



**Julius Meinl**

**WIENER KAFFEEHAUSKULTUR SEIT 1862**



Julius Meinl am Graben, Wien

## KLEINE KAFFEEGESCHICHTE(N)

### Wie der Kaffee nach Wien kam

300.000 Mann stark war die Armee, mit der Pasha Kara Mustafa 1683 die Stadt Wien belagerte. Daher sandten die Einwohner der kaiserlichen Hauptstadt einen Kundschafter aus, der durch die türkischen Lager hindurch gelangen und Verstärkung anfordern sollte. Der Abenteurer Georg Kolschitzky schaffte es tatsächlich – und rettete damit die Stadt. Der Legende nach wünschte er sich als Belohnung lediglich die 500 Säcke „Kamelfutter“, die die abziehenden Türken zurückgelassen hatten. Das Schlitzohr hatte den wahren Wert der Beute erkannt und eröffnete mit den kostbaren Kaffeebohnen Wiens erstes Kaffeehaus.

### Wiener Kaffeehauskultur

Keine Legende ist jedoch, dass Österreich eine einzigartige Kaffeequalität zu bieten hat. Die Wiener Kaffeehauskultur ist weltweit ein Begriff. Für jeden Österreicher ist diese Tradition ein wichtiger Teil moderner Lebensqualität. Im Kaffeehaus gönnt sich der Gast seine persönliche Auszeit vom Alltag. Er trifft sich dort oder genießt seinen Kaffee allein, während er die ausgelegten Zeitungen studiert. Der „Herr Ober“ serviert ihm den perfekt zubereiteten Kaffee stets auf einem Silbertablett mit einem Glas Leitungswasser. Der Gast hat das Beste verdient.



Julius Meinl Filiale 1862



Erste Kaffeerösterei in der Neustiftgasse

	<p>Das Lounge Konzept </p>
<p>  <b>PublicCoffee Lounge-Systeme</b>                  ...auf Knopfdruck Wiener-Kaffeehaus-Spezialitäten...                  Wenn Sie auch köstlich kommunizieren möchten, dann Informieren Sie sich noch heute:  <a href="http://www.publiccoffee.ch">www.publiccoffee.ch</a></p>	 Tradition trifft Design auf weniger als 2qm



## QUALITÄT IST IMMER IM TREND

### Julius Meinl – Das Original der Wiener Kaffeehauskultur

Seit fast 150 Jahren ist der Name Julius Meinl ein Synonym für Tradition, Erfahrung und Produkte von höchster Qualität. Die Erfolgsgeschichte des Unternehmens begann 1862, als Julius Meinl I. im Zentrum der Hauptstadt am Fleischmarkt sein Gewürzwarengeschäft eröffnete. Nur bei ihm konnten die Wiener bereits fertig gerösteten Kaffee kaufen und ersparten sich somit die Prozedur auf dem heimischen Herd. Die Innovation traf in eine Marktlücke und garantierte erstmals eine gleich bleibende Qualität des Kaffees.

### Julius Meinl – moderner Partner für die Gastronomie

Heute präsentiert sich der Wiener Traditionsröster als international erfolgreiches Unternehmen mit starkem Markenauftritt in zeitgemäßem Design. Julius Meinl ist das beste Beispiel dafür, dass Tradition und Trend sich nicht ausschließen, sondern gemeinsam die Erfolgskomponenten für moderne Kaffeehauskultur darstellen. Das Geheimnis ist unser kompromissloser Anspruch an Qualität.

Seit 2005 entwickelt sich der österreichische Marktführer auch in Deutschland zur Kultmarke. Anspruchsvolle Gastronomen schätzen Julius Meinl als zuverlässigen Partner für „mohr“ Erfolg.

**Probieren Sie einfach selbst.**

ABS Automaten & Software  
Tel.: 089 / 62 78 99 - 0  
Fax: 089 / 62 78 99 - 99  
E-Mail: [info@espresso-muenchen.de](mailto:info@espresso-muenchen.de)  
Web : [www.espresso-muenchen.de](http://www.espresso-muenchen.de)

Bernd Boddart  
Kaffeemaschinen \* Service \* Vertrieb  
Tel.: 02161/ 40 00 88 - 8  
Fax: 02161/ 40 00 88 - 44  
Email: [info@boddart.de](mailto:info@boddart.de)  
Web: [www.boddart.de](http://www.boddart.de)

Kisselov-Kaffeemaschinen  
Tel.: 030 / 217 68 54  
Fax: 030 / 214 00 73  
E-Mail: [info@kisselov-berlin.de](mailto:info@kisselov-berlin.de)  
Web: [www.kisselov-berlin.de](http://www.kisselov-berlin.de)

Frank Hofer Kaffeemaschinen  
Tel.: 07143 / 30 62  
Fax: 07143 / 33 63 0  
E-Mail: [info@hofer-kaffeemaschinen.de](mailto:info@hofer-kaffeemaschinen.de)  
Web: [www.hofer-kaffeemaschinen.de](http://www.hofer-kaffeemaschinen.de)

pit-for-coffee  
Kaffeemaschinenservice Jänecke  
Tel.: 08821/ 73 05 01  
Fax: 08821 / 73 05 00  
E-Mail: [peter.jaenecke@gmx.net](mailto:peter.jaenecke@gmx.net)  
Web: [www.pit-for-coffee.com](http://www.pit-for-coffee.com)

Hentschke & Müller Kaffeemaschinen GbR  
Tel.: 02 21 / 94 33 90 20  
Fax: 02 21 / 94 33 90 21  
E-Mail: [info@faema-esspressomaschinen.de](mailto:info@faema-esspressomaschinen.de)  
Web: [www.kaffee-maschinen.com](http://www.kaffee-maschinen.com)

 **FAEMA**

Carl Schrödter GmbH  
Tel.: 040 / 51 30 99 01  
Fax: 040 / 511 70 29  
E-Mail: [info@carl-schroedter.de](mailto:info@carl-schroedter.de)  
Web: [www.carl-schroedter.de](http://www.carl-schroedter.de)

MET Mack Eistechnik GmbH  
Tel.: 06109 / 601 00  
Fax: 06109 / 60 10 10  
E-Mail: [info@mack-eistechnik.de](mailto:info@mack-eistechnik.de)  
Web: [www.mack-eistechnik.de](http://www.mack-eistechnik.de)





## JULIUS MEINL KAFFEE

Sorgfältige Auswahl des Rohkaffees, schonende Röstung der Bohnen und eine ausgewogene Mischung der Sorten: So entstehen Spitzenprodukte für die Gastronomie. Unser umfangreiches Sortiment bietet den richtigen Kaffee für jeden Geschmack und jede Zubereitung. In jedem Fall erleben Ihre Gäste höchsten Kaffeegenuss: charaktervolles Aroma und eine feine Crema.

- **Julius Meinl Espresso Spezial** – Mischung für anspruchsvolle Genießer: 100% Arabica, extrem voller Körper und intensiver Duft (Brasilien)
- **Julius Meinl Crema Espresso** – Der Marktführer in Südtirol: Arabica-Robusta Mischung, in Italien geröstet, würziges Aroma mit einer überzeugenden Balance von Säure und Bitteranteil
- **Julius Meinl Crema Espresso Italia** – Typisch italienisch: harmonische Mischung aus Arabica und Robusta, dunkle Espresso-Röstung mit intensivem Duft und fester Crema (Südamerika)
- **Julius Meinl Arabica Espresso Gold** – Mild und bekömmlich: 100% Arabica in schonender Röstung. Besonders säure- und reizstoffarm bei überzeugendem feinen Geschmack (Süd- und Zentralamerika)
- **Julius Meinl Bristol Plantagen** – Exklusiver Spitzenkaffee: 100% Arabica, voller Körper, feines Aroma mit feinsäuerlicher Note (Brasilien, Nicaragua, El Salvador und Timor)
- **Julius Meinl Bio Transfer Bohne + Mahlkaffee** – Natürlich gut: 100% Arabica, handgepflückt und manuell getrocknet für edlen, kraftvollen Geschmack (Honduras)
- **Julius Meinl Privatröstung** – Exklusiver Spitzenkaffee: 100% Arabica, traditionsreiche Mischung in mittlerer Röstung, voller Körper und feines Aroma (Brasilien, Nicaragua, Salvador und Timor)
- **Julius Meinl Auslese** – Edle Mischung: Kräftige Komposition aus Arabica und Robusta mit mittlerer Röstung und vollem Geschmack (Südamerika)
- **Zumtobel Heika Luxus** – Der Exklusive: 100% Arabica in dunkler Röstung für die perfekte Balance (Süd- und Zentralamerika)
- **Julius Meinl Entkoffeiniert** – Voller Kaffeegeschmack: 100% Arabica, harmonisch abgerundet, sanft entkoffeiniert (Brasilien und Äthiopien)



## KAFFEEGENUSS IN PERFEKTION

Julius Meinl 1862 Premium ist nicht nur eine einzigartig ausgewogene Espressokomposition, sondern ein ganzheitliches Qualitätskonzept für die anspruchsvolle Gastronomie. Eine Kombination von außergewöhnlichem Kaffee mit innovativer Technologie und einzigartigem Design.

### Qualität – Kaffee in Perfektion

Der exquisite Blend aus sorgfältig ausgewählten 100% Hochland Arabica Bohnen ist eine Hommage an die Spitzenmischungen, die 1862 den Erfolg von Julius Meinl begründeten. Veredelt durch eine dunkle und langsame Röstung, entwickelt er eine wunderbare geschmackliche Balance aus kräftiger Vollmundigkeit, feinwürziger Fruchtigkeit und zart-bitterer Kakaonote.

### Technologie – Die Kaffeemühle

Julius Meinl 1862 Premium ist ausschließlich mit der von Mahlkönig speziell auf diesen Blend abgestimmten Mühle K30 Single Espresso erhältlich. Sie garantiert dem Gast eine persönliche, frisch gemahlene Kaffeeportion in bester Aromaqualität. Der Gastronom schätzt die einfache „hands-free“ Bedienung und die RFID Technologie für eine optimale Mengen- und Qualitätskontrolle.

### Design – Der Aroma Fez

Absoluter Eye-Catcher und einzigartiges Designelement für die moderne Gastronomie: der von Kiska entwickelte Aroma Fez ist attraktive Markenskulptur und intelligente Verpackung in einem. Mit einem Handgriff lässt sich der Kaffeebehälter unkompliziert austauschen. Unter der hochglänzenden Hülle sind 2,5 kg Julius Meinl 1862 Premium luftdicht versiegelt und bestens geschützt.





## JULIUS MEINL TEE

Bei Julius Meinl hat das aromatische Getränk bereits seit der Gründung einen besonderen Stellenwert. Jahrzehntelange Beziehungen zu unseren Lieferanten gewährleisten, dass nur sorgsam gepfückte Teeblätter weiterverarbeitet werden. Genießen Sie das feine Aroma.

- **Schwarztee:** Assam Special, Ceylon Special, Darjeeling, Earl Grey
- **Früchtetee:** Früchtereigen Multifrukt, Wald-erdbeere, Wildkirsche, Apfel Cassis, Hagebutte-Hibiskus
- **Grüner Tee:** Grüner Tee pure classic, Grüner Tee Yasmin, Grüner Tee Zitrone, Grüner Tee Pfirsich
- **Grüner Tee und Kräutertee:** Kräuterteemischung, Kräutertee Kamille, Kräutertee Pfefferminz
- **Big Bags:** Darjeeling, China Yunnan, Früchtereigen, Himbeere, Rooibos Blutorange, Oriental Apple

## JULIUS MEINL TRINKSCHOKOLADE

Kakao macht glücklich. Dafür sorgen zum einen Inhaltsstoffe, die unseren Körper zur Bildung von Serotonin, dem „Glückshormon“, anregen. Zum anderen ist der Genuss von hochwertiger Trinkschokolade einfach köstlich.

- **Julius Meinl Trinkschokolade 70%:** gibt warmer oder kalter Milch einen feinen schokoladigen Geschmack, auch geeignet für Torten und Eiscreme
- **Julius Meinl Kakao-Mix:** Fertigmix für Automaten aus hochwertigem Bendorp Kakaopulver, schmeckt warm oder kalt





## JULIUS MEINL GEMAHLEN

Optimale Körnung für perfekten Kaffeegenuss:  
Auf das richtige Mahlen kommt es an.  
Vertrauen Sie unserer Erfahrung und Ihrem  
guten Geschmack.

- **Julius Meinl Wiener Melange Naturmild**  
Perfekte Mischung: 100% Arabica Bohnen, vollmundiger Geschmack, schonende Röstung, feine Säure, samtige Crema (Zentralamerika, Brasilien)
- **Julius Meinl Arabia Frühstückskaffee Exklusiv**  
In Filter- und Brühmahlung: abgerundeter, feiner Geschmack für das erste Genusserlebnis am Tag, 100% Arabica (Zentralamerika, Brasilien)
- **Good Morning** – Kraftvoller Start in den Tag: aromatische Mischung aus Arabica und Robusta in mittlerer Röstung, vollmundige Note mit intensivem Geschmack und ohne Säure



## JULIUS MEINL KONFITÜREN

Seit Jahrzehnten verwenden wir für unsere Kollektion ausschließlich ausgesuchte und natürlich unter der Sonne gereifte Früchte. Sie werden sorgfältig geerntet und verarbeitet. Natürlich ohne Farbstoffe und Geschmacksverstärker. Für feinste Qualität.

- **Julius Meinl Naturrein Konfitüren** – Unterschiedliche Sorten mit ausgesuchten Früchten in voller Reife (300-g-Glas).
- **Julius Meinl's Küchenzauber** – Hervorragend zum Backen und Kochen und herrlich als köstliche Beilage zu süßen Desserts oder deftigen Wildgerichten (360-g-Glas).
- **Meinl's Tube** – Leicht zu dosieren und immer frisch. Acht köstliche Sorten wurden appetitlich verpackt (300-g-Tube).



**Saeco Phedra.**  
Vielseitigkeit trifft  
auf Genuss.

[www.saeco.de](http://www.saeco.de)

[www.saeco.at](http://www.saeco.at)

[www.saeco.ch](http://www.saeco.ch)

Ideen aus Leidenschaft

 **Saeco**



## JULIUS MEINL GESCHIRR

Qualitätsprodukte brauchen einen ansprechenden Rahmen. Daher bietet Julius Meinl seinen Kunden eine große Auswahl an Gastronomie-Accessoires. Wählen Sie aus unseren attraktiven Geschirrserien dasjenige aus, welches genau zu Ihrem Konzept und Ihren Gästen passt. Wir beraten Sie gern.

### Julius Meinl Classic

- Meinl Tasse Classic Espresso
- Meinl Tasse Classic Melange
- Meinl Tasse Tee + Cappuccino
- Meinl Tasse Classic Jumbo

### Julius Meinl Gläser

- Kaffee Verkehrt Glas und Unterteller
- Meinl Caffé Latte Glas Standard
- Julius Meinl Wasserglas



**pro macchina**

Espressomaschinen • Technik • Zubehör • Caffè

**da caffè**

Ackerstr. 173  
D-10115 Berlin  
Tel. 030 - 40 50 16 50  
[www.pro-macchina.de](http://www.pro-macchina.de)



BERATUNG - VERKAUF - SERVICE - LEASING



VERMIETUNG - SCHULUNG



## TRADITION – ZEITGEMÄSS INSZENIERT

Das gelingt uns mit innovativem Design und einem unverwechselbaren Marken-Auftritt. Der Mailänder Star-Designer Matteo Thun entwarf exklusiv für Julius Meinl eine neue Geschirrsreihe. Die Tassen, die er aus dem umgedrehten Fez des Meinl Mohrs entwickelte, sind bereits Kult. (Und das mit einem echten Gewinn für den Genuss: durch optimale Entfaltung des Aromas und eine besonders feine Crema.)



Menke & Stein GmbH | Röntgenstr. 34 | 48432 Rheine | Tel.: 0 59 71 – 97 390



Wir liefern neben Getränken aller Art auch Kaffee bester Qualität – von Münster bis zu den Ostfriesischen Inseln!

Die GetränkePartner

Menke & Stein ist Julius Meinl Exklusivpartner.

Kaffee können wir auch.



## DIE MATTEO THUN SERIE

### Meinl Premium

- Espresso Tasse mit Unterteller
- Melange Tasse mit Unterteller
- Tee & Capuccino Tasse mit Unterteller
- Jumbo Tasse mit Unterteller
- Sahnekännchen
- Teekanne

### Julius Meinl Trend Serie

- Espresso Tasse mit Unterteller
- Melange Tasse mit Unterteller
- Tee & Capuccino Tasse mit Unterteller
- Jumbo Tasse mit Unterteller
- Sahnekännchen
- Teekanne



*Junge Römer - die Nacht ist jung wie ihr,  
vergisst das Morgen...*

  

[www.gruppo-cs.com](http://www.gruppo-cs.com)

FRANCINI PROSECCO



## JULIUS MEINL TISCHSERVICE

So verbindet sich Wiener Kaffeehaus tradition mit frischer Markenpersönlichkeit: Das klare Design des Julius Meinl Logos zielt die vielen Kleinigkeiten, mit denen Sie Ihre Gäste verwöhnen.

### Julius Meinl Standard

- Zuckersticks
- Zuckersäckchen
- Portionssahne
- Julius Meinl Schokonaps
- Julius Meinl Karamellgebäck
- Serviertablett




**Julius Meinl**  
*Kaffeehaus*

*Ihr eigenes  
Wiener Kaffeehaus*

Werden Sie eins mit einem der ältesten und traditionsreichsten Kaffeehäuser Europas.  
Schnuppertage auf Anfrage:  
[www.julius-meinl-kaffeehaus.de](http://www.julius-meinl-kaffeehaus.de)



**Gustare energia**  
*Taste the energy*

**RANCILIO**  
*caffeing the World*

[www.rancilio.com](http://www.rancilio.com)



## MASCHINEN FÜR JULIUS MEINL KAFFEEGENUSS

Die Espressomaschine ist die letzte Station des Kaffees auf dem Weg zum perfekten Geschmackserlebnis für den Kunden. Julius Meinl bietet ein großes Angebot an verschiedenen Halb- und Vollautomaten für jeden Anspruch und berät Sie gern bei der Auswahl Ihrer Maschine. Selbstverständlich können die Geräte auch als Leasingvariante zur Verfügung gestellt werden.



Leasen Sie professionelle Kaffeesysteme jeder Größenordnung.

**hofmann**  
Leasing

[www.hofmann-leasing.de](http://www.hofmann-leasing.de)



## STARKER PARTNER FÜR DIE GASTRONOMIE

### Unsere Stärken – Das Beste für Ihre Kunden

- Die große Tradition der Wiener Kaffeehauskultur – Das Original
- Kult-Marke in zeitgemäßem Auftritt
- Unvergleichlicher Kaffeegenuss für hohe Ansprüche
- Einmalige Qualität aus eigener Produktion
- Große Vielfalt im Angebot
- Marktführer in Österreich: fast 150 Jahre Erfahrung und Kaffeekompetenz

### Unser Service – Ihre Vorteile

- Julius Mitarbeiter: ausgebildete und SCAE zertifizierte Barista mit Gastronomiekompetenz
- Individuelle Beratung bei der Auswahl der passenden Kaffeesorte, Mühle und Maschine

- Optimale Einstellung Ihrer Maschinen auf unseren Kaffee
- Praxisschulungen vor Ort: Wir begeistern Ihr Personal für die Zubereitung des perfekten Kaffees
- Kaffee Qualitäts-Check: objektiv, vor Ort, gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern
- Marken-Accessoires in modernem Design. Drei attraktive Geschirrserien, ansprechende Artikel für den Tischservice und umfangreiches POS-Material
- Beratung und Unterstützung bei der Kundenbindung und Umsatzoptimierung. Ihr Erfolg ist uns wichtig
- Zuverlässiger Service mit 100% Zufriedenheitsgarantie



### Gaggia Deco

Typisch italienischer Kaffeegenuss, absolute Frische und Qualität – das sind die Anforderungen Ihres Gastes, der einen Espresso bestellt. Mit einem umfangreichen Angebot an professionellen Siebträgergeräten stellt sich Gaggia diesen Herausforderungen und vereint dabei durchdachte und ausgereifte Technologie mit der klassischen Kaffeetradition.

**GAGGIA**



## ZUBEREITUNGSKULTUR

### Der perfekte Kaffee

Die Basis aller Kaffeerezepte ist der Espresso. Deshalb ist es wichtig, dass bei seiner Zubereitung wirklich alles stimmt. Ob er „Kleiner Schwarzer“ oder „Kleiner Mokka“ heißt, stets sollten für höchste Qualität die „Julius Meinl Kaffeeregeln“ befolgt werden:

- Zur Maschine passende Mahlung, direkt vor der Zubereitung
- Dosierung 6-8 Gramm Kaffee, 30 ml Wasser
- 15-20 kg Anpressdruck (mit dem Tamper)
- Brühtemperatur 90 °C - 95 °C
- Auslauftemperatur 82 °C - 84 °C
- Wasserhärtegrad 6-8 Grad
- Brühdruck 9 bar
- 20-30 Sekunden Extraktionszeit
- Vorgewärmte Tassen

Nur eine optimale Einstellung der Maschine und fachgerechte Bedienung führen zum perfekten Kaffee. Die Julius Meinl Kaffee-Experten unterstützen Sie dabei gern.

### Julius Meinl Kaffee-Akademie

Das Kompetenzzentrum für Kaffee in Wien bietet unterschiedliche Seminare und Workshops rund um den Kaffee an. Vom kompetenten Hintergrundwissen über Sorten, Anbau, Röstungen bis hin zur kreativen und richtigen Zubereitung des Kaffees. Hier können Sie auch die Prüfung zum SCAE zertifizierten Barista ablegen (Level 1 und Level 2) – ein internationales Zertifikat mit hoher Anerkennung.

**Begeistern Sie Ihre Kunden mit Qualität und Expertise.**

**Willkommen im Meer der Möglichkeiten!**  
**Willkommen in der Welt von feel event!**



Unsere Leistungen:  
 - Shuttleservice  
 - Maritimes Catering  
 - Bord-Programm  
 - Bannerwerbung  
 - Werbemittel  
 - Einladungsmanagement  
 - Hotel-Booking-Service  
 - Übernachtung an Bord



**feel event® • An der Alster 19 • 20099 Hamburg**  
**Fon 040 - 28 00 45 - 98 • Fax 040 - 28 00 45 - 99**  
**info@feel-event.com • www.feel-event.com**



**FAEMA**

**Fachhändler**

**Hentschke & Müller**  
 Kaffeemaschinen

Luxemburger Str. 55  
 50674 Köln

0221 / 94 33 90 20

[www.kaffee-maschinen.com](http://www.kaffee-maschinen.com)



## WIENER KAFFEEHAUSSPEZIALITÄTEN

Die hochwertigen Kaffeesorten von Julius Meinl sind eine erstklassige Grundlage für eine Vielzahl von möglichen Kaffeerezepten, mit denen Sie Ihre Gäste verwöhnen können. Eine eigene Kaffeekarte mit typischen Spezialitäten und Geschichten rund um den Kaffee schafft auch bei Ihnen ein Stück der Wiener Atmosphäre, in der Ihre Gäste sich sofort wohl fühlen werden. Einige Beispiele?

### Wiener Melange

Eine große Mokkaschale wird zur Hälfte mit Kaffee gefüllt. Die Milch wird am Dampfahn der Espressomaschine schaumig geblasen und zum Kaffee gegeben.



### Kaffee verkeert

1/3 heiße Milch und 1/3 Milchschaum in ein hohes Glas geben und darauf einen Mokka gießen. So entstehen drei verschiedenfarbige Schichten, die den Kaffee unverwechselbar machen. Warum „verkeert“? Weil mehr Milch als Kaffee im Glas ist!

### Fiaker

Ein doppelter Mokka wird mit 3cl Wasser verlängert. 2cl Rum und eine Haube aus Schlagobers sorgen für den besonderen Genuss.

**Qualität als Brücke zwischen Tradition und Trend – das ist das Markengeheimnis von Julius Meinl**

Weitere Rezepte finden Sie unter [www.juliusmeinl.de](http://www.juliusmeinl.de)



## **Julius Meinl**

### **Julius Meinl Deutschland GmbH**

Vogelsanger Weg 80

D – 40470 Düsseldorf

Tel.: 02 11 / 830 25 002

Fax: 02 11 / 830 25 003

[info@juliusmeinl.de](mailto:info@juliusmeinl.de)

[www.juliusmeinl.de](http://www.juliusmeinl.de)

### **Customer Service**

Tel.: 02 11 / 24 70 15 50

Fax: 02 11 / 24 70 15 30

[service@juliusmeinl.de](mailto:service@juliusmeinl.de)