

Julius Heimberg

Weinjournal

2014
November
Dezember

Persönliche Highlights des Jahres

Das Jahr ist wieder vorbeigerauscht. Immer öfter habe ich den Eindruck, dass ich die besonderen Erlebnisse und Erfahrungen gar nicht mehr als besondere wahrnehme und genieße. Haben Sie nicht einen ähnlichen Eindruck von sich selbst? Eigentlich schade, besonders für uns, die wir guten Wein lieben. Gerade wir sollen das tun, was Kopf und Bauch gut finden: wohlschmeckendes Essens, charaktervolle Wein, echte Beziehungen und Freundschaften aufmerksam genießen. Fange ich mal an! Ich lasse das Jahr Revue passieren:

Gestern Abend war so ein Highlight, „Pfalz meets Südtirol“, so hieß mein Menü. In der Küche, zu zweit, zwei Tage Vorbereitung, jeweils bis tief in die Nacht. Gestern Abend: Viele Arbeitsschritte in der Fertigstellung und beim Anrichten, zwischendurch und danach ein paar Sätze mit den Gästen. Das Ergebnis: Alle zufrieden. Super gutes Trinkgeld für die Mitarbeiter, gutes Zeichen. Meine Menüs „Julius kocht“ laufen so gut wie noch nie. Natürlich hätte ich gern mehr, ein eigenes, täglich geöffnetes Restaurant verlangte aber meinen täglichen Einsatz vor Ort. Leider nicht möglich.

Der Traum vom Leben im Süden wollte auch realisiert sein. 2012 habe ich bekanntlich in der Pfalz angefangen mit meiner Frau ein altes Winzeranwesen umzubauen. Ein kleines und feines Hotel entstand mit riesigem Potenzial. Dieses Jahr war das erste Jahr komplett ohne Handwerker, aber mit vielen, auch wiederkommenden Gästen. Traumhafte Auslastung. Viel Lob in der Presse (Feinschmecker, Geo Saison). Wir führen unser Haus sehr persönlich. Auch hier koche ich, oft, nun bald in der Vorweihnachtszeit, mit mehreren Kochkursen als Event für Firmen.

In der Pfalz dreht sich viel um den Wein, und ich mittendrin. Ich beschäftige mich mit den einzelnen Lagen, ihren jeweiligen Böden, Weinen und den Winzern. Zur Traubenlese war ich dieses Jahr viel draußen, habe die Trauben begutachtet, Beeren genascht. Auch bei der Ernte war ich manchmal dabei, zweimal sogar mit Gästen. Inzwischen habe ich meine Kreise erweitert. Herausgekommen sind Entdeckungen vornehmlich aus Weyher, Burrweiler und Birkweiler, geniale Böden, geniale Weine mit genialen Winzern. Besonders angetan bin ich beispielsweise von der Arbeit von Matthias Wolf, erst 25 Jahre jung: Der Vater legte die Basis mit dem Kauf bester Lagen und dem Pflanzen bester lockerbeeriger Klone, aber der Sohn kann mit intensiver Weinbergarbeit allerbeste, vollreife Trauben ernten und großartige Weine produzieren.

Durch meine intensive Beschäftigung mit den Weinen der Südpfalz komme ich nicht nur zu Entdeckungen, sondern auch zu vielen Freundschaften. Besonders freue ich mich über die Wiederentdeckung des Weinguts Meßmer und der aufkeimenden Freundschaft mit Gregor Meßmer. Ein großartiger Riesling-Spezialist und toller Gesprächspartner.

Ich bin in vielen Kellern inzwischen fast wie zu Hause. Damit habe ich auch Zugriff auf gute Weine, die ich fast nach Belieben zu eigenem Wein zusammenstellen und beim jeweiligen Winzer für mich exklusiv abfüllen lassen kann. Erstmals war es auch ein Riesling, leider inzwischen fast ausverkauft. Ebenfalls bestens gelang mir, zusammen mit Peter Klein, einen Grauburgunder aus

JULIUS IN DER PFALZ
 PFALZ 2013
 GRAUBURGUNDER TROCKEN
 75cl



„Julius kocht“:

Highlights auf dem Teller und im Glas

Menüveranstaltung
(verbindl. Reservierung erforderlich)
Samstag, 21. Februar, 19.30 h
Preis: 65 €, incl. Wein (45 cl)

Wintersalat | milder Ziegenkäse & Honig & schwarze Olive | Nüsse & Korinthen | Fenchelkeks

geschäumte Weinsuppe (auf Basis eines Fleischfonds) | Ravioli Pfälzer Art | Schnittlauch

cremigies Risotto | karamellierter Radicchio di Treviso tardivo | Wildgeflügel | Apfelwürfel | Balsamessig

geschmorte Lammhüfte | Sauce mit Trockenfrüchten und Ras-el-Hanout | Süßkartoffelwürfel

Tiramisù von Haselnuss-Cantuccini | weiße Schokoladencreme | Gewürz-Beeren | Schokominze

den nicht ganz einfachen Jahr 2012 zusammenzustellen, von besten kalkreichen Lagen; der Wein schmeckt immer besser, mit seinem Höhepunkt vielleicht erst im nächsten Jahr.

Bei aller Liebe zum Pfälzer Wein, ich bin Weinhändler und trinke gern auch andere. Durch den Besuch der wichtigsten Weinmessen probiere ich ausgiebig, vielleicht mehr als andere Kollegen, weil ich es nicht mag, ausgetretenen Pfaden zu folgen. So komme ich zu einer besonderen Weinauswahl. Den Ort des Weinwerdens will ich auch kennen, die Weinlagen, die Winzer, ihre Keller. Aber wie bescheiden machen sich da so manche Keller aus. So bei Domaine Cambis im südfranzösischen Saint Chinian, genauer gesagt im schieferreichen Berlou. Aber neben den Weinlagen ist die Winzer-Passion entscheidend. Welche Power steckt hier in einer Frau wie Annik Perolari, die das Leben in einer Praxis in Montpellier hinter sich ließ, um Winzerin zu werden.



Im Italienbereich freut mich, dass ich wieder mit der Familie Vajra aus Barolo arbeite. Eine wunderbare Familie mit außergewöhnlich guten Weinen. Zum Glück wissen viele unserer Kunden die Qualität zu schätzen und lassen sich von einem höheren Preisniveau nicht abhalten. In diesen Tagen starten wir mit Weinen einer Region, die mit Edelweinen wie Sassicaia, Ornellaia bekannt geworden ist. Wir können da preiswerter mit Weinen von Castello di Bolgheri mithalten.



Ich danke, wenn Sie, unsere Kunden, unserer Weinhandlung in Herne folgen und meine Entdeckungen zu Ihren Weinen machen. Schön, dass ich mich dabei in Herne stützen kann auf ein kleines Team engagierter Mitarbeiter unter Führung von Richard Gerdemann. Ich unterstütze gern, mehr ist nicht drin. Die Pfalz ruft, meine Frau braucht mich. Und ich denke, genau dort werde ich mein Leben am allermeisten genießen können, ... aber gern bin ich auch in Herne.

Ihr

Heinrich Julius Heimberg

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. – Do.: 10 – 18.30 Uhr

Fr.: 10 – 19 Uhr

Sa.: 10 – 16 Uhr