

# Ein Meinl-Kaffeehaus in Chicago

**Seit einigen Monaten gibt es Mohr im Hemd und Apfelstrudel in Chicago. Vor allem aber Meinl-Kaffee, von dem die Amerikaner »meindelized« sind**

Von Michael Mössmer.

Der Überlieferung nach war Julius Meinl der Erste ein Bauernbub, den es in jungen Jahren in die kaiserliche Hauptstadt Wien gezogen hat. Er dürfte dort bei einem Lebensmittelhändler gelernt haben, bis er schließlich 1862 sein eigenes Geschäft gründete. Und spezialisierte sich bald auf Besonderes für damalige Zeiten: auf Gewürze und Kaffee. Man war ja noch weit entfernt vom heute so gewohnten Röstkaffee höchster Qualität, wurde doch der Rohkaffee, sofern man sich ihn leisten konnte, daheim am Küchenherd geröstet. Man kann sich vorstellen – oder lieber doch nicht –, wie das geschmeckt haben muß. Guter Kaffee war also Mangelware und entsprechend kostspielig. So wird berichtet, daß eines Tages eine in Tränen aufgelöste Köchin in Julius Meins Geschäft stürzte und erzählte, daß ihr der Kaffee beim Rösten angebrannt sei. Wahrscheinlich mußte sie für diesen Schaden sogar selbst aufkommen. Das brachte den rührigen Geschäftsmann auf die Idee, Rohkaffee in guter Qualität in größeren Mengen einzukaufen und diesen auch selbst zu rösten. 1891 eröffnete er in der Neustiftgasse in Wien eine moderne Kaffeerösterei unweit jener Stelle, an der 1683 Kara Mustapha seine Kaffeesäcke zurücklassen mußte. Die Qualität, die er durch konsequente Kontrolle und wachsende Erfahrung erreichen und halten konnte, sicherte eine zufriedene Käuferschaft, die dann auch an anderen, ebenso qualitativen Produkten Interesse zeigte. Das Angebot wurde ausgeweitet, es kamen Tee, Schokoladen und andere Spezialitäten hinzu, die sogar aus fernen Ländern importiert wurden. Diese teils exotische Auswahl erlesener Waren begründete also die beispielhafte Entwicklung des Unternehmens.

Zwischen den beiden Weltkriegen (1918–1939) expandierte das Unternehmen in viele Länder Mitteleuropas. 1939 hatte Julius Meinl europaweit über 1000 Filialen, Franchisenehmer und viele Fabriken. Durch den Zweiten Weltkrieg gingen viele der Standorte in den Nachfolgestaaten des österreichischen Kaiserreiches verloren oder wurden im Krieg zerstört. Nachdem Kriegswirren halbwegs



*Optimal »designed for USA«  
Alle Fotos: Julius Meinl International*

überstanden waren, wurde der Ausbau der Filialen fortgesetzt, auch das Warenangebot wurde laufend erweitert: dazu kamen Delikatessen, Obst und Gemüse.

Als der harte Kampf der Lebensmittelketten um Marktanteile entbrannte, traf die Familie Meinl 1996 schweren Herzens die Entscheidung, sich aus dem Einzelhandel in Österreich vollkommen zurückzuziehen und konzentrierte sich – mit neuer Dynamik und neuen Ideen – auf die weltweite Vermarktung von Meinl Kaffee, Tee, und Konfitüren.

Die starke Marke, der „Meinl Mohr“, ist jetzt übrigens auch in Chicago vertreten, und zwar in Form eines Wiener Kaffeehauses. Als Gegenbewegung sozusagen, denn die amerikanische Kaffeehaus-Kette „Starbucks“ drängt ja seit einigen Jahren auf die europäischen Märkte. Bei Meinl weiß man aber, daß „für die mitteldunkle Röstung, und nicht die ganz schwarze, ausreichend Platz ist“, wie Thomas Meinl sen., direkter Nachfahre und im Unternehmen für den internationalen Vertrieb zuständig, erklärt. Warum gerade Chicago? „Das war eigentlich mehr oder weniger Zufall. Wir haben eine sehr gute Geschäftsverbindung mit einem Multimedia-Unternehmen in Chicago, das unser Internetportal aufgebaut und Multimedia-Ausbildungsprogramme für unser Filialpersonal



*Eine Überraschung für nach Chicago Reisende: ein echtes Julius Meinl-Kaffeehaus!*

## Chronik

gemacht hat. Eine kleine Firma, mit der wir gut zusammenarbeiten.“ Eines Tages wurde in der Nähe von deren Büro, in einer sehr guten Wohngegend, eine Tankstelle abgerissen. An deren Stelle sollte ein Wohnhaus errichtet werden, in dessen Erdgeschoß entsprechend Raum für Geschäfte eingeplant war. Das brachte die jungen Medienprofis auf die Idee, dort etwas mit österreichischem Kaffee aufzuziehen und nahmen sofort mit Thomas Meinl sen. Kontakt auf: „Die sind dann nach Österreich gekommen – und auf Schipisten und Schliften in Westösterreich sind dann zwischen Sonne und Schneesturm Ideen entwickelt worden, was wir daraus machen sollten.“ Ein reines Wiener Kaffeehaus, so war man sich einig, würde der Mentalität der Amerikaner nicht entsprechen – ein Besuch dort als exotisches Erlebnis vielleicht ja; aber das würde nicht ausreichen, es erfolgreich führen zu können. Und dann entstand der Plan, so Thomas Meinl sen., „ein Hybrid aus Wiener Kaffeehaus und amerikanischer Tagesbar entstehen zu lassen. Das heißt, wir haben die Möglichkeit geschaffen, daß man sich dort hinsetzen, österreichische Zeitungen und Zeitschriften lesen, Gespräche, auch geschäftliche, führen kann. Soweit besteht ja Verwandtschaft zu unserem Wiener Kaffeehaus. Viele andere aber arbeiten dort auf dem Computer, wieder andere wollen sich gut unterhalten, weshalb wir das Kaffeehaus in zwei Bereiche getrennt haben: in einen Teil, wo es ganz ruhig ist, und in einen, wo es halt weniger zugeht.“

Die kleine, aber feine Küche ist ganz auf Wienerisches ausgerichtet, es gibt Mohr im Hemd, Apfelstrudel und vieles andere, aber auch eine „Milleniumstorte“, die ohne Mehl gemacht und von den Gästen sehr gut angenommen wird. Ergänzt wird das Angebot durch schnelle Abfertigung von ganz eiligen Kunden, die – „weil es die Amerikaner immer eilig haben“ – ihren Kaffee im Becher über die Straße mitnehmen. In Regalen im Verkaufsbereich präsentiert man die für Meinl so typischen Produkte wie natürlich Kaffee, Tee und Marmelade.

Von diesem Standort aus, es wäre doch nicht Meinl, wenn es nicht weitere Pläne gegeben hätte, betreibt man seit einigen Wochen ein „Coffeeservice“, einen Gastronomiedienst für Meinl-Kaffee, der auf diesem Wege die amerikanischen Kaffeetrinker auch in ihren angestammten Bars und Restaurants von der Meinl-Qualität überzeugen wird.

Wenn Thomas Meinl sen. „drüben“ ist, verbringt er viele Stunden mit mittlerweile „alten Freunden“ im Meinl-Kaffeehaus in



Eingangsbereich mit Tischchen und Theke für den Detailverkauf



Kaffee, Tee und Marmelade, auch Zeitungen und Zeitschriften kommen aus Wien

Chicago. Viele von ihnen bezeichnen das Angebotene als „revolutionär“. „Warum revolutionär“, fragt Thomas Meinl sen. nach und bekommt umgehend die Erklärung: „Überall gibt es die Bars, wo es laut ist, wo aus dem Fernsehgerät Fußballübertragungen dröhnen, wo die Luft verraucht ist und Bier fließt. Hier, bei euch, herrscht Rauchverbot, es gibt keinen Alkohol, kein Fernsehen – man kann hier miteinander reden, kann sich ein wenig entspannen.“ Ein Stammgast sagte in einem NBC-Fernseh-Interview: „I am really meinlized“ – ein wahres Kompliment für das österreichische Paradeunternehmen, in dem, möglicherweise, schon weitere Standorte für ein „echtes Wiener Kaffeehaus

Marke Amerika“ überlegt werden. Thomas Meinl sen.: „Es kommen immer wieder Leute und bieten uns weitere Standorte in Chicago an, das ja 8 bis 10 Millionen Einwohner hat. Ich weiß es nicht. Vielleicht wird es New York, aber vielleicht auch Washington, oder Boston.“ Überstürzen wird man nichts, es muß alles seriös abgewogen, geplant und umgesetzt werden, so wie es im Hause Meinl seit 1862 eben üblich ist.

Wem „Meinl am Graben“ oder in Chicago zu weit weg ist, braucht auf Kaffee, Tee oder Marmeladen nicht zu verzichten: Unter der Adresse <http://www.meinl.com> kann alles bequem und zur Lieferung frei Haus bestellt werden. ■