



Wenn Julius kocht, herrscht Harmonie

Perfekt abgestimmt: Weinhandlung Meimberg macht im eigenen Restaurant Essen und Trinken zum Erlebnis

Wenn Weinhändler Julius Meimberg an Freitag- oder Samstagabenden in der Küche seines „Veranstaltungsrestaurants“ verschwindet, steht Hochleistungsport auf dem Programm. Der „Grandmaître de Chuchi“, geprüfter Großmeister eines Männer-Kochclubs, trainiert dann das zeitlich perfekt aufeinander abgestimmte Erstellen von bis zu sechs Menügängen für rund 40 Personen – natürlich immer mit dem passenden Tröpfchen dazu. „Wine & dine“ nennen Gourmets ein solches Fest der Sinne.

Es geht auf Mitternacht zu und die Gesichter der Gäste verraten vor allem eines: Zufriedenheit. Was auch, aber nicht nur am Wein liegt. Über vier Stunden haben sie entspannt das Ambiente eines Feinschmeckerrestaurants genossen, das der Weinhandlung Meimberg am Robert-Brauner-Platz angegliedert ist. Früher wurden hier Destillate für Spirituosen hergestellt, die Räume dienten als Obstpresse und Lager. Die Historie wird in Form von Bauplänen, Bildern, Rezepturen, Etiketten und Flaschen lebendig gehalten, mancher Gast speist neben Destilliergerät mit Dampfkessel. Der Koch, ein Julius Meimberg der vierten Generation, der den Vornamen Hartmut trägt, hat sich mit viel Experimentierfreude autodidaktisch Perfektion und Raffinesse angeeignet - und es vollbracht, heute erneut seine Aufgabe zu erfüllen: Harmonie zwischen Gerichten und Weinen zu schaffen.

Alles andere wäre langweilig

Normalerweise erhält der gemeinsam mit Jürgen Radigk kochende Julius erst nach dem Dessert Ausgang aus der Küche. Bei der Auftaktveranstaltung im Januar, die mit den kulinarischen Highlights aus 2004 gespickt ist, hat er sich ausnahmsweise Verstärkung geholt und nimmt sich Zeit für eine kleine Ansprache. Nach geräuchertem Heilbutt-Carpaccio mit erstaunlich

geschmacksintensivem Büffel-Mozzarella an tintenfisch-schwarzem Olivenöl preist der 53-Jährige den Wein zum nächsten Gang an – den Weißburgunder eines Aufsteigerweinguts von der Saar. Dessen Trauben werden erst nach dem ersten Frost geerntet, so dass der Rebstock noch einmal seine letzte Kraft aufbringen kann, verrät der Kenner, der seinen Gästen spannende Erlebnisse wünscht. „Wir haben jedes Ge-



Ihn reizt immer das Detail: Julius Meimberg

richt etwas verändert – alles andere würde uns persönlich langweilen.“ Und weg ist er, zurückgeilt zur Perlhuhnbrust, die gleich auf feurigem Risotto mit Apfelconfit daher kommt – was für ein Geschmackserlebnis!

Raffinierte Arrangements

In der von 7,5 (!) auf 30 Quadratmeter erweiterten Küche arbeitet das Team Hand in Hand für die folgenden drei Gänge. Die Ravioli von der



Ente werden sich später durch einen Hauch von Spekulatiusgewürz auszeichnen – und durch eine ungewöhnliche, unglaublich leckere Pflaumensauce. Zum Pfefferpotthast vom toskanischen Wildschwein gehören Bandnudeln und Rotkohl mit Feigen, aber auch Speck vom gleichen Tier und eine einzige Scheibe Salami. Diese Feinheiten sowie raffinierte Arrangements machen Meimbergs gehobene Küche aus.

Große Küche bieten, die anerkannt wird

Die Ideen für seine in Herne servierten Menüs gehen Hartmut Julius Meimberg auch im fünften Jahr in Folge nicht aus. Im Urlaub und auf Weinreisen kehrt er in den besten Restaurants ein und holt sich Anregungen. „Mich beeindruckt nie ganze Gerichte“, verrät der Autodidakt, „immer nur Details.“ Wirklich zuhause fühlt er sich in der mediterranen Küche. Meimberg verlangt Frische bei Gemüse und Fleisch, verwendet Olivenöl, nicht zu viel Sahne oder Butter. Seine Saucen sind französischer Herkunft, doch leicht – sie sollen „da sein“, aber nicht zu sehr sättigen. „In Perfektion große Küche machen, die anerkannt wird“ – so lautet das stets angestrebte Ziel. Sicher, vom Stern könnte er auch träumen, aber „man muss auf dem Teppich bleiben“, meint Meimberg. „Wir sind hier in Herne – und da muss ich ein bestimmtes Preisniveau einhalten.“ Wenn „Julius kocht“, zahlt der Gast 50 oder 55 Euro. Für Speis und Trank.

Silke Bender

Wein – Restaurant Julius
Bahnhofstr. 62
Tel. (0 23 23) 5 09 00
www.julius-meimberg.de