

Marktgeschrei

Ist der Verbraucher sensibel für unterschiedliche Qualität? Kürzlich servierten wir (gefüllte) Schweinekotelett vom Iberico und einer Rasse namens Duce of Berkshire. Die Gäste im "Julius" waren begeistert: Solch' schmackhaftes, saftiges Schweinefleisch hatten sie lange nicht gegessen. Natürlich kostet so etwas, denn die Schweinchen waren nicht eng und steril weggesperrt, sie hatten Auslauf, Natur, Luft, ein lockeres, unbeschleunigtes und glückliches Schweineleben. Solche Qualitäten können sich die meisten von uns leisten, zumindest wenn sie bewusst essen und trinken würden. Die Milliardäre Aldi & Co werben: "gutes zu kleinen Preisen". Blödsinn! Platte Werbung! Diese Herren verdienen, weil sie die Geschöpfe wie Schwein, Huhn & Co. turbomäßig in Lagern mästen lassen, weil sie den Produzenten - gelinde gesagt - mächtig zusetzen ... und weil viele Verbraucher ihren Sprüchen massenhaft auf dem Leim gehen. Wer qualitätsorientiert lebt, wer den Geschöpfen und Produkten der Natur die Natürlichkeit zugesteht, weil das gut ist und obendrein besser schmeckt, der kauft anders

Aber dann gibt es da noch die Sache mit dem Preis. Qualität kostet ... Aber der sparsame Michel lauert auf das Schnäppchen. Statt über Qualität wird bei uns viel zu sehr Wirbel um die Preise gemacht. Das muss wohl ziehen! Bei allen gängelnden EU-Verordnungen über die Preisauszeichnung, ist Preistransparenz nicht gegeben. Oder blicken Sie beispielsweise durch den Dschungel an Telefon- und Handytarifen. Sie haben die Tarife studiert? Tagelang! ok - jetzt blicken Sie durch. Machen Sie das auch bei allem Anderen? Und was vergleichen Sie, die Eierpreise vom Discount mit denen der glücklicheren Hühnern der Behindertenwerkstatt?

Die Preisvergleiche beim Wein gibt es natürlich auch. Nur Riesling ist nicht Riesling, Lugana nicht Lugana. Wenn der Produzent nicht der gleiche ist, ist meist der Inhalt auch - manchmal dramatisch - verschieden. Und bei aller Unterschiedlichkeit gibt es obendrein noch die Rabatte. Aber was soll der Rabatt, wenn der Grundpreis "getürkt" ist? Da soll es Händler geben, die haben überhöhte Normalpreise und werben dann mit Rabatt! Wir haben da beispielsweise in Herne einen Konkurrenten, der hat den gleichen Châteauneuf du Pape wie wir (Domaine de Nalys). Dort € 27,80, Meimberg: € 19,90. Nun wirbt er mit einem Wahnsinnsrabatt 6+1. Nur rechnen Sie: € 23,83 ist immer noch mehr als unsere € 19,90 und selbst wenn er dann obendrein noch weiter 10% gäbe (macht € 21,45) ... immer noch teurer. Ist das fair? Wir haben nachgesehen, auch bei einigen anderen Artikeln gibt es Überscheidungen, immer teurer ...auch mit Rabatt !!!

Meimberg steht für Qualität und Fairness. Fair zur Natur, zu den Produzenten und auch den Kunden. Wir versuchen jeden Kunden gleich gut zu behandeln. Warum? Weil uns das Marktgeschrei um Preise und Rabatte nicht liegt. Statt dessen machen wir viel Aufhebens um Qualität, suchen und fragen, verkosten - unermüdlich. Wir wollen besten Wein und bauen auf nette Kunden, die unsere Arbeit schätzen und wissen, bei Meimberg gibt es hohe Qualität - fair gehandelt!

Handwritten signature: Heide Meimberg



Edelstahltank. Es galt einmal als das entscheidende Wundermittel moderner Weinbereitung. Mit unserer Neuentdeckung Becker-Landgraf sind wir bei einer Familie gelandet, dessen einer Zweig solche Tanks produziert. Aber selbst Johannes Landgraf setzt nicht nur darauf. Burgunder und auch mancher Riesling braucht ein wenig Holz! Davon können sie sich überzeugen mit unserem Monatswein Juli, aber auch bei unserem neuen Event: Rheinhessen im Hof. Exklusiv in Herne mit gleich drei jungen, experimentierfreudigen Top-Winzern, alle Mitglieder von Rheinhessens "message-in-a-bottle".

Tomaten

Sie kam einmal aus Peru und sind aus unserer Küche nicht mehr wegzudenken. Eigentlich bekommen wir von ihnen selten genug und verlangen danach das ganze Jahr. Normal, in der Natur, wird sie bei uns in Europa im Sommer reif. Da mag die Industrie noch so viel kreuzen und tricksen und uns mit immer neue Sorten zu beglücken suchen, Tomaten außerhalb der Saison können trotz unserer Nachhilfe mit Kräutern, Tomatenmark selten begeistern.

Aber es gibt sie, außerhalb der Saison, zum Glück, als Konserve und als mehr oder weniger fertige Sauce. Wenn sie von ertefrischen, sonnengereiften Tomaten stammen sind sie der besten Treibhaustomate überlegen. Unser Angebot:

San Marzano. Im Original kommt sie von den Hängen des Vesuvs, sind vollreif, handverlesen. Slow Food hat das Projekt unterstützt. Da sie im Original zum Transport ungeeignet sind, gibt es sie seit einigen Jahren in der Dose. Vergleichstest mit anderen Dosentomaten haben immer zu ihrem Testsieg geführt.
San Marzano 400g - € 2,10

Passierte Tomaten. Nur im August werden hier sonnengereifte Tomaten sorgfältig verarbeitet und auf die Flasche gefüllt. Fertig zur individuellem Würzen!
Passata di pomodoro, Don Antonio, 500 ml - € 3,40

Torre Saracena. Das Landwirtschaftsprojekt Favella in Kalabrien begeistert uns seit Jahren. Niemals haben wir bessere fertige Saucen gegessen als diese. Wir importieren sie daher seit Jahren mit Freude und Stolz. Wir führen vier Varianten. Ein Hit die Saucen mit wild wachsendem Fenchel und Rucola.

Sugo di pomodoro aromatizzato - € 4,30

Sugo di pomodoro picante - € 4,40

Sugo al finocchio selvatico (wilder Fenchel) - € 5,20

Sugo alle erbe selvatiche (wilder Rucola) - € 5,30

Getrocknete Tomaten. Ebenfalls von Torre Saracena stammen sonnengetrocknete Tomaten, bei denen wenig Salz ist Spiel war (viel Salz trocknet schneller!). Obendrein sind sie in gutem Olivenöl eingelegt und damit sofort einsetzbar. Auch hier, seit Jahren fanden wir keine besseren!

Pomodori secchi, Torre Saracena 375 g - € 8,50

Weinjournal

2009

Mai
Juni
Juli

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

und nach telefonischer Vereinbarung