

Pressemitteilung

Neu: Bio Matcha von Julius Meinl – die nächste Tee-Generation für die Gastronomie

Wien, März 2026 – Die Premium Kaffee- und Teemarke Julius Meinl aus Wien verkündet stolz die neuste Ergänzung im Teeportfolio für die Gastronomie: 100 % Bio-zertifizierter Matcha in Ceremonial Grade Qualität. Damit bringt das Traditionshaus einen der spannendsten Teetrends der Welt in Cafés, Hotels und Restaurants und verbindet jahrhundertalte Teekultur mit moderner Genussvielfalt im HoReCa-Bereich.

Wiener Kaffehaus-Charme trifft auf japanische Tradition

Matcha ist ein japanischer Grüntee mit leuchtender Farbe, samtiger Textur und ausgeprägten Umami-Noten. Als faszinierende Ausdrucksform der japanischen Teekultur bringt das Trendgetränk frische Energie in Cafés, Hotels und Restaurants weltweit. Der Julius Meinl Bio Matcha in Zeremonienqualität stammt aus Japan und wird von Experten sorgfältig zu einem feinen Pulver gemahlen. Das sorgt für eine besonders glatte Textur und bietet einen intensiven und harmonischen Geschmack mit einer subtilen natürlichen Süße. Jede Tasse lädt ein, einen Moment innezuhalten und zu genießen, egal ob als klassischer Matcha Latte, als gekühlte Spezialität oder gemischt in Smoothies und saisonalen Spezialitäten. Der Julius Meinl Matcha verleiht jeder Getränkekarte eine Premium-Dimension und bietet sowohl Vielseitigkeit als auch Qualität.

Das hohe Maß an Handwerkskunst ermöglicht es Julius Meinl Partnern im HoReCa-Gewerbe, klassische Matcha-Getränke und kreative Rezepte von höchster Qualität anzubieten.

Erfolg in jeder Tasse

Unterstützend zum Produkt bietet Julius Meinl flexible, marktorientierte Lösungen, darunter ausgewählte POS-Materialien, die zum Probieren anregen, professionelle Beratung und Schulungen zur Teespezialität sowie Inspiration für Getränkerezepte und Menükonzepte.

Für konsistente Ergebnisse in professionellen Umgebungen sorgt der Julius Meinl Matcha Shaker: Er gewährleistet eine reibungslose und zuverlässige Zubereitung, vereinfacht den Prozess und spart wertvolle Zeit – ideal für Betriebe mit hohem Gästeaufkommen.

Julius Meinl Teekompetenz

Seit 1862 ist das Engagement der Familie Meinl für hochwertigen Tee ungebrochen. Von traditionellen Lieblingstees bis hin zu außergewöhnlichen Mischungen, bietet das



More than a moment

Unternehmen ein Portfolio von Single Bags, Leaf Bags (Pyramidenbeutel), Big Bags für Teekannen und losen Tee an. Neben dem Geschmack liegt auch der Schutz des Planeten am Herzen – von Bio- und RFA Zertifizierungen bis hin zu biologisch abbaubaren Beuteln und Folien aus Natureflex™-Material.

Mit der Einführung des Bio Matcha stückt Julius Meinl seine Teekompetenz weiter und bietet Gastronomen eine moderne, trendstarke Ergänzung für besondere Teemomente.

Mehr Informationen zum Produkt finden Sie hier: [Matcha | Julius Meinl](#)

Pressekontakt

Esther Rosenbaum, Julius Meinl Deutschland GmbH

Mobil: +49 1735489858

E-Mail: rosenbaum@juliusmeinl.de

Agenturkontakt

Sandra Hinterberger, LHLK Agentur für Kommunikation GmbH

E-Mail: juliusmeinl@lhlk.de

Telefon: +49 89 720187 - 290

ÜBER JULIUS MEINL

Julius Meinl wurde 1862 gegründet und ist eine der ältesten Kaffeeröstereien sowie eine der traditionsreichsten Kaffeehausmarken der Welt. Das Engagement für Qualität ist seit fünf Generationen ein Markenzeichen der Familie. Mit mehr als 160 Jahren Erfahrung in der Beschaffung und Röstung ist Meinl ein bevorzugter Kaffeelieferant für Wiens führende Kaffeehäuser. Heute tragen Julius Meinl Kaffees und Tees dazu bei, bedeutungsvolle Momente für Kunden und Konsumenten auf der ganzen Welt zu schaffen. Sie werden in über 50.000 Hotels, Kaffeehäusern und Restaurants in 70 Ländern sowie in einer wachsenden Zahl von Einzelhandelsgeschäften verkauft.



More than a moment