

Herne - noch zu retten?

Wehmeyer schließt, Sinn-Leffers und Hertie im Insolvenz-Verfahren. Die Probleme des Einzelhandels in Herne, aber auch die anderer Innenstädte, sind bekannt und ... bleiben. Natürlich sind die Geschäfte teilweise Schuld: falsches Sortiment, schlechte Beratung, Unfreundlichkeiten ... Alles bekannt. Es wird auch gegengesteuert. Aber letztlich bleiben die Umsätze unbefriedigend, Personal wird ausgedünnt, ein anspruchsvolleres Sortiment wird durch ein einfacheres ausgetauscht. Meist ist das Ganze eine Spirale nach unten.

Und die Verbraucher schimpfen. Wäre ein Käsefachgeschäft auf der Bahnhofstraße nicht schön? Oder ein Fachgeschäft mit frischem Fisch? Ja überhaupt: ein Feinkostgeschäft müsste her. Toll. Und mit wie vielen Kunden sollen diese Geschäfte (über-)leben? Wer an die Einkaufskarte dran kommt, fährt in die Metro, oder zur Ratio. Hat nicht der Aldi wieder einen Barolo für 1,99 € ? Oder ist es diesmal ein Ripassa? Wer Geschmack hat, schüttet das Billig-Zeugs reumütig weg ... Qualität kostet eben!

Viele erkennen den Billig-Wahnsinn und die Selbstkasteiung. Viele fahren daher durch die Gegend, kaufen hier, kaufen da ... und haben eine Händlerkarte. Haben die auch an den Handel in den Innenstädten gedacht? Gibt es nicht die vielen Einzelkämpfer, die sich ein Bein ausreißen, Besonderes zu bieten: Die haben keine Metro-Ware, suchen nach ehrlicher Qualität, bezahlen die Erzeuger fair, wagen sich bei Ihrer Selektion auch jenseits des Mainstreams ... Wird es diesen Händlern gelohnt?

Klar, das Einkommen ist überall knapp. Der Staat, die Öl- und sonstigen Spekulanten kassieren mächtig ab und lassen vielen Bürgern viel zu wenig übrig. Das gehört geändert, ohne Frage. Aber dennoch, das Verbraucherverhalten gehört auch geändert, denn nicht nur die Herner, auch die Einkaufsstrassen anderer Städte sind massiv bedroht. Wenn alles so weiter läuft, haben wir bald Städte ohne Urbanität, ohne tagtägliches Leben. Was bleibt sind Stadtfeste und verkaufsoffene Sonntage, zur Volksbespaßung. Ist das nicht der helle Wahnsinn? Dabei gibt es überall, auch in Herne, genügend Bürger mit ausreichendem Einkommen. Diese entscheiden, wieviel und welcher Handel in der Innenstadt verbleibt.

Weinhandel am Scheideweg

Auch ich kann nicht verhehlen, dass auch mein Weinhandel mit den innenstädtischen Problemen belastet ist. Mein Anspruch ist sehr hoch. Die Zahl derjenigen Weingenießer, die echte Terroir-Weine lieben (und kaufen), ist nicht nur in Herne klein. Noch verkaufen wir überwiegend Weine, die wir "Fruchtweine" nennen. Für viele, die gelegentlich Wein trinken und nur geringe Erfahrung haben, sind diese Weine am ehesten durch "gut gemachte", industrielle Massenweine, Weine einfacher Weinbauern und der Super- und Discountmärkte ersetzbar. Beim ehrlichen, natürlichen Terroir-Wein hingegen haben engagierte Fachhändler ein Monopol. Fast! Da konkurrieren sie höchstens mit der Selbstvermarktung der Top-Weingüter; viele Kunden glauben hier ihren Wein günstiger kaufen zu können. Wenn sie doch richtig schauen und darüber reden würden!

Sind auch Sie Genießer "mit Ahnung"? Ich freue mich, wenn Sie meiner Vision folgen können ... und mein Engagement durch Ihre Wertschätzung, durch Ihren regelmäßigen Besuch und Kauf belohnen. Dann ist dem natürlichen Wein, Ihrem persönlichen Genuss und auch der Innenstadt viel geholfen.



Es ist Herbst. Die Weinlese ist im vollen Gange. Mitte September waren die Trauben vieler Rebsorten für gute Winzer noch zu wenig reif. Der Sommer hatte sie nicht verwöhnt. Nun hoffen sie auf einen "goldenen Herbst", mit einer gemächlichen Lese.

Um so mehr sollte man die letztjährigen Weine schätzen. In Deutschland sind die besten Exemplare, wie die "Großen/Ersten Gewächse", erst Anfang September in den Verkauf gekommen. Große Weine benötigen gute Jahrgänge, beste Lagen, engagierte Winzer und ... Zeit! Jetzt können Sie die großen 2007er testen. Fragen Sie nach Probeterminen!

Alles ESSIG bei Meimberg?

Nur ein wenig! Sinnlichkeit und Leidenschaft haben wir für sie eingekauft, nämlich Essig vom **Doktorhof** in der Pfalz.

Der Winzer Georg Heinrich Wiedemann entdeckte vor vielen Jahren beim Studium von alten Schriften, wie wertvoll das saure Elixier seit jeher für Gesundheit und Kultur der Menschen war und fand seine Passion. Seit fast 30 Jahren werden aus traditionellen Rebsorten nun schöne reife Grundweine für die späteren Essige erzeugt. In alten Eichenfässern werden sie mit haus-eigenen Essigbakterien kontaktiert, werden langsam zu Essig und reifen, jahrelang. Danach kommt die feine Abstimmung mit wertvollen Kräutern, Blüten und Gewürzen. Wieder Fass- und Barriqueifung. Alles in Handarbeit, alles in Ruhe! Irgendwann kommt die Abfüllung in besondere Fläschchen, mit selbst kreierten Namen und Etiketten.

Nun stehen diese Kunstwerke auch für Sie bei uns. Verwenden Sie diese Essige für frischen Salat, kräftige Saucen, zartes Gemüse, köstliche Süßspeisen und zu allem, was einen zarten Hauch Essig verdient. Probieren Sie die Essige vom Doktorhof mal als Aperitif, z.B. "Acetum Sanum" am Morgen vor dem Frühstück. Neuer Genuss für Sie! Neues Wohlbefinden!

„Acetum Sanum“ - 15,90 (250 ml)

Heilpflanzen-Essig: Wohltuender, feiner Regulator-Essig für Geist und Körper. Ideal auch zu aromatischen Salaten, Saucen, Suppen und kalten Speisen.

Giacomo „Casanova“ - 25,90 (200 ml)

Für feine Pasteten und Farcefüllungen, Krebs, Austern, Lachs, Kaviar, Spargelsalate und Weichkäse.

„Engel küssen die Nacht“ - 13,50 (100 ml)

Pur getrunken als Aperitif, eingebunden in frische Säfte, zu Süßspeisen, Käse, Eis und Obstsalaten. Die balsamischen Grundessenzen sind Wilde Kirschen, Aprikosen, Feigen und Vanille fein ausbalanciert mit über 6 Jahre altem Essig.

„Essenzia der Liebe“ - 13,50 (100 ml)

Zum Parfümieren von lauwarmen Gambas, zu Hase und feinen Salaten, Erdbeeren und vielem Wohltuenden mehr.

„Weihnachtsbalsam“ - 13,50 (100 ml)

Ideal für: Saucen, Kürbissuppe, Kompotte, Parfait und ebenso für Rotkohl, Punsch und Maronengemüse und ... zum Bestreichen der Weihnachtsgans.

Weinjournal

2008

**Oktober
November
Dezember**

ausgesuchte
Weine & Spirituosen

Weinhandel
Julius Meimberg
und
Wein-Restaurant "Julius"

Bahnhofstr. 62 - 44623 Herne
(Ecke Viktor-Reuter-Str. 2a)
Tel. 0 23 23 / 5 09 00
Fax 5 35 00

weinhandel@julius-meimberg.de
www.julius-meimberg.de

Geschäftszeiten Laden:
Mo. - Fr.: 10 - 19 Uhr,
Sa.: 10 - 16 Uhr

im Dezember: Sa.: 9.30 - 18 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung