

Mein Laden



Charme eines Palazzos Portugals

Ana Maria Dias Pires betreibt einen Feinkostladen im Glockenbachviertel

Die meisten Menschen im Glockenbachviertel kennen Ana Maria Dias Pires (Foto: Haas) noch als Wirtin. Bis 2008 führte sie den Club do Vinho an der Westermühlstraße. Das kleine, feine Restaurant war damals das einzige portugiesische in München und hatte sich innerhalb kürzester Zeit eine treue Fangemeinde erobert. Doch die Eigentümergemeinschaft hatte gegen das Lokal im Haus protestiert und Dias Pires musste ausziehen.

Jetzt ist aus dem Club do Vinho ein kleiner, feiner portugiesischer Feinkostladen an der benachbarten Hans-Sachs-Straße geworden. Der rote, abgewetzte Klinkerboden, die gewischten Wände, der alte bäuerliche Bauernschrank an der Wand und der noble Maria-Theresia-Kristalllüster vertragen sich gut mit den edlen Tropfen in den dunklen Weinregalen und verleihen dem winzigen Laden ein wenig von dem abgeblätternen Charme, wie man ihn auch in den alten Palazzi Portugals findet. „Es war ein sehr, sehr großes Glück, dass ich diesen Laden gefunden habe“, sagt die Lissabonerin, die 1988 nach München gekommen und hängengeblieben ist. „Eigentlich ist es unmöglich, im Glockenbachviertel einen Laden zu finden – jedenfalls einen bezahlbaren.“

Club do Vinho
Hans-Sachs-Straße 9
80649 München
Telefon 089 39295095
E-Mail office@clubdovinho.de
Mo. - Fr. von 11 bis 13
und 14.30 bis 18 Uhr
Sa. von 10 bis 16 Uhr
www.clubdovinho.de

90 Prozent ihrer Waren sind Weine und Spirituosen: Vinho Verde, der landestypische grüne Perlwein, ausgewählte Weine vor allem aus Douro und Dao, Portwein, Madeira oder den berühmten Aguardente de Medronho, ein milder Obstbrand aus der Algarve, für den manche ihrer Kunden vom anderen Ende der Stadt herkommen. Daneben verkauft Dias Pires hochwertiges Olivenöl aus dem Alentejo, Vintage-Käse (gereifter Ziegenkäse mit Pfeffer) und die traditionellen Blutwürste vom Porco Preto, einer schwarzen Schweinerasse, die sich vorwiegend von den Eicheln der Korkeiche ernährt.

„Alles, was Sie hier sehen, ist von mir ausgesucht und auf Qualität geprüft“, sagt Dias Pires nicht ganz ohne Stolz. „Ich mache alles selber: Einkaufen, Buchhaltung, putzen. Ich bin ein Ein-Mann-Betrieb.“ Auf Bestellung gibt es am Wochenende selbst gemachte Pastéis de Nata (Blätterteig mit Pudding-Sahne) oder als salzige Variante mit Bacalhau, dem portugiesischen Nationalgericht.

Noch sei die Fangemeinde für portugiesische Weine in München überschaubar. Aber sie wachse stetig. Immer mehr entdeckten die kräftigen, charakterstarken Portugiesen und ihr gutes Preis-Leistungsverhältnis. „Die Kunden profitieren von der Unbekanntheit der portugiesischen Weine“, sagt Ana Maria Dias Pires. „Noch.“

Christa Eder