

# Wir sind wer!



Foto Andrea Mantel

And the winner is... Du Théâtre Bern. Grosse Ehre für die hiesige Gastronomie: An der IGHEO, der grössten Fachmesse der Schweiz in Basel, wurde am Sonntag das Berner In-Lokal Du Théâtre mit dem Titel «Best of Swiss Gastro» ausgezeichnet. Das von Kennern liebevoll «Düdü» genannte Lokal (im Bild Geschäftsführer Remo Neuhaus) triumphierte daneben auch in der Kategorie «Trends» **SEITE 3**



# «And the winner is»

Hinter jedem Erfolg stehen die Menschen, die ihn erst möglich machen: Remo Neuhaus mit einem Teil seiner tollen Belegschaft

Der Titel «Best of Swiss Gastro» geht zum ersten Mal nach Bern! And the winner is... Lounge Du Théâtre. Gewonnen hat das In-Lokal auch in der Kategorie «Trend», in der Kategorie «Classic» erzielte das zugehörige Ristorante Lorenzini Rang 2

Text **Jean-Claude Galli**  
Fotos **Andrea Mantel**

«Düdü»-Patron Remo Neuhaus strahlt. Wie fast immer. Wenn wir ganz ehrlich sind, müssen wir sagen, dass wir ihn eigentlich noch nie anders gesehen haben (wahrscheinlich bleibt er sonst zu Hause). Und er hat guten Grund dazu. Alle hat er aus dem Feld geschlagen, das Mascotte in Zürich, die Toni Molkerei daselbst, die Sunset Bar in Luzern und viele andere namhafte Adressen. «Nicht ich natürlich», präzisiert er, «sondern das Team». Das «Düdü»-Team: Garant für einen wohligen und gelungenen Abend nach allen Regeln der Kunst. Kenner tafeln zuerst im Ristorante Lorenzini und siedeln dann bequem über in die Party-Lounge des «Düdü», wo am

Wochenende ordinar ausgedrückt «dr Tüfü» los ist. Man trifft sich tatsächlich hier und gemeint damit sind eben nicht nur die Schönen, wie böse Zungen dem In-Lokal an der Hotelgasse vis-à-vis der «Harmonie» immer wieder nachsagen, sondern auch die Interessanten und Schrägen. Die Mischung macht's.

### Welschlandjahr in St-Saphorin

Von der «Absolute Night» über die «Purple Session» und den «Zischtigs Club» bis zur «Celebrieties», der Partyserie für Leute ab 28 Jahren reicht die Palette der Verlustierungen. «In der Tendenz liegt unser Gewicht natürlich schon eher auf House, Eighties und R'nB», so Neuhaus. «Alles können und wollen wir auch nicht anbieten.» Die Karriere des 36-jährigen «Düdü»-Chefs ist ähnlich bunt wie die Struktur seiner Gästeschar. Begonnen hat sie klassisch mit einem Welschlandjahr in St-Saphorin (sic!) und der Kochlehre im Hotel Derby in Grindelwald. «Vorprägung war aber keine vorhanden. Die Schnupperlehre gefiel mir einfach derart gut, dass ich mich für die Gastronomie entschied.» Aus der Küche und an die Front dirigierte ihn der pure Zufall. «Eigentlich holte mich der damalige «Spitz»-Wirt Max Haller als Koch ins Breitenrain-Quartier. Durch einen temporären Mangel rutschte ich aber in den Service. Und blieb gleich dort.» Nach zwei Jahren «Spitz» und der Hotelfachschule in Thun kam der begeisterte Fussballer Remo Neuhaus zum ersten Mal im Hotel Bern mit speziellen Veranstaltungen in Berührung. «1994 organisier-



Francisco Ribeiro (Gesch. führer Lorenzini, links) und Anibal Acosta (stv. Geschäftsführer Lorenzini AG) präsentieren die Awards, im Hintergrund weihnachtet es sehr

te ich dort einen WM-Event mit Flat-screens und allem Drum und Dran.» Der Eventmacher Neuhaus war geboren. Nach einem Abstecher in den «Sterne» Muri erhielt er vor fünf Jahren das Angebot als Turn-Around-Manager im Lorenzi-Du Théâtre. Nahm ihn an und erntet jetzt mit seinem Team zusammen die Früchte seiner Anstrengungen. «Am Anfang mussten wir gegen manchen Widerstand ankämpfen. Es gab viele Leute, die es für eine Frevelei hielten, dort Partys zu machen, wo einst der legendäre Ernesto Schlegel gekocht hatte.» Geschichte. Was bleibt sind tolle Nächte und zufriedene Gäste. «Und meine Familie». Ohne sie wäre dies alles nicht möglich gewesen.» So sei es.



Remo Neuhaus in seinem Büro, daneben das bereits zur Legende gewordene Plakat für die Fussball-EM-Spiele im Düdü vom vergangenen Jahr