DAS CASA LUSITANIA LIEFERT PORTUGIESISCHE SPEZIALIÄTEN SCHWEIZWEIT

Alle Genüsse Portugals in der Lorraine: Die Gaumenverwöhner

Am Anfang stand die Liebe – nun feiert die beliebte und beste Adresse für portugiesische Weine und Feinkost ihr 30-Jahre-Jubiläum. Zwar mitten im Lockdown, aber mit ungebrochener Hingabe und einem enorm breiten, hochstehenden Sortiment nachhaltiger Qualität aus dem südlichsten Europa.

Die erste und zweite Generation des Casa Lusitania: (v.l.) **Remo, Claudia** und **Francisco Aragão**. *Fotos: Reto Fiechter*

Anfangs der 1980er traf aus einem kleinen portugiesischen Dorf im ländlichen Alentejo der junge Francisco Aragão in Bern ein – um hier ein bis zwei Jahre lang zu arbeiten und zu lernen. Er begegnete Claudia, das Paar heiratete und machte 1991 eine Leidenschaft zum Beruf: Sie gründeten Casa Lusitania, einen Treffpunkt für portugiesische Wein- und Esskultur.

Heute ist das liebevoll eingerichtete Feinkostgeschäft vis-à-vis des Gewerbeschulhauses und in direkter Nachbarschaft zum Du Nord eine Art Kult, in zweiter Generation von Remo Aragão (33) geführt. Einer der Hauptgründe des Erfolges ist im Geschäftsprinzip verankert: Verkauft werden explizit nur autochthone portugiesische Rebsorten, und von denen gibt es dem Vernehmen nach etwa 300!

Etablierte Qualität

Lange standen Portugals Weine etwas im Schatten des viel grösseren Spanien. Mit dem Engagement der Familie Aragão änderte sich das: Portugiesische Weine gehören heute ins Grundangebot der guten Gastronomie. Denn man kennt die Lieferwagen des «Casa Lusitania» – Lusitania ist die altrömische Bezeichnung für Portugal – in der ganzen Schweiz. In Bern werden die Aragão-Weine an vielen Feinschmecker-Treffpunkten ausgeschenkt, zu nennen sind unter anderem etwa Büner, Dolce Vita, Obstberg, Federal oder das Commerce.

«DAS ISCH LÄBE» – erlesene rote, weisse und Rosé-Hausweine des Casa Lusitania. Der «Grande Escolha» 2016 stammt aus dem Heimatort von **Francisco Aragão**.

Und worin gründet die Beliebtheit? Es sind sowohl die Professionalität wie auch die Prinzipientreue der Aragãos. Ausgewählt werden ausschliesslich Produkte von Kleinproduzenten, also nicht grossen Weinhandelskonzernen. Man kennt jede Familie und jedes Rebgut persönlich, zum Teil seit Jahrzehnten, ist befreundet und kann für die Qualität sozusagen die Hand ins Feuer legen.

Die portugiesischen Weine sind fruchtig, lieblich, charaktervoll, haben Tiefe und ein mit 14,5 bis 15% recht hohes Alkoholvolumen. Ob zum Apéro, zu Fisch- und Fleisch-Speisen oder als Dessertwein – die portugiesischen Rot-, Weiss-, Rosé-Weine und der berühmte Porto decken alle ab. Das Casa Lusitania zeichnet sich mit einer sehr grossen Auswahl in allen Preissegmenten ab.

> *«Die Vielfalt der autochthonen Weine Portugals ist unerreicht!»*
>
> **Claudia Aragão**

Ein Paradies für Hobbyköche und andere Liebhaber

Auch das Food-Angebot ist ein Grund für die stetig wachsende Fangemeinde. Stammkunden und Feinschmecker schweizerischer, portugiesischer, südamerikanischer, französischer oder italienischer Herkunft gehen hier ein und aus. Für den luftgetrockneten iberischen Schinken Pata Negra (in Portugal Porco Preto Alentejano), Chorizo, Rohschinken, Schafs- und Geisskäse, Oliven, Olivenöl Flor de Sal, Thunfisch, andere Meeresfrüchte bis zur Delikatesse Bacalhau (Stockfisch), wobei Letztere für die meisten Bernerinnen und Berner noch zu entdecken ist.

Jeweils von Donnerstag bis Samstag geht eine süsse Delikatesse hundertfach über die Theke: Die Pasteis de Nata, portugiesische Blätterteigrahmtörtli, für nur 2,50 Franken, und, wie Remo es sagt: «Es het solangs het.»

«Apéro2Go» – eine Innovation

Ab diesem Sommer lanciert Remo Aragão eine Novität: «Der Apéro2Go» soll dem gepflegten Picknick Schwung geben. Es wird aus einem belebenden Weisswein und einer Häppchenplatte bestehen, für 2 oder mehr Personen. Zum lustvollen Apérölen im Gras oder an der Aare. Portugiesischer Genuss mitten in Bern eben.

Lahor Jakrlin

AUF EINEN BLICK

Casa Lusitania, gegründet 1991. Inhabergeführtes Spezialitätengeschäft, 10 Mitarbeitende. Im Mittelpunkt stehen portugiesische Qualitätsweine aus dem ganzen Preisspektrum. Daneben wird Feinkost aus nachhaltiger Produktion angeboten. Die direkt importierten Weine aus natürlichem Anbau und Handlese werden auch an Gastrobetriebe in der ganzen Schweiz geliefert. Die Familie Aragão hat sich der guten Weinkultur verschrieben; Claudia Aragão ist zudem Geschäftsführerin und Präsidentin der Berner Weinmesse. Casa Lusitania unterstützt den regionalen Sport – seien das der SCB, die Young Boys, den FC Minerva, FC Wyler, FC Münsingen und weitere Vereine.

CASA LUSITANIA
Weinkultur aus Portugal

Casa Lusitania
Lorrainestrasse 2 | 3013 Bern
031 331 12 80
casalusitania.ch
info@casalusitania.ch

QUIZ 3

Was sind Pasteis de Nata?

Pudding-Törtchen: **A**
Milchreis mit Zimt: **F**
Eierpudding: **N**

Notieren Sie sich den zutreffenden Buchstaben.