

ken. „Wir werden neue Warenpräsentationstechniken sehen, die es in Österreich derzeit nicht gibt“, so Kaubek.

Zur Frage, inwieweit der neue Meinel ordentlich abgestaubt werden wird, meint indes Herbert Vlasaty, Vorstand der Julius Meinel AG: „Mittlerweile machen sich die Abnutzungen deutlich bemerkbar. Die technische Ausstattung sowie Teile der Einrichtung sind nicht mehr auf dem umwelttechnischen Stand der Zeit und mit hohem Wartungsaufwand verbunden.“ Ergo habe man sich zur Renovierung, die einer Verjüngungskur gleichkommt, entschlossen – die Planungen dafür liefen seit dem Jahr 2015.

Stabile Größe

Der Gesamtumsatz im vergangenen Geschäftsjahr erreichte rund 22 Mio. €. Aktuell gibt es ein Plus von sieben Prozent. Das auch in der Krise stabile Wachs-

”

Unsere Mitbewerber besuchen uns oft, sie kaufen ein und sie fotografieren – das ehrt uns auch irgendwie.

Udo Kaubek
Meinel am Graben

tum illustriert den Status in puncto Relevanz – nicht zuletzt sei dieser dem stetigen Innovationsgeist zu verdanken. Gerade bei neuen Produkten, Start-ups und Trends habe man sehr oft die Nase vorne, auch wenn viele das Traditionshaus am Graben anhand hinzugekommener Mitbewerber (Billa Corso, Merkur



Trends setzen, Trends vorwegnehmen

Innovator Meinel am Graben

„Wir haben jeden Stein umgedreht und hinterfragt“, sagt Meinel am Graben-Geschäftsführer Udo Kaubek. Kundenbefragungen wurden durchgeführt – eine radikale Änderung wäre zu gefährlich. Weiterhin wolle man bleiben, was man immer schon gewesen sei: Vorreiter des guten Geschmacks und des Genusses, so der Geschäftsführer, der den – oftmals gut betuchten – Kunden auch einmal selbst beim Einkauf mit Rat und Tat zur Seite steht.

Hoher Markt, demnächst Spar in der ehemaligen Zentrale der Creditanstalt) dann und wann gerne töteten.

Benchmark der Branche?

Dass Meinel am Graben jedoch weiterhin die Benchmark für den High End-Einkauf von Lebensmitteln und Getränken setzt, würden laut Kaubek nicht zuletzt die regelmäßigen Besuche der Mitbewerber unterstreichen. „Dabei wird eingekauft und fotografiert, das ehrt uns auch irgendwie“, so der Geschäftsführer, der in seinem früheren Leben an der Inszenierung des Billa Corso in den Ringstrassen-Galerien maßgeblich beteiligt war. „Wie man sieht, uns gibt es immer noch und es bleibt nun auch alles besser“, zitiert Kaubek den aktuellen Slogan, der bei jedem anderen außer Meinel als glasklares Paradoxon diffamiert werden würde und hier heißen soll, dass man auf Tradition setzt und gleichzeitig das Moderne ins Geschäft lässt.

Das Traditionelle ist bei Meinel am Graben gern das Spezielle: In der Sortimentsdichte von 17.000

Artikeln, die saisonal (zu Weihnachten) auch mal in Richtung 18.000 hochschnellen, finden sich Feinheiten wie die Gänseleber, die nie eine Gans gekannt hat und deren Hauptbestandteil von der Nuss kommt. Traditionell sind ebenso an die 400 Käsesorten, eine Vielzahl an Schinken & Würsten, feinste Schokoladen, Kaviar & Trüffeln sowie die ausgesuchtesten Bordeaux-Weine.

Apropos Wein: Die Wein & Spirituosenabteilung ist ein Highlight für sich und bietet Spezialitäten aus aller Welt, darunter Calvados vom Comte Louis de Lauriston (Frankreich), Weine von Comez Cruzado (Spanien) und Domain Raveneau (Frankreich) sowie Fruchtbrände von Etter Söhne (Schweiz).

Starke Exklusivmarken

Zu den Exklusivmarken zählen iberischer Schinken von Maximiliano in Jabugo, Angusfleisch vom Pannatura Bio Landgut Esterhazy oder Martelli Pasta aus Lari. Bei den Süßwaren bietet der Meinel am Graben neben der hauseigenen Confitserie & Pâtisserie Marken wie Neuhaus, Finkart, Charbonell, Venchi und Valrhona.

Die Eigenmarke Julius Meinel am Graben umfasst rund 350 Artikel. Einige Produkte werden bei Meinel am Graben selbst hergestellt, darunter die hausgemachten Würste, die ohne jegliche Zusatzstoffe auskommen, oder das selbstgetrocknete Dry Aged Beef.

Auf diese Spezialitäten muss auch während des Umbaus ab 4. Juni bis Anfang Oktober nicht verzichtet werden: Ein provisorisches Geschäft eröffnet in der Maysedergasse nahe der Oper und Albertina. Das Wort provisorisch ist im Kontext bedeutsam, denn eine Standortexpansion – oft kolportiert wird ein neuer Meinel in der Wiener Mariahilferstraße – schließt man kategorisch aus.

+7%

Erfolgsspur

Der Gesamtumsatz von Meinel am Graben im vergangenen Geschäftsjahr belief sich auf rund 22 Mio. €. Aktuell gibt es ein Plus von sieben Prozent.