

Der Italo und der Ami

STADT BERN Die Gebrüder Nilovic führen mit Il Grissino und dem Luce zwei Restaurants an zentraler Lage. An einem ist nun auch Bindella interessiert.

Ein Frühlingswind weht über den Waisenhausplatz, zwischen den Schuhen der sonnenbebrillten Gäste suchen mutige Vögelchen Futter, und an einem der Tische sitzen die Gebrüder Nilovic. Stevo rückt den Anzug zurecht und bestellt ein San Pellegrino. Nilo trinkt Hahnenwasser. Stevo wirtet hier im Luce, Nilo drüben im Grissino. Für Letzteres läuft in 5 Jahren der Mietvertrag aus, und das Zürcher Gastrounternehmen Bindella dürfte das Lokal übernehmen. «Wenn du kein Italiener bist, musst du doppelt so viel für die Italianità machen. Als Stefano machst du einfach das Da Stefano auf – und fertig», erklärt Nilo. Stevo nickt.

Die Brüder, geboren in Montenegro, seit 47 Jahren in Bern, nach ihren Angaben achtsprachig, haben deshalb viel italienisches Personal angestellt, und Italienisch ist in ihren Häusern Pflicht. «Italien hat die beste Küche der Welt», sagt Stevo. Machen sie Berns beste Pizza? Nilovics grinsen. «Wir gehen nie zur Konkurrenz, deshalb wissen wir nicht, ob unsere die Besten sind», sagt der 49-jährige Nilo. «Wir kopieren nicht unsere Mitstreiter, für neue Inspiration reisen wir nach Italien», so der 54-jährige Stevo.

Kursaal und Reinhardt

Die Brüder reden viel, schnell und Berndeutsch. Dass sie hier sitzen, haben sie zwei Zufällen zu verdanken. Alles fing an, als ihr Vater Nikola, ebenfalls Kellner, in Montenegro den damaligen Kursaal-Direktor bediente. Dieser war so begeistert von der Schafensart, dass er Nikola eine Stelle anbot. So fing der Vater 1969 im Kursaal an, wo er 17 Jahre lang blieb. Die Söhne reisten mit der Mutter Maria nach und wohnten zu viert im Personalzimmer.

Die Mutter arbeitete als Putzfrau, der Vater nahm einen zweiten Job an und servierte Frühstück in der Militärkasernen. «Unsere Eltern wollten uns etwas bieten, aber wir waren zufrieden mit ihrer Liebe und der Möglichkeit, hier aufzuwachsen», beteuert Nilo, der eine KV-Lehre absolvierte. Stevo bekam nach der Kochlehre mithilfe eines Freundes der Familie einen Ausbildungsplatz an der Hotelfachschule in Lausanne, was weder



Die Brüder Stevo und Nilo Nilovic im Restaurant Luce. Stevo (links) ist Chef des Luce, Nilo (rechts) im Grissino.

Foto: Franziska Rothenbuehler

einfach noch billig war. Viele seiner Klasse arbeiten in der Hotellerie, ausser Vegikönig Rolf Hillt.

Dass ihr heute 75-köpfiges Unternehmen existiert, damit hat die Bäckerfamilie Reinhard etwas zu tun. «Ich wollte das Grissino aus einer Konkursmasse kaufen, hatte aber nur mein Pensionskassengeld», erzählt Stevo. Zufälligerweise traf er Frau Reinhard, der er sein Pizzeria-Konzept vorstellen konnte. Nur wenige Tage später erhielt Stevo ein Darlehen von einer Viertelmillion Franken. «Als der Angestellte des Konkursamtes das Bargeld sah, meinte er, ich sei wahnsinnig, und befürchtete, ich hätte Drogen- oder Schwarzgeld dabei», erinnert sich Stevo.

Amerika nach Bern geholt

Das war 1995, 3 Jahre später eröffneten sie das Luce. «Damals waren wir die Ersten mit Holzofenpizza», sagt Nilo. «Die ersten 5 Jahre waren golden, und wir haben viel gearbeitet.» Nilo hätte mit seinem kaufmännischen Wissen ursprünglich die Buchhaltung übernehmen sollen. Bis ins Büro schaffte er es nie, im Restaurant gab es zu viel zu tun. Das Putzen hätte ihre Mutter übernehmen wollen, nach 16 Stunden Arbeit war nicht mehr daran zu denken. «Zwei Tage haben wir selber geputzt, danach ein Unternehmen angeheuert», so Nilo.

«Als der Angestellte des Konkursamtes das Bargeld sah, befürchtete er, ich hätte Drogen- oder Schwarzgeld dabei.»

Stevo Nilovic



Immer wieder betonen sie, wie wichtig Familie ist. Wie gut es sei, zusammen «z'bügeln». Man überlebe zusammen oder gehe halt zusammen unter. «Ich bin der Italo, Nilo ist der Ami. Und er ist ein Alleskönner», sagt Stevo. Vor dem Eintritt ins Familienunternehmen arbeitete Nilo als Fitness-Trainer, Türsteher, Barkeeper, Taxifahrer und Reiseleiter. Amerika habe ihn immer fasziniert, so sehr, dass er auswandern wollte. «Das haben wir ihm ausgedrückt und haben dafür mit dem Roadhouse Amerika nach Bern geholt. Für ihn», sagt Stevo. In dem einstigen Lokal an der Zeughausgasse dienten amerikanische Oldtimer als Tische und Stühle. «Sogar Amerikaner waren begeistert», sagt Nilo. Bis morgens um drei Uhr arbeitete er dort, dann stürzte er sich ins Nachtleben. «Mein Leben war ein gutes Chaos.»

Fussballer und Handschlag

Nach 6 Jahren war Schluss, das Roadhouse wurde verkauft, und mit dem Geld das Azzurro beim Inselspital eröffnet, wo Stevo seinen Traum von einem Fischrestaurant verwirklichte. «Bald merkten wir aber, dass es einfach zu weit weg ist», sagt Nilo. Und sein Bruder pflichtet ihm bei: «Unser Credo ist, dass wir präsent sein wollen. Dort war das unmöglich.» So wurde das Azzurro an eine Mitarbeiterin verkauft,

die das Interieur so belies, wie es Nilovics eingerichtet hatten.

Wer Erfolg hat, hat auch Neider. Das haben auch die Gebrüder Nilovic gespürt. «Manche denken, wir sind reich. Wir streiten nicht ab, dass es uns gut geht, wir arbeiten viel», sagt Nilo.

365 Tage im Jahr sind beide Lokale offen und beide Wirte möglichst oft vor Ort. Dies, weil die Berner nicht ins Luce oder ins Grissino gehen, sondern zu Nilo oder zu Stevo. Im Luce sind auch die Söhne von Stevo anwesend, Michael macht dort und im Bellevue eine Servicelehre. Nicolas, der beim FC Chiasso spielt, kuriert derzeit eine Hüftoperation aus. Erwartungen an Stevos Söhne und an Nilos Töchter, dass die Nilovic-Ära in Bern weitergeht, haben die beiden keine. «Sie sollen ihrem Herzen folgen, aber wir würden uns natürlich freuen», sind sie sich einig. Im Jahr 2023 läuft der Vertrag fürs Grissino aus, mit dem Vermieter konnten sie sich nicht mehr einigen. «Wir haben aber nun genug Zeit, um ein Lokal in der Nähe zu suchen», sagt Nilo.

Bindella bestätigt, dass ihre Verhandlungen beim Grissino weit fortgeschritten seien. Es warte das achte Gastrolokal in der Stadt Bern. **Claudia Salzmann**

Die multimediale Version finden Sie auf unserer Website.

Realsatire nach dem Pausenpfiff

WM AM TV Stadtberner Wirte, die einen Fussball-WM-Match im TV übertragen, müssen beim Pausenpfiff den Ton abschalten.

In zwei Monaten ist es wieder so weit: Am 14. Juni, um 17 Uhr, wird mit dem Spiel Russland - Saudiarabien die Fussball WM 2018 in Russland eröffnet. Obschon diese Partie kaum zum Strassenfeger mutiert, werden Abertausende in der Schweiz vor dem Bildschirm hocken. An der letzten WM in Brasilien schauten durchschnittlich 1,5 Millionen Schweizer Fussballfans die Liveübertragungen auf SRF an. Nicht alle tun das in den eigenen vier Wänden. In der Stadt Bern übertragen an WM und EM jeweils rund hundert Beizen die Spiele – auch im Aussenbezirk, auf der Gasse, unter den Lauben.

Keine Analysen

Für Wirte, die in der Stadt Bern draussen ein Spiel übertragen wollen, gelten spezielle Regeln – die mitunter an Seldwyla erinnern. Übertragen werden darf nur vom Anpfiff bis zum Schlusspfiff. Nach 90 Minuten (evtl. nach Penaltyschiessen oder Verlängerung) muss ausgeschaltet werden. Beim Pausenpfiff, so will es die Orts- und Gewerbebehörde, muss der Ton ebenfalls ausgeschaltet werden. Wer des Lippenlesens nicht kundig ist, bekommt von Analysen der ersten Halbzeit also nichts mit. Auch Interviews nach dem Schlusspfiff dürfen nicht übertragen werden. Geschweige denn Aufzeichnungen parallel verlaufender Spiele.

Ausnahmefall Bern

Das gibts weltweit wohl nur in der Schweiz – und hier nur in Bern. In Zürich und in Basel darf bis 15 Minuten nach Spielende – auch in der Halbzeitpause voll mit Ton! – übertragen werden; in Luzern sogar bis eine halbe Stunde nach Spielschluss. Diese Vorschriften galten bereits bei der letzten WM vor vier Jahren. «Wir haben nie Reklamationen erhalten, weder von Wirten noch vom Publikum», sagt Marc Heeb, Leiter der Orts- und Gewerbebehörde der Stadt Bern. Es seien auch noch nie Busen ausgesprochen worden. Für Marc Heeb sind die Vorschriften «vertretbar». Mit der stummen Matchpause will man Rücksicht auf die Anwohner nehmen. Es werde sonst «herumgezappt und Musik gehört», glaubt er. **sru**

Die Ängste unter dem Deuxpièces

THEATER MATTE Das Stück «Push Up 1–3» von Roland Schimmelpfennig nimmt zum Saisonende des Theaters Matte die Karrierewelt ins Visier. Das macht Spass, stimmt aber auch nachdenklich.

Der Geruch von Räucherstäbchen verbreitet sich im ganzen Theatersaal. Doch da ist nicht etwa ein indischer Basar im Gange, sondern die Premiere von «Push Up 1–3» im Theater Matte. Schauplatz ist ein Büro mit Tisch und Zimmerpflanzen, im Hintergrund Lichtprojektionen von Gebäudefassaden (Bühne: Fredi Stettler). Im Stück des deutschen Autors Roland Schimmelpfennig, das 2002 den renommierten österreichischen Nestroy-Preis für das beste Stück gewonnen hat, reissen sich sechs Mitarbeiter

eines Grosskonzerns um einen Kaderjob in Delhi und um ein Büro in der Chefetage. Rasch wird klar: Ein freundschaftlicher Konkurrenzkampf ist das nicht – da wird einander Kaffee ins Gesicht geschüttet, da werden Gemeinheiten ausgeteilt und ja, im Büro geknutscht wird auch – doch das Hassen geht gleich weiter.

Aufgesetzt, dann tiefgründig

«Push Up 1–3» punktet in der Dialektfassung von Corinne Thalman mit bissig-witzigen Dialogen, vom Einander-ins-Wort-Fallen. Zugleich ist es eine Mahnung an den Teil der Gesellschaft, der vor lauter Karriere das Leben vergisst. Mittfünfzigerin Angelika (Annemarie Morgenegg) ist die knallharte Frau des Firmenchefs und denkt nicht im Traum daran, die dreissigjährige

Sabine (Franziska Niklaus) zu befördern. Diese soll nämlich mit ihrem Mann geschlafen haben. Das scharfzüngige Wortgefecht zwischen den beiden wirkt anfangs etwas aufgesetzt. An Tiefe gewinnt das Stück, als Angelika im Monolog den Stillstand in ihrem Sexleben gesteht. Monolog-Dialog-Wechsel ziehen sich durchs gesamte Stück, sorgen für Spannung und Abwechslung. Auch für optisch ansprechende Details hat Regisseurin Marion Rothhaar ein Händchen: Angelikas fünf Shoppingtaschen passen farblich perfekt zu ihrem Outfit.

Die nötige Prise Ernst

Das Publikum im Saal lacht viel. Der Zwang, den Menschen sich oft selbst auferlegen, wird im Stück zunächst humorvoll dargestellt. Robert (Adamo Guerriero)

und Patrizia (Maud Koch) wollen sich gegenseitig nach dem Scherfstündchen an der Firmenparty um keinen Preis anrufen, um sich Klasse zu beweisen. Und der

etwas gealterte Hans (Res Aebi) trainiert am Fitnesstrainer eher für den Job als für sich selbst. Gerade Aebi schafft es, die nötige Prise Ernsthaftigkeit ins Stück

zurückzubringen, denn solcher Zwang kann nicht gesund sein. Hans kann nicht zu Bett gehen, ohne zu kontrollieren, ob der Herd abgestellt und das Licht gelöscht ist. Konkurrent Frank (Roman Weber) macht sich derweil exzessive Gedanken um das echte Leben seiner liebsten Pornodarstellerin und kommt auch zu Hause nicht von der Arbeit los. Sabine versteckt ihre Ängste und Unsicherheiten unter dem steifen Deuxpièces.

Zum Ende verlässt man den Theatersaal gut unterhalten und gemahnt – aber auch mit dem Gefühl, selber gar nicht so anders zu sein als Sabine und Co.

Bettina Gafner

«Push Up 1–3»: Vorstellungen bis Do, 17. 5., jeweils 20 Uhr, sonntags 17 Uhr, Theater Matte, Bern.



Wie gehts die Karriereleiter hoch? Die Figuren versuchen alles.

Foto: PD