



Dallmayr
Seit 1700



WILLKOMMEN

In einer Zeit, in der Marken, Werbebotschaften und Produkte immer austauschbarer werden, bekommt die Frage nach Authentizität, Individualität und Qualität eine besondere Bedeutung. Die Suche nach dem Echten, dem Wahrhaftigen rückt dabei in den Mittelpunkt. Immer schon ist dies der Anspruch des Familienunternehmens Dallmayr gewesen, Stammhaus veredelten Spitzenkaffees und Treffpunkt von Gourmets aus aller Welt seit Generationen: Es geht bei Dallmayr nicht um schnelle Trends oder Moden, sondern immer um die Konsequenz der Qualität. Sie ist die eigentliche Herausforderung, Außergewöhnliches hervorzubringen.

Mit Liebe zum Detail, Respekt vor dem Fachwissen der Mitarbeiter und Stolz auf eine lebendige Tradition wird dieses Unternehmen geführt. Denn Qualität und Service erster Klasse sind hier Berufung und Passion. Jeden Tag.



WOLFGANG WILLE & GEORG RANDLKOFER

GESCHICHTE

Am Beginn der Ahnenreihe der Firma Alois Dallmayr, deren Eigentümer heute die Familien Randlkofer und Wille sind, stand im Jahr 1700 der Münchner Bürger Christian Reitter. Er betrieb ein Handelsgeschäft, das als der direkte Vorgänger des heutigen Unternehmens gilt.



KONRAD WERNER WILLE

Konrad Werner Wille – bald schon geschäftsführender Gesellschafter – bereiste Äthiopien, das Heimatland des Kaffees, und führte diese Provenienz als Erster auf dem deutschen Markt ein.

die Arbeit. Georg Randlkofer leitet das Delikatessenhaus, Wolfgang Wille den Kaffeebereich.

1985 wurde das Kaffeegeschäft aus dem Gesamtunternehmen herausgelöst und in die Alois Dallmayr Kaffee OHG unter der Leitung von Wolfgang Wille eingebracht. Heute zählt Dallmayr Kaffee bundesweit mit seiner Spitzenmarke »prodomo« zu den führenden Markenartikeln im deutschen Kaffeegebiet.

Trotz des großen Wachstums der letzten Jahre ist Dallmayr ein Familienunternehmen geblieben, geleitet von den beiden geschäftsführenden Gesellschaftern Georg Randlkofer und Wolfgang Wille und unterstützt von der nächsten Generation.



ALOIS DALLMAYR



THERESE RANDLKOFER

Seinen Namen gab dem Geschäft der Kaufmann Alois Dallmayr, der um 1870 Inhaber war. Er verkaufte 1895 an Anton und Therese Randlkofer. Die früh verwitwete Therese war als weiblicher Firmenchef eine beachtenswerte Frau. Durch ihre Kontakte machte sie Dallmayr zu einem der führenden Delikatessenhäuser Europas, das sich durch fünfzehn Hoflieferantentitel auszeichnete. Das florierende Geschäft erstrahlte 1912 bereits in jenem herrschaftlichen Glanz der großzügigen Fassade, die wir heute kennen. 1933 war ein weiterer wichtiger Einschnitt. Der erst neunzehnjährige Bremer Kaffeekaufmann Konrad Werner Wille begann mit dem Aufbau des Kaffeegeschäftes. Mit seinem Namen wurde der Markenbegriff »Dallmayr Kaffee« geboren. Er machte den Ruf des exklusiven Hauses weithin populär.

Der Zweite Weltkrieg brachte die Katastrophe: Das Stammhaus in der Dienerstrasse war restlos zerstört. Paul Randlkofer und Konrad Werner Wille widmeten sich mit Energie dem Wiederaufbau. 1953 war das Dallmayr Haus mit seiner kunstvollen Fassade wieder aufgebaut. 1977 übernahmen Wolfgang Wille und Georg Randlkofer die Leitung des Unternehmens. Beide teilen sich noch heute



LADENANSICHT ANNO 1912

KAFFEE

Kunden schätzen den Duft von frisch geröstetem Kaffee, den die Kaffeeabteilung durch den gesamten Laden verströmt. Die fein abgestimmten Mischungen werden in wertvollen, handbemalten Vasen aus der Porzellan-Manufaktur Nymphenburg geschöpft. Verkäuferinnen in blauen Kleidern und weißen Schürzen wiegen auf antiken Balkenwaagen den Kaffee ab. Wer sich noch nicht persönlich überzeugen konnte, kennt diese Szene aus der Fernsehwerbung mit der unverwechselbaren Melodie.

Anfang der 1960er Jahre führte Dallmayr als erster in Deutschland Kaffee aus Äthiopien, dem Ursprungsland von Kaffee, ein. Heute ist das Familienunternehmen der weltweit größte Importeur von gewaschenen äthiopischen Arabicas.



In den fruchtbaren Süd-Provinzen von Sidamo und Harrar gedeihen die Kaffees, die den Geschmack von Dallmayr prodomo prägen. Im Hochland werden diese erlesenen Sorten nach wie vor von Kaffeebäumen geerntet, die auch heute noch wild im Urwald oder in kleinen, bäuerlichen Pflanzungen wachsen. Im engen Kontakt zu den Bauern überzeugen sich die Spezialisten des Hauses vom Wachstum und der Ernte der reifen, roten Kaffeeirschen und der sorgfältigen Aufbereitung der Rohkaffees. Auch in anderen Anbauregionen von Süd- und Mittelamerika über Afrika bis nach Asien sind die Einkäufer ständig auf der Suche nach den besten Kaffeequalitäten.

In Deutschland testen unsere Kaffee-Experten bis zu 400 Tassen Kaffee täglich, um unterschiedliche Lieferungen zu prüfen und die Mischungen für die vielfältigen Sorten festzulegen. Dallmayr röstet jährlich etwa 45.000 Tonnen Kaffee in einem aufwändigen und schonenden Röstverfahren. Nur so kommen alle Aromen zur vollen Entfaltung. Von Generation zu Generation geben die Experten ihren Erfahrungsschatz und ihr Gefühl für Kaffee weiter. So zählt Dallmayr seit Jahrzehnten zu den erfolgreichsten Marken in Deutschland. Auch international ist das Münchner Traditionshaus auf Expansionskurs und liefert Spitzenkaffees ins europäische Ausland, nach Dubai und Japan.



GASTRONOMIE- SERVICE



Kaffee hat viele Gesichter. Je nach Röstgrad der Bohne und Zubereitung zeigt er sich traditionell, modern oder mit italienischem Flair. Mal krönt er die sonntägliche Kaffeetafel, mal macht er als Lifestyle-Getränk die Nacht zum Tag. Und genau das fasziniert an Kaffee: mit ein und demselben Ursprungsprodukt eine Genussvielfalt zu schaffen, die jeden Kaffeeliebhaber begeistert.

Die moderne Traditionsmarke Dallmayr hat sich nicht nur in den eigenen vier Wänden der Kaffeegenießer einen festen Platz geschaffen, sondern ist auch aus der Gastronomie nicht wegzudenken.

Die speziell für den professionellen Einsatz entwickelten Kaffeekompositionen und Espressospezialitäten werden im stilvollen Café ebenso geschätzt wie in Designerhotels, im Restaurant oder Trendlokal. Dabei beliefert Dallmayr deutschlandweit die gehobene Gastronomie zusätzlich über zwei spezialisierte Tochterunternehmen: Azul Kaffee in Bremen und Heimbs Kaffee in Braunschweig. Beide Firmen nehmen hierbei eine führende Stellung ein. Die professionelle Beratung der Gastronomen, sowie die Entwicklung neuer Kaffeespezialitäten im Stil der Zeit sind unter anderem die Voraussetzung für den Erfolg der Marke, auch außer Haus. Selbstverständlich lässt sich die ganze Vielfalt der Dallmayr Kaffeesorten sowie die Nuancen unterschiedlicher Provenienzen am besten im hauseigenen Café-Bistro Dallmayr in München entdecken.



AUTOMATEN- SERVICE

Begonnen hat alles, als ein Kunde Anfang der 1960er Jahre zur Versorgung seiner Mitarbeiter Heißgetränke-Automaten aus den USA einführte. Herkömmliche Produkte waren jedoch für diese Art der Kaffeeversorgung ungeeignet. Genau darin lag die Chance für eine innovative Geschäftsidee: Dallmayr entwickelte daraufhin auf den speziellen Einsatzzweck optimierte Produkte und übernahm langfristig die Betreuung, Befüllung und Wartung der Geräte. Das Interesse an der Mitarbeiterversorgung mit Heißgetränkeautomaten wuchs bald über den Raum München hinaus. Die ursprüngliche Abteilung wurde als eigenständige Firma unter dem Namen Dallmayr Automaten-Service ausgegliedert. Aus kleinen Anfängen zu Beginn der 1960er Jahre entstand der führende Anbieter in Deutschland.

1992 folgte der erste Schritt ins Ausland, nach Österreich. Heute finden sich Dallmayr Automaten in insgesamt 14 Ländern Europas und im Nahen Osten. Über 50.000 Automaten in Firmenhofen, Werkshallen, Konzernkantinen, Vorstandscasinos sowie in kleinen Büros und Agenturen animieren die Mitarbeiter zu Dallmayr Genuss auf Knopfdruck. Eine gute, Zeit sparende Kaffeeversorgung kann zum Unternehmenserfolg beitragen: Die Leistungskurve und Motivation der Mitarbeiter steigt. Wenn der langstielige Löffel in einen Latte Macchiato taucht oder der Espresso von einer haselnussbraunen Crema gekrönt ist, läuft alles automatisch besser. Weil die Kaffeegegewohnheiten der Firmen so unterschiedlich sind wie die Bohnen selbst, entwickelt Dallmayr für jeden Anspruch die passende Lösung: von der

mobilen Espressomaschine über eine Automatenstation mit Snacks und Kaltgetränken bis hin zur komplett ausgestatteten Dallmayr Loungebar. Eines haben alle Lösungen gemeinsam: den unkomplizierten, schnellen Service vor Ort. Ob in München oder andernorts.



DELIKATESSEN HAUS



Bevor sich morgens die Türen des Delikatessenhauses öffnen, herrscht bereits reges Treiben in den Verkaufsräumen. Glasvitrinen werden poliert, Schaufenster dekoriert, die frische Ware sorgsam ausgestellt. Über 6000 Produkte und 130 Verkäufer warten auf die Kunden. Jährlich kommen über 1,4 Millionen auswärtige Besucher zu Dallmayr. Genauso viele Münchner Kunden besuchen im Jahr die Institution im Herzen der Stadt.

Betritt man die große Halle, überwältigt neben der Fülle der angebotenen Köstlichkeiten das von wuchtigen Marmorsäulen getragene Gewölbe. Beeindruckende Hirschgeweihe zieren die Wände und überall präsentieren sich kulinarische Genüsse in verlockender Vielfalt. Im Mittelpunkt steht der berühmte, mit Putten gestaltete Dallmayr Brunnen.

Generationen von Münchnern staunten hier schon als Kinder und beobachteten wie heute die lebenden Krebse im Wasser. Jeder Raum, jede Fachabteilung verrät ihre Bestimmung durch den Duft.

Bei einem Rundgang durch den Laden findet man Köstlichkeiten aus aller Welt: Feines vom kalten und warmen Buffet wird von über 70 Köchen im Haus zubereitet und laufend frisch in die Theken

gebracht. Würste und Schinken in ungeahnter Fülle. 15 Käsesorten, die hier fachgerecht affinert werden. Brot von 15 verschiedenen Bäckern, die ihre Spezialitäten liefern. Fisch und Schalentiere lebend im Becken oder auf Eis präsentiert. Geflügel und Fleisch bester Herkunft. Frisches Obst und Gemüse in den Verkaufsvitrinen prachtvoll präsentiert und geräucherter Lachs nach altem Zarenhof-Rezept aus der eigenen Lachs-Manufaktur.



DELIKATESSEN HAUS



Berühmt ist die Kaffeeabteilung des Hauses, sie ist Ursprung des bekannten Dallmayr Kaffees. Hier werden Spitzenmischungen, die im Handel erhältlich sind, genauso angeboten wie ausgesuchte und nur in kleinen Mengen eingekaufte Kaffeeraritäten.

Gleich gegenüber präsentiert sich die Pâtisserie mit kunstvoll dekorierten fruchtigen Charlotten, pastellfarbenen Petits Fours und Maccarons. In der Confiserie findet man fein gefüllte Pralinen und handgemachte Schokoladen aus der eigenen Manufaktur. Aus 75 verschiedenen Sorten kann sich der Kunde seine persönliche Mischung zusammenstellen lassen. Wer eine Vorliebe für besonderen Honig oder andere süße Aufstriche hat, findet über 120 verschiedene Marmeladen, Gelees, Konfitüren und fast 50 sortenreine Honige.

Die Teeabteilung hat bei Dallmayr eine lange Tradition. Wie auch bei den Kaffeespezialitäten gibt es eigene, spezielle, exklusive Mischungen. Jede Sorte wird individuell zusammengestellt. Raritäten wie der First flush Darjeeling werden per Flugzeug geliefert, damit die Kunden die erste Pflückung im Jahr so schnell wie möglich genießen können.

Die Mitarbeiter des Hauses verstehen sich jedoch nicht nur auf ein exquisites Warenangebot, sondern auch auf die Inszenierung der Sinne. In der Geschenkeabteilung werden edle Accessoires aus Glas, Porzellan und Silber, einzeln oder kombiniert mit feinen Delikatessen geschmackvoll verpackt, als Geschenkideen angeboten. Zudem gibt es ein reichhaltiges Angebot an Geschenkkörben und dekorativen Präsentkartons, die mit den unterschiedlichsten Produkten des Delikatessensortiments zusammengestellt werden.

Die Wein- und Spirituosenabteilung ist eine der beliebtesten im Haus. Über 1.500 Provenienzen werden hier präsentiert. Dabei liegt der Schwerpunkt auf den klassischen Weinanbaugebieten wie Frankreich, Italien, Deutschland und Österreich. Ganz gezielt wurde ein Sortiment für die unterschiedlichsten Bedürfnisse der Kunden zusammengestellt.

Im hauseigenen und stimmungsvollen Gewölbekeller finden auch regelmäßig Weinverkostungsabende im kleinen Rahmen statt.



VERSAND & GESCHENKSERVICE

Das Unternehmen baut kontinuierlich seine Geschäftsbereiche aus, so auch den Dallmayr Versand und Geschenkservice. Weinliebhaber lassen sich persönlich beraten oder schätzen die Vorzüge des Kaufens über das Medium Internet. Auch Delikatessen und Gourmet-Präsente lassen sich mühelos über die Homepage oder das hauseigene Callcenter bestellen. Das alles wird dann schnell und kompetent in alle Welt geschickt. Die Einkäufer sind laufend dabei, das Beste vom Besten zu finden. Sie besuchen Fachmessen, gehen Geheimtipps nach, suchen nach neuen, außergewöhnlichen Produkten. Die Kontakte zu den Lieferanten, meist kleinen Familienbetrieben, werden bei Dallmayr besonders gepflegt. Auch so eignet man sich Neues an, werden Produkte getestet, verfeinert und hinzugewonnen. Einkäufer bei Dallmayr sind stets im Dienste des Genusses unterwegs. Immer geht es darum, die Qualität zu steigern.



RESTAURANT, CAFÉ & LUKULLUS BAR

Gäste zu verwöhnen, hat Dallmayr perfektioniert. Das Delikatessengeschäft mit eigener Gastronomie zu verbinden, ist dabei naheliegend. Schließlich können die Küchenchefs im Haus auf die besten Produkte vor Ort zugreifen.

Diethard Urbansky, Küchenchef im Sternerestaurant Dallmayr, bietet seinen Gästen ein Geschmackserlebnis auf allerhöchstem Niveau. Er zaubert hier große Kochkunst und wurde dafür bereits vielfach ausgezeichnet. Das Küchenteam, bestehend aus 10 Köchen, steht für maximal 40 Gäste bereit. Urbanskys fein durchkomponierte und ästhetische Kreationen sind handwerklich bis ins kleinste Detail umgesetzt. Das Geschmackserlebnis überzeugt die Gäste durch besondere Harmonie und gekonnt ausbalancierte Speisen. Das Restaurantteam serviert die Menues mittags und abends, dazu empfiehlt der Sommelier den passenden Wein aus einer Weinkarte mit über 750 Positionen. Gegessen wird in eleganter, privater Atmosphäre. Bei der hochwertigen Inneneinrichtung sowie Ausstattung am Tisch wurde viel Sorgfalt auf erlesene Materialien und besondere Verarbeitung gelegt. Das Restaurant ist Aushängeschild des Delikatessenhauses und zeigt eine Umsetzung der Firmenphilosophie auf: das Streben nach Perfektion und Spitzenqualität rund um das Thema Essen und Trinken.

Neben dem Restaurant gibt es noch weitere Gastronomiebereiche im Haus.



Klassische Kaffeehausatmosphäre prägen die Räumlichkeiten des Café-Bistros. Eine Vielzahl der eigenen ausgesuchten und frisch gerösteten Kaffeespezialitäten wird den Gästen hier offeriert. Die Speisekarte bietet abwechslungsreiche Bistroküche auf Dallmayr Niveau, Dallmayr Klassiker wie Bouillabaise oder Hummer Thermidor und ständig wechselnde, kleine, leichte Mittagsgerichte. Zudem gibt es ein umfangreiches Angebot an köstlicher Pâtisserie zum Kaffee und feine spezielle Mischungen erlesenster Tees. Die Räume mit dem schönen Blick auf die Münchner Frauenkirche werden auch für diverse Veranstaltungen genutzt und vermietet.

Die Köche beliefern – neben den täglich frisch gekochten Speisen und Feinkostsalaten für den Laden – auch noch die Lukullus Bar, das Café-Bistro sowie Dallmayr Party & Catering.

Bereits ab sechs Uhr morgens werden dafür Vorbereitungen getroffen und Pasteten gebacken, Saucen gerührt, Fische pochiert, Desserts garniert, Hummer gekocht und Platten gerichtet.

Ein beliebter Treffpunkt von Feinschmeckern ist die Lukullus Bar im Ladenbereich des Hauses. Die Gäste schätzen die einzigartige Atmosphäre. Während andere einkaufen und die Auslagen bestaunen, gönnen sich die Gäste hier Felsenaustern auf Eis, Canapés mit Beluga-Kaviar oder die Dallmayr Plateau de fruits de mer. Dazu Champagner bis zu den bedeutendsten Grand Crus – und das als Besonderheit – auch glasweise.



PARTY & CATERING

Ein wichtiger weiterer und stark wachsender Geschäftsbereich ist Dallmayr Party & Catering.

Als ehemaliger Hoflieferant zahlreicher Königshäuser in Bayern, Deutschland und Europa war das Delikatessenhaus bereits vor über hundert Jahren in München die erste Adresse am Platz, sozusagen ein Pionier im Partyservice. Damals ließen sich Königs- und Adels Häuser sowie das Münchner Bürgertum den Dallmayr Service ins Haus kommen.

Heute steht die Marke Dallmayr Party & Catering für Attribute wie modern, innovativ, überraschend – und gehört längst nicht mehr nur im Raum München, sondern bundesweit zu den Aufsteigern unter den Event-Caterern.

Ob es sich um eine kleine Familienfeier oder einen internationalen Markenevent mit 5.000 Gästen handelt. Der Party- und Catering-Service realisiert die unterschiedlichsten Konzepte.

Das gelingt mit professioneller Planung, perfekter Organisation, kreativen Ideen und absoluter Budgettreue.

Die Küchenchefs entwickeln laufend neue Speisenkreationen. Die Zubereitung der Speisen beginnt mit der strengen Auswahl der Zutaten. Erst danach gelangen diese in die Küchen, wo sie nach allen Regeln der internationalen Kochkunst verarbeitet werden. Die Köche bei Dallmayr pflegen einen lebendigen Stil, den man als eine Symbiose aus Klassik und Moderne bezeichnen könnte. So entstehen Menüs, die nicht nur klangvolle Namen tragen, sondern die gut aussehen und gut schmecken.

Ganz wichtig ist zudem der freundliche und professionelle Service. Im Team arbeiten Mitarbeiter, die es verstehen, mit viel Fingerspitzengefühl dem Gast souverän und stilsicher zu begegnen und aus dem Event ein Erlebnis zu machen.





KÖNIGLICH BAYRISCHER HOFLIEFERANT
TELEGR. ADRESSE LUKULLUS: **ALOIS DALLMAYR** DIENERSTRASSE 14 UND 15
TELEFON N° 2283 (5 Centralen) POSTSTADT MÜNCHEN N° 24-56
HOFLIEFERANT SEINER MAJESTÄT DES KAISERS

VERSCHIEDENE CONSERVEN VERSCHIEDENE **DELIKATESSEN** VERSCHIEDENE COLONIALWAREN
TAFELFRÜCHTE, FRÜHGEMÜSE, FISCH, WILD, GEFÜGEL, BISCUITS, CHOCOLADEN, CONFITÜREN,
VERSCHIEDENE WEINE UND SPIRITUOSEN + CIGARREN

 KÖNIGREICH BAYERN
 KÖNIGREICH SACHSEN
 KÖNIGREICH PREUSSEN
 KÖNIGREICH WÜRTTEMBERG
 KÖNIGREICH BADEN
 KÖNIGREICH HESSEN
 KÖNIGREICH MECKLENBURG
 KÖNIGREICH OLDENBURG
 KÖNIGREICH SCHLESWIG-HOLSTEIN
 KÖNIGREICH SACHSEN
 KÖNIGREICH PREUSSEN
 KÖNIGREICH WÜRTTEMBERG
 KÖNIGREICH BADEN
 KÖNIGREICH HESSEN
 KÖNIGREICH MECKLENBURG
 KÖNIGREICH OLDENBURG
 KÖNIGREICH SCHLESWIG-HOLSTEIN

Beständigkeit, Qualität und Service auf herausragendem Niveau zeichnen das Unternehmen aus.
Dallmayr – Tradition hat eine Berechtigung, wenn man ihr einen Sinn für die Zukunft geben kann.

