06.30 Uhr