

Malt-Probe:  
Freitag, 24.5. „Highlands“  
MEHR: [www.julius-meimberg.de](http://www.julius-meimberg.de)

# Julius Meimberg

est. 1871

Weinjournal

Mai  
Juni  
Juli

2013

ausgesuchte  
Weine & Spirituosen

Julius Meimberg GmbH  
Weinhandel

Bahnhofstraße 62 · 44623 Herne

Tel. 02323/50900

Fax 53500

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

## Amerika in Frankreich

Anfang März lud die Rhône ein zu „Découvertes en Vallée du Rhône“. Hier präsentieren hunderte Winzer ihre Weine, angefangen von den Randgebieten der Rhône wie Luberon, Costières de Nîmes bis hin zu den Côtes du Rhône, seinen Villages und Crus (wie Châteauneuf-du-Pape). In diesem Jahr fand die Probe an zwei Tagen in den weitläufigen Sälen des Palais des Papes in Avignon statt. Für die Nacht verspürte ich keine Lust auf ein Bett in der auf Touristen spezialisierten Systemhotellerie der Stadt. Ich stieg ab in einem Landhotel inmitten von Weinbergen außerhalb des Städtchens Sorgues.

Am Abend vor der Probe, gerade schnurstracks 1000 km Autobahn geprescht, verspürte ich Hunger und Appetit auf ein schönes, feines französisches Abendessen. An einem Sonntagabend hat man da natürlich ein Problem, denn die meisten Restaurants sind geschlossen. Also wollte ich nach Avignon. Auf dem Weg dahin, natürlich ohne Navi und Karte und nicht ganz des Weges kundig, immer nach Schildern mit „Avignon“ schauend, lande ich ungeplant in einem riesigen Einkaufsareal. Nicht so ein gewöhnliches Einkaufszentrum wie bei uns. Nein, es bestand aus einem nicht endenden Wirrwarr vieler Straßen, großer Parkplätze und unzähliger kühler fabrikähnlicher Hallengebäude. Ein Mega-Zentrum mit riesigen Supermärkten, großflächigen Verkaufsstellen, Outlets. Alles natürlich - am Sonntagabend - menschenleer. Es war gespenstig, ich fand keine Straßenschilder, keine Orientierung. Nach viel Herumkurven gelangte ich zu einem belebteren Teil mit Systemgastronomie, dann endlich die Schnellstraße nach Avignon. Ich bin erleichtert, diesen Zentren entkommen zu sein.

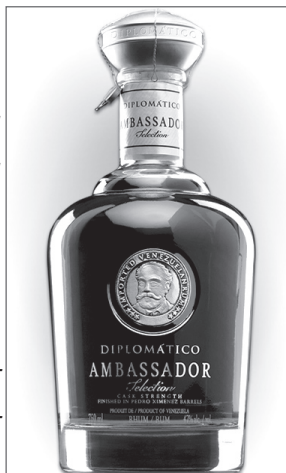
Im Internet habe ich später nachgesehen, wo ich da gelandet war. Das Areal liegt im Nordwesten von Avignon. Alles vor den Toren der Städtchen Le Pontet und Sorgues scheint mit Einkaufsstätten zugesperrt zu sein, darunter große Supermärkte und natürlich Decathlon, Ikea und ein Store, der sich gleich Giga nennt. Amerikanische Verhältnisse und das im Genussland Frankreich. Ich war schockiert. Dabei hatte ich bei meinen Touren in Frankreich manch großes Einkaufszentrum gesehen, so beispielsweise am Rande des elsässischen Colmar. Das Einkaufszentrum in Avignon aber sprengte für mich alles. Unangenehme Moloche sind sie alle, denen ich persönlich so gar nichts abgewinnen kann.

Parallel werden die Innenstädte ärmer. Leerstände, Schmutdelecken. Mit ihren Touristenströmen haben es Städte wie Colmar, Montpellier und Avignon nicht ganz so schwer. Aber auch hier, wie sonst überall, rauben die Center den Innenstädten Besucher und Kunden. Die Zahl der Geschäfte in den Innenstädten wird wohl weiter sinken. Aber überall entsteht auch Neues, wie türkische oder arabische Läden. Auch Bestehendes bleibt, wird modernisiert oder erfindet sich neu wie beispielsweise Geschäfte mit Feinkost, Rohmilchkäse (aus handwerklich arbeitenden Käsereien), Haushaltswaren, Wohnungsinterieur und ausgefallener Mode. Überall in Frankreich fand ich sie. Ins Schwärmen gerate ich bei den Auslagen bester französischer Patisserie ... und jedes kleine Städtchen hat noch seinen selbst backenden Bäcker, den Boulanger Artisan. Das stimmt positiv.

## Rum

*Ist der Winter die beste Jahreszeit um Rum zu genießen? Dann, wenn es draußen stürmt und schneit, der Atem fast gefriert und das einzige, was wirklich wärmt, ein Whisky oder halt ein Grog ist?*

*Leider falsch! Eine der besten Momente, um einen Rum zu genießen, ist vielleicht eher ein lauer Sommerabend, gemütlich auf der Terrasse oder im Garten sitzend – mit Genuss den Tag ausklingen lassen....*



*Eine der vielseitigsten Spirituosen in der modernen Bar, ist der Rum! Man darf ihn pur, auf Eis oder als Bestandteil zahlreicher kalter und heißer Mixgetränke konsumieren. In fast jeder Bar wird mittlerweile einer der bekannten und klassischen Rum-Cocktails wie Daiquiri, Mai Tai, Pina Colada oder Mojito serviert. Leider weist der dort angebotene Rum meist nur eine magere Qualität auf.*

*Rum ist ein alkoholisches Getränk, welches aus dem Ausgangsstoff Zuckerrohr hergestellt wird, eine der ältesten Kulturpflanzen der Erde. Genauer gesprochen sind es zwei verschiedene Ursprungsprodukte: zunächst der Zuckerrohrsaft, zum anderen die Melasse, welche bei der Produktion von Zucker anfällt. Je nach Herstellungsart und Herkunft haben sich unterschiedliche Rumstile entwickelt, welche eine ähnliche Geschmacksvielfalt wie beim Whisky versprechen – manche behaupten sogar eine weit größere! Heute wird er hauptsächlich auf den karibischen Inseln, dem Epizentrum von Rum, hergestellt, aber auch auf dem südamerikanischen Festland, in Mittelamerika, auf Tahiti, den Philippinen und auch auf Madagaskar. Übrigens: Ein Rum reift aufgrund des tropischen Klimas bis zu 5-mal schneller als ein Whisky in Schottland.*

*Ihre wachsende Nachfrage in unserem Geschäft haben wir als Aufforderung verstanden, uns für Sie kundig zu machen. Haben probiert und probiert, mehr als 120 verschiedene Rum-Sorten aus nahen und fernen Ländern haben den Weg zu uns gefunden.*

*Das Ergebnis können Sie nun probieren.*

*Unser Tasting für Sie: Freitag, 14. Juni, 19:30 Uhr. Anmeldung über: [www.julius-meimberg.de](http://www.julius-meimberg.de), per E-Mail, telefonisch oder persönlich bei uns im Geschäft. Wir freuen uns auf Sie!*

Es gibt Interesse an individuellen kleineren Geschäften. Es gibt Nischen. Es gibt Interesse an besonderer Qualität, gepaart mit Vergnügen, mit Ruhe, weniger Stress, einem Schwätzchen, einem kleinen leckeren Imbiss. All das kann ich mir nur in einer (attraktiven) Innenstadt vorstellen. Und deshalb - nun bin ich wieder in Herne - arbeiten wir in Weinhandlung und Gastronomie weiter daran.

Ihr

*Heidi Julia Meimberg*