

## Neues bei „Julius Meimberg“

Wir leben in einer sehr schnelllebigen Zeit. Nichts scheint lange Bestand zu haben. Wie sehr wälzt sich die Arbeitswelt um, wandeln sich die Techniken am Arbeitsplatz. Wie schnell sind heutzutage Arbeitsplätze gefährdet, höhere Flexibilität und Mobilität gefordert. Vieles ist extrem unter Druck. Auch in der Finanz- und Weltwirtschaft verschärfen sich in immer kürzeren Intervallen Spannungen und Unordnung. Und auch in der Politik scheinen sich die Halbwegszeiten der Politiker zu verkürzen, wie jüngst sichtbar am Bundespräsidenten: Kaum ist Köhler zurückgetreten, steht Nachfolger Wulff bereits auf der Abschlusliste.

Wie altmodisch mutet da Tradition an. Die Familie Meimberg arbeitet seit 1871 in Herne, also seit über 140 Jahren, damit sind wir das älteste gewerbliche Unternehmen in Herne. Natürlich sind wir heute kein Kolonialwarengeschäft mehr, mit Salz, Petroleum fürs Licht, Stockfisch und Fleischwaren in der Dose aus Amerika. Seit 30 Jahren betreiben wir auch direkt keine Brennerei mehr, wohl nutzen wir unsere Kenntnisse, um traditionelle Produkte wie Korn, Wacholder und Kräuterelexier (Förderturm) auf hohem Niveau wieder auferstehen zu lassen. Meimberg hat sich gewandelt und ist zwar heute weiterhin Spirituosspezialist, vor allem aber engagiert bei natürlichem erzeugtem Wein.

Wein ist heute auch nicht mehr, was er meist einmal war. Die Qualität hat ich zwar allgemein verbessert, Wein ist allerdings seit den 60er Jahren zunehmend ein Industrieprodukt. An dieser Stelle habe ich viel darüber geschrieben, muss mich also heute nicht wiederholen. Hier wichtig, das Resultat: Bei allen Veränderungen beim Wein bekennen sich mehr Erzeuger zu einem möglichst natürlichen Anbau der Reben und einer verstärkt schonenden Weinbereitung. Diesem Segment des Weins, abseits der Masse, haben wir uns verschrieben und freuen uns, dass viele Weinfreunde mitziehen.



Innerhalb von nur drei Wochen wurde unsere Weinhandlung umgebaut und renoviert: Unser Ziel eine neue Einheit von Tradition und moderner Eleganz.

Das Foto stammt von Freitag, dem 20.1., also vor dem Einräumen.

Unsere Kunden haben uns ermuntert, in einem zu-gegebenermaßen schwieriger gewordenen Umfeld, unseren eingeschlagenen Weg fortzusetzen. Anfang Januar haben wir erneut umfangreich in unser Ladengeschäft im Stammhaus Herne investiert. Nach meinem persönlichen Eintritt in die Firma vor über 25 Jahren war es nötig, ein wenig mehr Licht in den Laden zu bringen. Aber wir bleiben zugleich traditionell und belassen es beispielsweise bei den prägenden, ein wenig aufgearbeiteten, über 50 Jahre alten Holzregalen. Sie, unsere Kunden, sollen sich wohl und heimisch fühlen - bei gutem, ehrlichem Wein.

*Heinrich Julius Meimberg*

## Neues bei „Julius“

Zum Konzept der Weinhandlung gehört gutes, raffiniertes Essen, selbst gekocht aus frischen, echten Lebensmitteln. Das hatte 2000 dazu geführt, dass Chef Julius persönlich angefangen hat, Weinmenüs zu kreieren. Der Zuspruch zu unseren samstagsabendlichen, mehrgängigen Menüs hat uns ermuntert, jetzt einen Schritt weiter zu gehen: Die beliebten Samstagsmenüs bleiben, werden nun aber jeden Samstag angeboten. Darüberhinaus: Künftig können Sie auch unter der Woche unsere Küche genießen! Zum Beispiel in der Mittagspause und, wenn Sie mögen, auch in kleineren Portionen, als Tapas.

Wir dehnen uns nicht nur von den Öffnungszeiten und vom Angebot her aus, wir vergrößern uns auch räumlich: Seit Anfang Januar wächst unsere Gastronomie um 120 m<sup>2</sup>, und zwar direkt an der Bahnhofstraße. Obendrein verstärken wir uns personell. Kopf des vergrößerten, höchst motivierten Teams ist zukünftig neben Hartmut Julius Meimberg nun neu Mark Rittinghaus. Beide sind Weinliebhaber und kochen mit Leidenschaft. Tradition spielt auch im Restaurant eine große Rolle: In traditionellen, auch regionalen Gerichten (ReVier lässt grüßen) verbinden wir Handwerk mit Kreativität ... und Wein. Dabei stehen wir weiterhin für Wahrhaftig- und Natürlichkeit.

Bei der Namensgebung tun wir uns noch schwer. „Julius“ muss unsere Gastronomie natürlich auch weiterhin heißen. Denn „Julius“ steht für das, was die Familie

Meimberg seit Generationen in Herne aufgebaut hat, aber auch für das, was seit über einem Jahrzehnt an gastronomischem Ruf entstanden ist. Aber welcher Zusatz gehört dazu? **Weinrestaurant?** Das passte gut zu unseren Weinmenüs. Ein anderer Begriff muss her, aber welcher, wo heutzutage Weniges noch eindeutig ist. **Bistro?** Gibt es auch an der Tankstelle. **Bar?** Zu schlüpfrig, hat bei uns nicht die Bedeutung wie in Frankreich oder Italien. **Café?** Machen wir zwar auch, aber wir werden deutlich mehr haben als Kaffee und Kuchen. **Brasserie?** Ein schöner, edler, französischer Begriff mit dem sich Eleganz, Großstädtisches, Bürgerturn verbindet. Klingt gut, aber nicht doch ein wenig zu konservativ? **Speiselokal?** **Speisegaststätte?** Alte, urdeutsche Namen, wohltuend anders, uncool, voll abseits der Mode, wo doch jeder Gastronom sich als etwas Besseres, Besonderes hinstellen versucht ... und wo doch Event, Loft, Looonsch angesagt sind.

**Julius – ein Wein- und Speiselokal!!** Das klingt traditionell, heimisch und gleichzeitig in einer Zeit des aufgehippten Einerleis auch wieder anders, unkonventionell, unangepasst. Das passt zu uns.

Wir sind überzeugt: Mit dem Wein- und Speiselokal Julius gibt es einen Grund mehr, die Herner Innenstadt und die Weinhandlung Meimberg zu besuchen. Leckerer und ehrlicher Essen genießen, dazu Wein und Weinen trinken, mitten in Herne.

ausgesuchte  
Weine & Spirituosen

Julius Meimberg GmbH  
Weinhandel

Bahnhofstraße 62 · 44623 Herne  
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