

# Julius Meimberg

seit 1871

## Neues bei Meimberg

### WEINHANDEL

Gleich zu Beginn des Jahres haben meine Mitarbeiter mit meiner Unterstützung unsere traditionelle Weinhandlung modernisiert. Die alten Regale mitsamt der Theke wurden mit viel Liebe und Engagement aufgearbeitet und umgestellt. Der Boden wurde mittels Ausweitung des Parketts und Einbringung von anthrazitfarbenen Fliesen gestylt. Auch frische weiße Farbe und ein Mehr an Licht tat gut. So gingen Tradition, Natürlichkeit und Modernität eine neue Verbindung ein. Mit Bedacht wird weiterhin an Details gearbeitet. Sie, unsere Kunden, haben uns immer wieder ermutigt.

Im Sortiment herrscht weiterhin bewährtes Engagement. Ich persönlich probiere mich auf Messen und auf diversen Proben, Veranstaltungen und vor Ort bei Winzern durch die Sortimente. Das Angebot ist groß und spannend. Unsere Kunden sollen natürliche, authentische Qualität zu fairen Preisen erhalten, immer wieder ergänzt um echte Neuentdeckungen. In diesem Jahr stellten wir neue Highlights aus der Wachau (Lehensteiner), neue Silvaner (Kallstadt, Gröhl), Weißweine aus Piemont, den Marken und diverse Sauvignon vor. Und nebenbei setzen zwei neue Weingüter aus Apulien, eines produziert auch fantastische Feinkost, herausragende Rotweinkante. In den nächsten Monaten erwartet Sie ein Feuerwerk weiterer Entdeckungen: vor allem aus der Pfalz, dem Süden und Südwesten Frankreichs.

Mehr in diesem Weinjournal und im Internet unter: [www.julius-meimberg.de](http://www.julius-meimberg.de)

### GASTRONOMIE JULIUS

Mit den Weinmenüs hat Meimberg sich einen hervorragenden Ruf als Gastronom aufgebaut. Der Schritt, nun tagtäglich Gastronomie zu betreiben, ist ein großer Schritt. Die Investitionen und diverse behördliche Probleme waren größer als erwartet. Mit einem Partner und einem neuen Team sind wir mit zweimonatiger Verspätung gestartet. Unser Engagement für frische, moderne und kreative Küche findet Tag für Tag mehr Zustimmung. Noch immer lernen wir. Die wichtigste Erfahrung der ersten Wochen ist: Wir müssen unser gastronomisches Angebot erweitern und länger öffnen, auch in den Abend hinein, ein richtiges Restaurant werden (aber weiterhin auch Kleinigkeiten/Tapas anbieten). Die ersten Veränderungen:

- Wir öffnen weiterhin um 11 Uhr und schließen unter der Woche erst gegen 22 Uhr, freitags und samstags um Mitternacht.

- Sonntags holen wir Luft, montags bereiten wir uns vor und haben daher am Sonntag und (nun zusätzlich) am Montag geschlossen.

- Es gibt mehr kleinere und größere Kleinigkeiten (Tapas).

- Neu ist ein After-Work-Special: ein Feierabend-Schmackofatz/Tapa inklusive einem Glas Wein für einen kleinen Preis.

- Es gibt mehr Speisen, weiterhin täglich und wöchentlich wechselnd, aber auch Klassiker.

- Täglich bieten wir nun zwei kleine Drei-Gänge-Menüs an, wobei die Gerichte auch einzeln bestellbar sind.

- Unsere Küche ist weiterhin mittags, nun aber auch abends unter der Woche (also dienstags bis samstags) warm.

- Und zu guter Letzt: Die großen Weinmenüs am Samstagabend werden in der Anzahl wieder reduziert, zukünftig von Julius wieder persönlich in gewohnter Art und Qualität gekocht.

Mehr im Internet unter: [julius-herne.de](http://julius-herne.de)



Mitte letzten Jahres fanden die Eheleute Ulrike und Hartmut Julius Meimberg ein Winzeranwesen, das ihr Leben ein wenig verändern wird. Gelegen ist es in der „Toskana Deutschlands“, in einem alten Dorf der südlichen Weinstraße, in Hainfeld. Das Anwesen ist selbst für Pfälzer Verhältnisse recht groß, gebaut in U-Form mit großem, nach Süden ausgerichteten Innenhof. Die Bausubstanz ist sehr alt, mit Bundsandsteinmauern, Fachwerk und altem Gewölbekeller. Über einem Torbogen prangt die Jahreszahl 1710. Übrigens, der Vater des letzten Eigentümers hieß mit Vornamen auch Julius.

Im Frühjahr des Jahres wurde mit dem Umbau begonnen. Es soll eine individuelle Anlage hochwertiger Appartements entstehen, mit Laden, Kochwerkstatt, Sauna im Winzerkeller, zwei Gärten ... Es gibt zwei Bauabschnitte mit einer Unterbrechung im Herbst dieses Jahres, wenn die ersten Appartements vermietet werden. Einmal die Woche wird ein „table d'hôtes“ angeboten, ein mediterranes Pfälzer Menü an gemeinsamer Tafel, dazu Spitzenweine auch aus Hainfeld.

Vermietet wird ab Mitte September. Anfragen an: [freunde@julius-pfalz.de](mailto:freunde@julius-pfalz.de)

### JULIUS in der PFALZ

Wie bekannt und gerade geschildert, ist unser Engagement in Herne, meines und das meiner Mitarbeiter, groß. Parallel habe ich, zusammen mit meiner Frau, Anfang des Jahres ein neues Projekt gestartet. Da wir gerne Gastgeber sind, haben wir uns vorgenommen, in der Pfalz eine kleine, individuelle Ferienapartmentanlage zu errichten. Ab Mitte September bieten wir an: „Wohnen bei Freunden“. Auch Kochkurse, Weinbergswanderungen, Golfarrangements, Winzerbesuche werden bald im Pfalz-Angebot sein. Obendrein werden wir dort (in abgespeckter Form in Herne) ein kleines, aber feines Pfälzer Weinangebot bereithalten. Es wird eine herausragende Selektion werden, schließlich wohnen wir nun auch in der Pfalz, in Hainfeld, und werden uns immer perfekter in Weinbergen und Kellern auskennen. Wie intensiv wir bereits jetzt in die Pfalz eingetaucht sind, sehen Sie bei unserer Monatsprobe August, wenn wir die interessantesten Weine Hainfelds vorstellen.

Mehr zum Apartmentprojekt Pfalz unter: [www.julius-pfalz.de](http://www.julius-pfalz.de)

Wir haben uns sehr viel vorgenommen. Natürlich ist nicht alles sofort perfekt. Wir arbeiten daran und hoffen auf die Unterstützung unserer Kunden und Gäste durch Zustimmung und aufmunternde Kritik.

Ihr

*Hartmut Julius Meimberg*

Weinjournal

2012  
August  
September  
Oktober

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](mailto:Weinhandel@julius-meimberg.de)  
[www.julius-meimberg.de](http://www.julius-meimberg.de)

Geschäftszeiten Laden:

Mo.–Do.: 10–18.30 Uhr

Fr.: 10–19 Uhr

Sa.: 10–16 Uhr