

RESTAURANT BÜNER IM «BREITSCH»

«Merci viumau!»

Es ist mitten in der hektischen Vorweihnachtszeit. Aber hier, im Büner, wird man von Julio Da Silva wie immer mit der gewohnt entspannten Herzlichkeit begrüsst. «Wer in seinem Element ist, hat keinen Stress», lacht der Gastronom aus Leidenschaft.

Seit inzwischen acht Jahren ist er das Herz und sein Team die Seele des 50-jährigen Quartierlokals, das nicht nur durch Gastfreundschaft, sondern auch durch eine hervorragende Küche überzeugt.

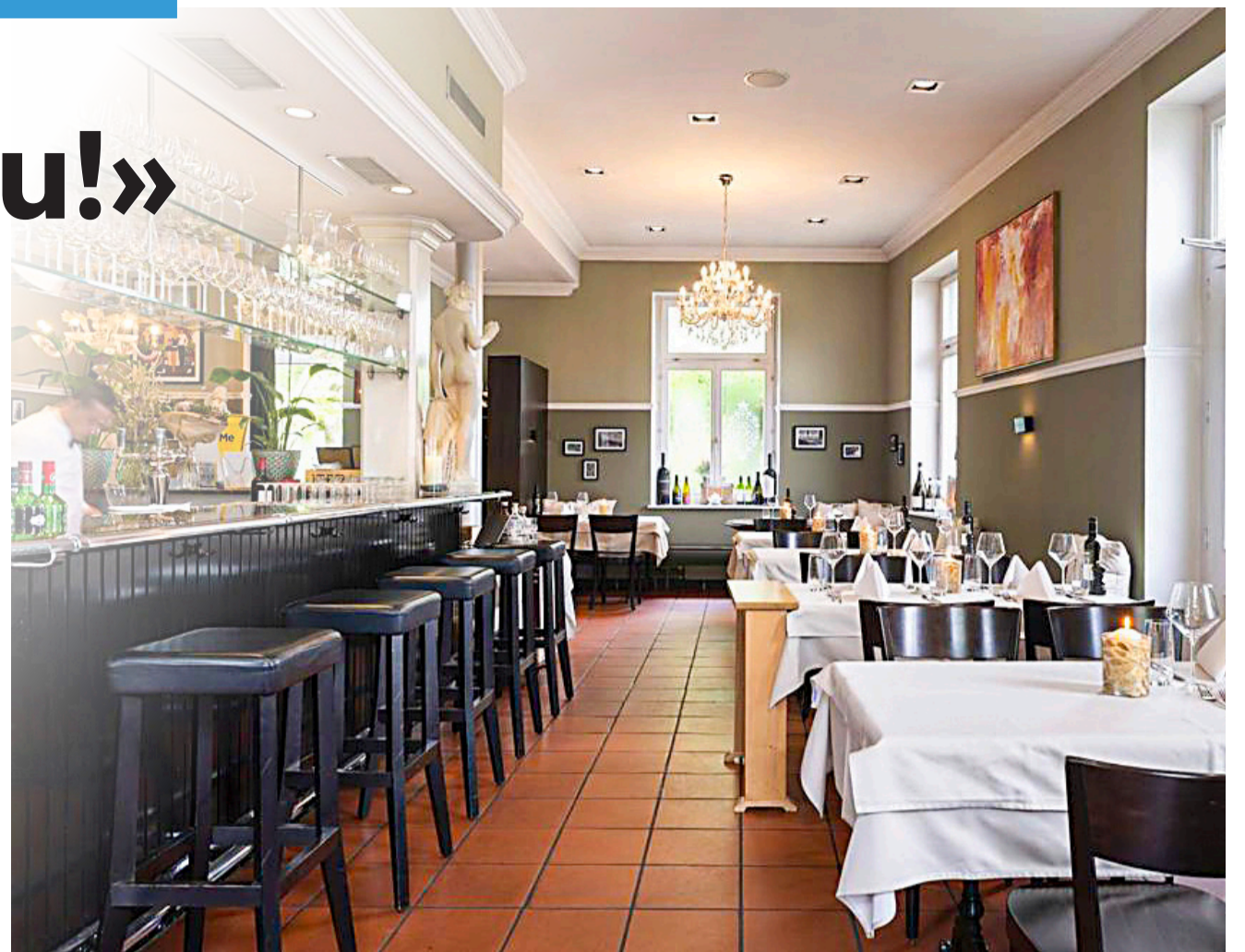
«An dieser Stelle und so kurz vor Weihnachten, möchte ich mich von Herzen bedanken», sagt Julio Da Silva. «Zuerst bei meinen treuen Gästen. Ich bin unglaublich privilegiert, dass der grösste Teil davon Stammgäste und Freunde sind – und

dennoch ist es nicht selbstverständlich, dass sie einem all die Jahre die Treue halten und immer wieder vorbeikommen. Dafür gebührt ihnen allen ein grosses Dankeschön. Ohne sie wäre das alles nicht möglich», ist sich der Gastgeber bewusst. Aber, auch das ist ihm wichtig: «Auch meinen langjährigen, zuverlässigen

«Danke euch allen - ihr seid das beste Team, das es gibt!»

Julio Da Silva

Lieferanten möchte ich ein grosses Merci aussprechen». Eine jahrelange, exklusive Zusammenarbeit ver-



Die Gaststube des Büner ist quasi das Daheim von Julio Da Silva und seinem Team.

Fotos: Daniel Zaugg / zvg

binde und sei sehr wichtig für einen Gastrobetrieb. «Wer ausgezeichnete Gerichte kochen will, der muss ebenso qualitativ hervorragende Produkte dafür verwenden können. Bei meinen Lieferanten kann ich mich da zu 100 Prozent darauf verlassen». Sei das im Bereich des Fleisches, wo er auf Lieferanten wie die Metzgerei Spahni AG zählen könne oder im Bereich des Gemüses und der Früchte, wo er seit Jahren zuverlässig vom Familienbetrieb Berno AG direkt aus dem Seeland beliefert werde. Für die edlen Tropfen seien

das Casa Lusitania und La Passion du Vin zuständig.

Jahrelang mit dabei

«Und schliesslich gebührt mein grosser Dank natürlich auch meinem hervorragenden Team – sie sind, wie eingangs erwähnt – die Seele meines Lokals und machen alle einen unglaublichen Job!». Nicht wenige von ihnen sind seit Beginn, also seit acht Jahren, mit dabei und sorgen mit ihren unterschiedlichen Charakteren für diese einzigartige Mischung aus familiärem Ambiente und herz-

licher Gastfreundschaft. Dass sich nicht nur die Gäste, sondern auch die Mitarbeitenden im Büner so wohl fühlen, rührt vielleicht auch da her, dass Julio Da Silva sein Restaurant so eingerichtet hat, als wäre es sein Daheim. Das ist ebenfalls Teil der Büner-Philosophie: «Die Gäste kommen sozusagen zu mir und meinem Team nach Hause», sagt der gebürtige Portugiese strahlend und erklärt sein Erfolgsgeheimnis: «Wir freuen uns über jeden Gast, lieben die Gastronomie und die fröhliche Geselligkeit».

Andrea Bauer



**Julio alias
«Der Vernetzer»**
im Büner seit 2015

Er vernetzt ganz Bern. Vom Fussballspieler bis zum Hockeyprofi, von der Unternehmerin bis zum Anwohner: empfangen werden sie im Büner alle wie Freunde.



**Belina alias
«Die Gouvernante»**
im Büner seit 2015

Ausser ihrem Vater hat sie im Büner eigentlich alles im Griff und im Blick – sie sieht sofort, was wo fehlt und hat für alle ein offenes Ohr. In einem Hotel wäre sie wohl Gouvernante...



**Bruno alias
«Das Schlitzohr»**
im Büner seit 2015

Obwohl schon längst dem Kindesalter entwachsen, ist Bruno der Spassmacher vom Dienst und sorgt für die fröhliche Stimmung – ein Schlitzohr trotz seiner 48 Jahre!



**Nicole alias
«Die Schweizerin»**
im Büner seit 2019

Sie ist die Ruhe selbst, absolut korrekt, diskret und zuverlässig wie eine Schweizer Uhr, was ihr deshalb auch ihren Spitznamen einbrachte.



**Luis alias
«Le Monsieur»**
im Büner seit 2022

Eigentlich ist er Portugiese, spricht mit seinen Gästen aber am liebsten Französisch. Und diese lieben ihn genau dafür.



**Pia alias
«Die Herrin der Bücher»**
im Büner seit 2016

Sie herrscht über die Büner-Zahlen und hat die Buchhaltung unter Kontrolle. Ausserdem gestaltet sie Menukarten und hält Julio im Büro den Rücken frei.



**Carina alias
«Die Härzige»**
im Büner seit 2016

Auf den ersten Blick wirkt sie eher scheu – aber: Stille Wasser sind tief – sie ist nicht zu unterschätzen. Und sie hält das Buffet mit ordnender Hand sauber und aufgeräumt.



**Ragu alias
«Der Allrounder»**
im Büner seit 2003

Er hat bereits viele Büner-Chefs kommen und gehen sehen – so lange wie Julio blieb allerdings noch keiner... Ragu gehört quasi zum Inventar und ist universell einsetzbar.



**Angelica, Malar, Carlitos, Karuna und Rocco
alias «Die Zauberköche»** (v.l.n.r.)
im Büner seit 2016 und 2019

In Büners Küche riecht es nicht nur fein, hier weht auch ein Hauch von internationalem Flair: Von Portugal über Italien, von Brasilien bis nach Sri Lanka arbeiten hier die Nationen Hand in Hand und kreieren mit vereinten Kräften die unverwechselbaren Büner-Gerichte.