

DAS ISCH LÄBE

MAGAZIN Nr. 2/2024

**CASA
LUSITANIA**
Weinkultur aus Portugal



WEINGÜTER

Chão de São Francisco
Romaneira

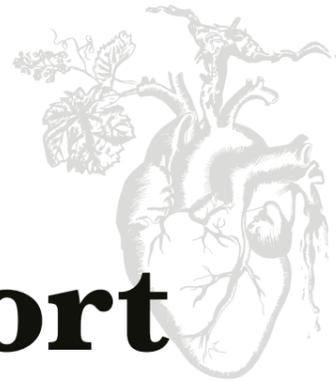
GASTRONOMIE PORTRAITS

Obstberg & Fédéral
Bären 1371

INSIDE CASA

Bruno & Fabio

Vorwort



Liebe Weinfreunde:innen

Dies ist die 2. Ausgabe unseres Magazins. Es ist mir eine Freude, dieses Mal das Vorwort zu schreiben.

Ich erinnere mich an die Anfangszeiten, als wir unser Lädeli eröffneten und ich manchmal stundenlang die Regale abstaubte, weil niemand ins Lädeli kam.

Ich erinnere mich an Tage, wo wir genau Fr. 30.00 umgesetzt haben.

Ich erinnere mich, dass wir 80% portugiesische Kundschaft hatten und die wollten lieber Lebensmittel aus Portugal als Wein einkaufen.

Ich erinnere mich, dass ich dachte, was hast du dir dabei gedacht?

Ich erinnere mich aber auch, dass ich gekämpft habe, es wollte, und zusammen mit Francisco geschafft, was viele nie gedacht haben, ein kleines KMU zu realisieren.

Heute sind wir 11 Personen, unser Sohn Remo ist bereits in der Firma und ich kann als pensionierte Mutter dort einspringen, wo es mich gerade braucht. Geplant war dies natürlich nicht so, damit meine ich, dass unser Sohn in unsere Fussstapfen getreten ist. Was für ein Glück. Und was für ein Glück, dass wir Sie zu unserer Kundschaft zählen dürfen. Mit diesen Worten möchte ich mich ganz herzlich bei Ihnen allen bedanken, ich schätze es sehr!

Claudia Aragão-Lüthi
Mitinhaberin & Gründerin

Inhalt

Lagerverkauf

Portrait Weingut & Hotel
Chão de São Francisco

Gastronomie Portrait
Brasserie Obstberg &
Café Fédéral

Casa Inside

Portrait
Quita da Romaneira

Spezialitäten-Laden
in der Lorraine

Von Quinta do Quetzal zu
Marcolino Sebo

Gastronomie Portrait
Bären Münsingen

Casa Events

LAGERVERKAUF

12. – 14.12.2024

Obere Zollgasse 69e, 3072 Ostermundigen

Besuchen Sie unsere Räumlichkeiten, degustieren Sie eine Auswahl von über 30 Weinen und **profitieren** Sie von **20% Bar- und Mitnahmerabatt!**

Donnerstag,
12.12.2024
14.00 – 19.00 Uhr

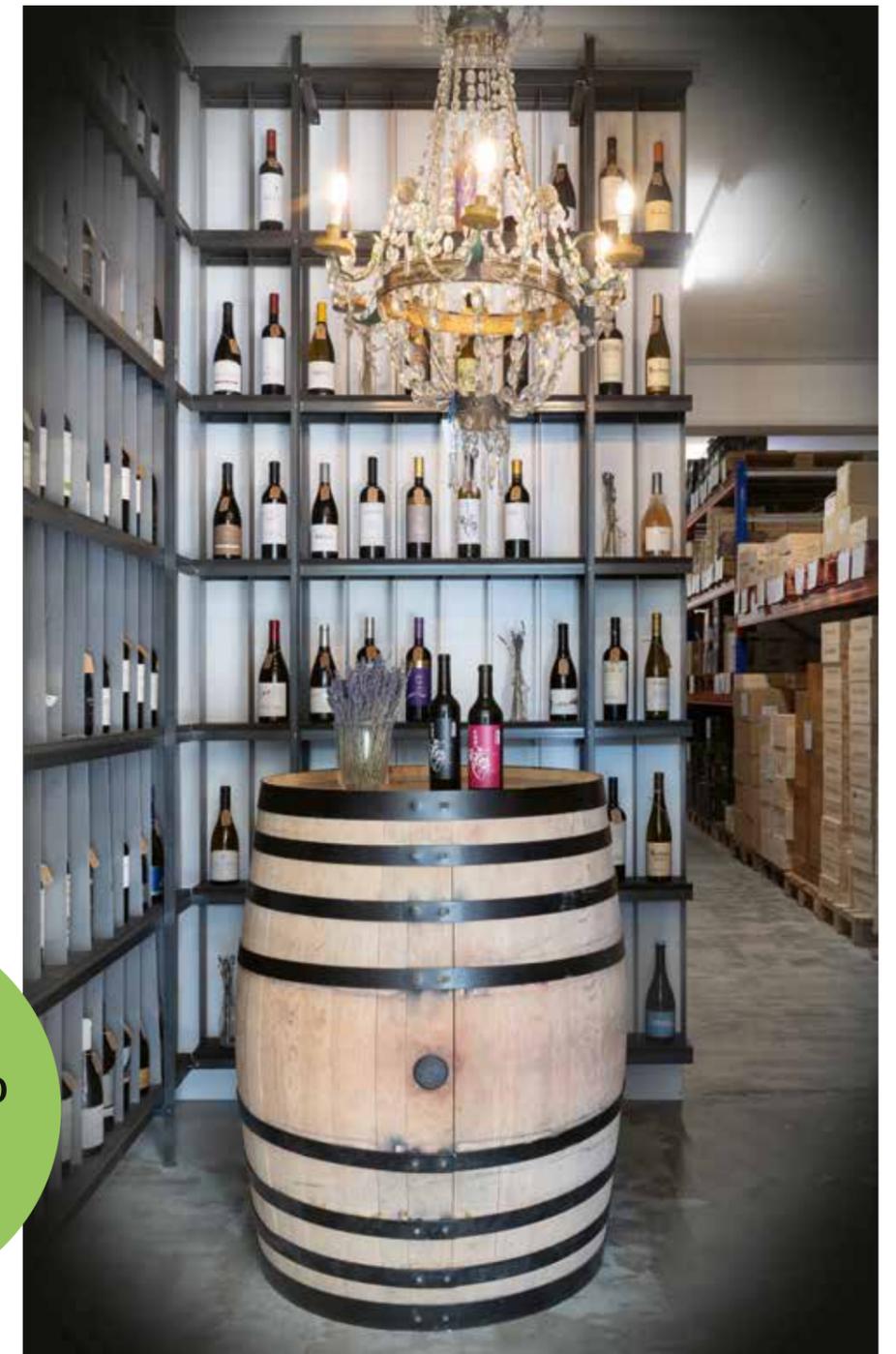
Freitag,
13.12.2024
14.00 – 19.00 Uhr

Samstag,
14.12.2024
10.00 – 17.00 Uhr

Até breve, bis bald
Wir freuen uns –
Casa Lusitania Team

20%
Rabatt

Bar- und Mitnahmerabatt
nur auf dem Endverbraucherpreis



Weingut & Hotel



CHÃO DE SÃO FRANCISCO

Dão Portugal

8 HEKTARE WEINBERGE

SCHÖNE GÄRTEN MIT EINER KAPELLE AUS DEM JAHRE 1660

«In der Passage von Lourosa liegt das Landgut des Heiligen Franziskus, eine Quelle der süßen Freude für diejenigen, welche die geheimnisvolle Anziehungskraft spüren, die von allem ausgeht, was um die Jahrhundertwende berührt wurde.»

Das Weingut Chão de São Francisco ist 5 km von der Stadt Viseu entfernt – Viseu ist das Herz von Beira – und ist ein einladender und ruhiger Ort von malerischer Schönheit, wo man in die Landschaft eintauchen kann. Das Anwesen verfügt über ein

bedeutendes Herrenhaus im Beira-Stil, das ein wichtiges architektonisches, historisches und religiöses Erbe für die Region Viseu darstellt.

Das Gut umfasst etwa 8 Hektaren Weinberge und beherbergt auch eine der 1660 gegründeten Kapellen. Das Projekt «Chão de São Francisco» ist eine Familieninitiative, die 1996 mit dem Traum und dem Ziel begann, qualitativ hochwertige, anerkannte DOC-Weine zu erzeugen und zu vermarkten.

Führung durch die Weinberge und die Weinkellerei mit Erläuterung des Weinherstellungsprozesses. Spaziergang durch die Gärten des Anwesens sowie Degustationen sind per Voranmeldung möglich. Die Führung dauert durchschnittlich 60 Minuten und kann an die Weinverkostung angeschlossen werden, welche ca. 60 Minuten dauert.

Zeiten der Weinverkostungen:
10.00 Uhr, 14.00 Uhr, 16.00 Uhr
Sprachen: Portugiesisch / Englisch / Französisch



Entdecken Sie das CHÃO DE SÃO FRANCISCO



Wo Geschichte und Wein in perfekter Harmonie verschmelzen

Willkommen in den Häusern der Quinta de São Francisco



Eingebettet in die ruhige portugiesische Landschaft liegen die majestätischen Quinta de São Francisco Houses, eine Oase mit fünf üppigen Unterkünften, jede mit ihrer eigenen Geschichte und ihrem eigenen Charme.

Hier wurde jedes Detail sorgfältig geplant, um die Sinne anzusprechen und die Gäste auf eine einzigartige Reise zu entführen, bei der sich die Vergangenheit mit der Gegenwart vermischt und sich Tradition und moderner Luxus harmonisch verbinden. Lassen Sie sich von der Atmosphäre dieses bezaubernden Anwesens in den Bann ziehen und genießen Sie die besten Weine des Dão, deren Aroma und Geschmack auf eine jahrhundertealte Weinbautradition zurückgehen. In den Häusern der Quinta de São Francisco ist jeder Moment eine Feier des Reichtums der portugiesischen Geschichte und der ländlichen Identität, ein sensorisches Erlebnis, das sich für immer in die Erinnerung derjenigen einprägt, die es erleben.



Gründung **2002**

MitarbeiterInnen **3**

Hektaren **8.5**

Produktion Flaschen/Jahr **30'000**



Arte Frisura

Ihr Experte für Haar, Make-up, Nails und vieles mehr!

Verbunden durch Herzblut und
gemeinsames Wachstum.

Seit der Eröffnung von Arte Frisura im
Jahr 2011 steht unser Salon für
Qualität, familiäre Atmosphäre und eine
tiefe Leidenschaft für das eigene
Handwerk. Remo und ich sind seit
Beginn eng miteinander verbunden.
Früher kam er häufiger vorbei, heute
trägt er längeres Haar und besucht uns
etwas seltener – doch unsere
Beziehung, geprägt von Vertrauen und
Unterstützung, bleibt unverändert stark.
Schon vor der Gründung hat er mich
und den Salon mit Herzblut begleitet.
Diese besondere Reise, die uns über all
die Jahre verbunden hat, ist Ausdruck
echter Loyalität und Hingabe.



Sandra Helbling
Inhaberin



artefrisura.ch



Soyez les bienvenus!

Geheimnisvoll und etwas versteckt – aber so speziell,
dass sich die Suche lohnt: unser Bijou im schönen
Obstberg Quartier. Eine Prise Landgasthof, eine
Messerspitze Quartierbeiz und ein Hauch von urbanem
Lifestyle, kombiniert mit einer modernen Brasserieküche:
das alles ist die Brasserie Obstberg! Im typischen Stil
der 30iger Jahre eingerichtet – lockere Atmosphäre im
Bistro wie auch romantische Stimmung im Säali.
brasserie-obstberg.ch

Das Entrecôte Fédérale

finden Sie dort, wo seinem Namen die grösste Ehre
erwiesen wird. Vis-à-vis vom Bundeshaus und
unmittelbar vor dem zauberhaften Wasserspiel auf dem
Bundesplatz. In unserem traditionellen Berner Bistro
heissen wir Sie in einer Atmosphäre willkommen, die
ganz und gar auf Gastfreundschaft ausgerichtet ist.
Hier fühlt sich zuhause, wer auf echte Werte steht und
dabei das gewisse Etwas nicht vermissen will.
entrecote.ch

Francisco Obstberg Tipp

Vorspeise

«Obstberg-Salat» in der Schüssel:
Gemischter Blattsalat, Speck, Croûtons
und gebratene Champignons

Hauptgang

Coq au Vin Poulet im Rotwein
geschmort, Pilze, Speck, Croûtons
und frische Taglierini

Dessert

Crème Brûlée aromatisiert
mit Lavendel und Pfirsich

Exklusiv für beide Lokale:
PRIMEIRA SELEÇÃO
Marquês dos Vales Algarve



Remos Fédérale Tipp

Vorspeise

Märitsalat
mit Baumnüssen

Hauptgang

Entrecôte Café de Paris
Pommes allumettes

Dessert

Plateau de fromages



Christian Schwendimann
Geschäftsführer
Brasserie Obstberg



Irene & Lukas Uehlinger
Gastgeber mit Passion
Inhaber Brasserie Obstberg & Entrecôte Fédérale



Alain Neuenschwander
Geschäftsführer
Entrecôte Fédérale

CASA LUSITANIA WEINE MIT MITGLIEDER-PUNKTEN VOM ONLINE CASINO 7 MELONS KAUFEN?

MIT JEDEM EINSATZ BEI 7 MELONS SAMMELST DU PUNKTE,
WELCHE IM REWARD-STORE GEGEN WERTVOLLE PREISE
EINGETAUSCHT WERDEN KÖNNEN.

HIER GEHT'S
ZUR ANMELDUNG



7MELONS.ch
GRAND CASINO BERN ONLINE

18+ AGB gelten. Nur für Kunden ohne Spielsperre.

CASA LUSITANIA

LIEBLINGSWEINE



Das isch Läbe Reserva - DOC Quinta do Soque Douro

Saubere Farbe, lebendig und konzentriert. Komplexe Aromen von roten Früchten, hervorgehoben durch Tabak und Kaffeenoten. Im Gaumen lebendige angenehme Frische, strukturierte Mineralien und gut eingebundene Tannine.

75 cl Fr. 29.90



Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional



Douro



Inoxstahltank, danach 12 Monate in Kastanienholzfässern



Passt zu 



Soque Superior - DOC Quinta do Soque Douro

Recht dichtes Rubinrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase intensiver Duft von Hagebutten und schwarzen Johannisbeeren. Recht kompakt mit Noten von Zedern, Mandeln und feinen Röstnoten. Interessanter Auftakt im Gaumen, Lakritz, Süssholz, wilde Beeren, Granatäpfel und etwas wilde Kräuter.

75 cl Fr. 30.50



Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional



Douro



Inoxstahltank, danach 18 Monate in französischen Eichenfässern

Passt zu 

**BRUNO
ZIMMERMANN**

Aussendienst
bei Casa Lusitania seit
2021

**FABIO
AREIAS**

Chauffeur
bei Casa Lusitania seit
2022

**CASA
LUSITANIA**
Weinkultur aus Portugal
BERN

**CASA
LUSITANIA**



Wein
gut

VON QUINTA DO QUETZAL ZU MARCOLINO SEBO

Alentejo
Portugal



Manchmal kommt es anders als gedacht. Unser langjähriger Partner Quinta do Quetzal hat sich, zu unserer Überraschung, für einen neuen Importeur entschieden. Diese Entscheidung und die Art und Weise entspricht nicht unserer Vorstellung einer Partnerschaft. Aber wir wollen uns nicht mehr länger damit beschäftigen, sondern vielmehr in die Zukunft blicken.

Unsere Philosophie ist, familiäre Betriebe, welche das Menschliche an die erste Stelle setzen. Langjährige Partnerschaften mit stets einem guten Austausch sind uns wichtig. Nur so wissen wir, wie unsere Produzenten

arbeiten. Aus dem Heimatdorf von Francisco (Inhaber Casa Lusitania) haben wir einen tollen neuen Partner, welche unsere Werte und die Passion für gute Weine teilt. Marcolino Sebo und seine zwei Kinder Sonia und Luis stehen für Qualität, Transparenz und typische Weine aus dem Alentejo. Aus dieser Region kommen die wunderbaren Weine, welche 100% authentisch sind – genauso wie die Familie Sebo.

«Visconde de Borba» ersetzt den Guadalupe. «Visconde de Borba Reserva» ersetzt den Guadalupe Winemaker, «Das isch läbe Grande Escolha» ersetzt den Quetzal Reserva. Zudem hat die Familie Sebo auch wunderbare reinsortige Weine wie: «Quinta da Pinheira Touriga Nacional» «Quinta da Pinheira Aragonez» (Tempranillo).

Wir schätzen es sehr, wenn Sie mit uns diesen Wechsel vollziehen.

Familie Aragão und das ganze Team.



**10%
Rabatt**

Ganzes Sortiment der Familie Sebo bis Ende Februar 2025.



Gründung
1982

MitarbeiterInnen
30

Hektaren
130

Produktion Flaschen/Jahr
600'000



SPEZIALITÄTEN- LADEN IN DER LORRAINE



Seit 1991 haben wir unser Ladenlokal an der Lorrainestrasse. Was viele nicht wissen, wir haben nicht «nur» den passenden Wein, sondern führen die unterschiedlichsten Gourmetprodukte wie Bacalhau (Stockfisch), BIO Crevetten, grosse Auswahl an Konserven, Oliven, Antipasti, Pasta, Tomatensugo, portugiesische Bohnen, Käse, Würste und die heissbegehrten Pasteis de Nata, welche jeden Freitag frisch vom Portugiesenbäcker kommen. Im Lädli in der Lorraine bindet sich Rosangela jeden Tag ihre Schürze. Die Frohnatur freut sich auf die Besuchenden und hält das Lädli von A bis Z in Schwung. Sie berät die Kundschaft bei der Weinauswahl und den Spezialitäten. Für das Pop-up (Juni – August) arrangiert sie Apéro-Plättli mit frisch aufgeschnittenem Rohschinken, rassisger Paprikawurst, Käse und Oliven. Remo hat Ambitionen, aber nicht in Richtung Wachstum, sondern bezüglich Qualität. Wir wollen die besten Produkte in unserem Sortiment. Nie verkaufen wir Produkte, die wir nicht auch selber wertschätzen. Für uns zählt das Einkaufs- und Genusserlebnis. Vom Besuch in unserem Laden bis zu Hause der letzte Tropfen den Gaumen gefunden hat, wollen wir mit unserem Service und unseren Produkten ein positives Erlebnis bieten – ein paar Momente des unbeschweren Seins. Oder in Berndeutsch: «Das isch Läbe».

Spezialitäten-Laden
Casa Lusitania Bern
Lorrainestrasse 2^a
3013 Bern
Telefon 031 331 12 80
casalusitania.ch

**ROSANGELA
ZIMMERMANN**

Verkauf
bei Casa Lusitania seit
2021

Öffnungszeiten
Montag: 14.00 – 18.30 Uhr
Dienstag: 9.00 – 12.30 / 14.00 – 18.30 Uhr
Mittwoch: geschlossen
Donnerstag / Freitag: 9.00 – 12.30 / 14.00 – 18.30 Uhr
Samstag: 8.30 – 16.00 Uhr

Wein gut **QUINTA DA ROMANEIRA** Douro Portugal



Romaneira ist eines der grössten Weingüter der Region mit einer Gesamtfläche von 412 Hektaren und einer 3 km langen Flussfront am Douro. Die Weinberge sind terrassenförmig auf den steil abfallenden Hügeln des Anwesens angelegt. Mit vielen Tälern und Vorgebirgen verfügt Romaneira über mehrere Mikroklimata und verschiedene nach Südosten, Südwesten und Süden ausgerichtete Hänge. Einige der Weine von Romaneira sind lagespezifisch und stammen von kleinen Einzelparzellen innerhalb der Quinta. Andere Weine, wie der Dona Clara oder der Reserva, stammen aus verschiedenen Lagen der Quinta und spiegeln die

Komplexität und Vielfalt des gesamten Weinbergs wider. Alle unsere Weine werden ausschliesslich aus Trauben unseres Weinbergs hergestellt, ein besonderes Merkmal der Weine der Quinta da Romaneira.



Entdecken Sie das Weingut ROMANEIRA



ZWEITGRÖSSTE
QUINTA DES
DOURO

Christian Seely
Managing Director



Gründung
1757

MitarbeiterInnen
28

Hektaren
412

Produktion Flaschen/Jahr
- 250'000



zur Chäshütte
Schweizer Käse trifft Portugiesischer Wein



zur Chäshütte – das Käsefachgeschäft in der Berner Altstadt wurde 1894 gegründet und wird nun seit über 10 Jahren von den Gebrüdern Bärffuss in der fünften Generation geführt. Im charmanten und traditionsbelassenen Ladenlokal gibt es Vieles, was des Käseliehabers Herzen höherschlagen lässt. Neben den sorgfältig ausgewählten Spezialitäten gibt es in der Käsetheke auch immer einige Laibe, welche mehrere Monate in einem der Sandsteinkeller, gleich unterhalb des Lokals zu einer würzigen und rezenten Köstlichkeit ausgereift worden sind. Sorgfältig ausgewählte lokale Spezialitäten, diverse Raclette-Sorten und natürlich die hauseigene Fonduemischung runden das Sortiment ab.

«Hüt isch Fondue-Wätter» gilt in der Chäshütte an 365 Tagen im Jahr und deshalb ist die spezielle und stadtbekannte «Fonduemischung Gebrüder Bärffuss» auch das ganze Jahr erhältlich. Wer dieses Fondue nicht kennt, hat definitiv etwas verpasst.

«Das isch Läbe» wie Remo sagt. Für Patrick von der Chäshütte beschreibt das den Genuss von einem guten Stück Käse gepaart mit einem tollen Wein vom Casa Lusitania in guter Gesellschaft. Nebst der Passion für tolle Produkte, Genuss und Freude an Menschen, verbindet uns auch eine langjährige Freundschaft.

Patrick & Dominic Bärffuss
Inhaber Chäshütte

zur Chäshütte
Rathausgasse 82
3011 Bern

Instagram: chaeshuette
Facebook: zur chäshütte



chaeshuette-bern.ch



NEU
Das offizielle
YB-Fondue!
ybfondue.ch

BUNTER INFORMIERT

Mit der Plattform J und Casa Lusitania
Horizonte erweitern!



365 TAGE ONLINE
plattformj.ch



www.plattformj.ch



Bären Münsingen – seit 1371
Als ältestes Gasthaus im Kanton Bern wird allgemein der «Bären» angesehen (zuerst «Gilge», später bis 1577 «Lilie» genannt).

«Nach der Schlacht beim Grauholz am 5. März 1798 zogen sich die engsten Gefolgsleute von Napoleon Bonaparte in das Aaretal zurück, um ihrem Kaiser die guten Neuigkeiten über den Sieg zu überbringen und das weitere Geschehen zu besprechen.

Es wurde vereinbart, dass man sich im «Bären» treffen würde, da Napoleon sich dort mit seinen engsten Vertrauten

aufhalten würde. Ausserdem hatte er bereits bei einem früheren Besuch in Bern von diesem «Bären» im Bauerndorf Münsingen gehört und wollte sich persönlich ein Bild vor Ort machen. Er genoss die feinen Speisen, den guten Wein und die umgänglichen Leute im Betrieb. Napoleon wurde nicht enttäuscht und entschädigte den Wirt grosszügig für seine Gastfreundschaft und Diskretion.

Leider sind gewisse Habseligkeiten, die er damals dem Wirt geschenkt hatte, bis zum heutigen Tag verschwunden, aber man munkelt, dass diese in den Mauern des Hauses versteckt sind.»

Diese Genussqualitäten von damals wollen wir auch heute unseren Gästen jeden Tag bieten können.



Ricardo Perpétua
als Gastgeber und sein Team freuen sich auf Sie!

Claudias Genuss-Tipp

Vorspeise
Kleines Rindstatar mit Brandy
Toast & Butter

Hauptgang
Kalbsgeschnetzeltes an einer
Kräuter-Crème-Sauce &
einer goldbraunen Rösti

Dessert
«Ämmitaler Brönnti Crème»



Weinempfehlung
Weisswein des Hauses
«AZULEJO» zur Vorspeise.
Ein «DFE Signature» Rotwein zum
Hauptgang und zum Dessert ein
Portwein «Quinta do Estanho»

CASA

events

20%
Rabatt

**RACLETTE & PORTUGAL
LAGER OSTERMUNDIGEN**
30.01.2025
Donnerstag: 15.00 – 21.00 Uhr
Dorina Lindemann, Quinta da Plansel
Kulinarik: zur Chäshütte, Bern

**LAGERVERKAUF
OSTERMUNDIGEN**

12. – 14.12.2024

Donnerstag: 14.00 – 19.00 Uhr

Freitag: 14.00 – 19.00 Uhr

Samstag: 10.00 – 17.00 Uhr

Kulinarik: Metzgerei Wüthrich, Münchenbuchsee

**WEINDEGUSTATION
THEATER NATIONAL BERN**
21.02.2025
Freitag: 15.00 – 21.00 Uhr
Unsere Produzenten kommen

**WINE & DINE MIT DORINA LINDEMANN
RESTAURANT BÜNER BERN**
31.01.2025

Freitag: 18.30 – 22.30 Uhr

**PRIMAVERA
ZÜRICH**
27.03 – 03.04.2025
expovina.ch

**TREBERWURST & PORTUGAL
LAGER OSTERMUNDIGEN**
20.03.2025

Donnerstag: 15.00 – 21.00 Uhr

Luís Cerdeira & Sohn Manuel, VINEVINU NEU!

Kulinarik: Metzgerei Schwander, Riggisberg

**ROSÉ-SPECIAL
LAGER OSTERMUNDIGEN**
22.05.2025
Donnerstag: 15.00 – 21.00 Uhr
Luís Duarte, Luís Duarte Vinhos
Kulinarik: Bifana vom Chef

BEA BERN
25.04 – 04.05.2025
bea-messe.ch

**POP-UP LADEN LORRAINE
JUNI, JULI & AUGUST 2025**
Direkt vor unserem Spezialitäten-Laden
in der Lorraine. Apéroplättchen und eine
riesige Weinauswahl



Weinkultur aus Portugal



Casa Lusitania
Event-Kalender

SPEZIALITÄTEN-LADEN IN BERN

Lorrainestrasse 2a, 3013 Bern

Tel. 031 331 12 80, info@casalusitania.ch

Öffnungszeiten:

Mo 14.00 – 18.30 Uhr

Di, Do & Fr 09.00 – 12.30 Uhr / 14.00 – 18.30 Uhr

Mi geschlossen

Sa 08.30 – 16.00 Uhr

LAGER, ADMINISTRATION DEGUSTATION, WEINBOUTIQUE

Obere Zollgasse 69e, 3072 Ostermündigen

Tel. 031 918 08 03, info@casalusitania.ch

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 08.00 – 12.00 Uhr / 13.00 – 17.00 Uhr

IMPRESSUM

Texte: Casa Lusitania

Bilder: Casa Lusitania, Plattform J,

Riechsteiner Fotografie, zvg.

Gestaltung: WAS Werbe-Atelier Studer

Druck: Rickli+Wyss



[calusitania](https://www.instagram.com/calusitania)



[facebook.com/calusitania](https://www.facebook.com/calusitania)