

INTERVIEW: SOMMELIERE NATALIE LUMPP GIBT VOR DEN FEIERTAGEN TIPPS ZU CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINEN

»Man trinkt Sekt heute gerne aus Weingläsern«

Sie sei Sommerlière aus Leidenschaft, sagt Natalie Lumpp. Eine der ersten und besten Deutschlands ist sie sowieso. Bei einem Genuss-Abend mit Literatur und Sterneküche am 27. Januar in Friedelsheim stellt sie Champagner vor (siehe Kasten unten auf der nächsten Seite). Und auch im Interview geht es um flüssige Perlen. Außerdem verrät Natalie Lumpp, wie der Beruf für sie zur Berufung geworden ist.

Die Feiertage stehen ins Haus. Verraten Sie uns, woran man einen guten Sekt erkennen kann und wie sich gute von schlechten Sekten unterscheiden?

Ich spreche nur ungern über Preise, aber wenn man einen Sekt für 3,39 Euro oder 3,99 Euro kauft, muss man schon überlegen was da drin ist. 1,02 Euro pro Flasche geht schon mal an den Staat – die berühmte Sektsteuer wurde 1902 von Kaiser Wilhelm II. eingeführt, um seine Flotte zu finanzieren. Dann kostet die Glasflasche mittlerweile mehr denn je... Hinzu kommen Etikett, Verschluss, Transport, ab Gewinnmarge des Händlers, Mehrwertsteuer – ich sage mal, knapp 10 Euro sollte man investieren, wenn man eine ordentlich gute Qualität erwartet.

Spielen Trends bei Wein und Sekt eine Rolle?

Die Wein- und Sektwelt unterliegt natürlich auch absolut Trends. Beispielsweise boomen seit vielen Jahren Roséweine – in jeglicher Form! Rosé vermittelt immer eine Leichtigkeit, Unkompliziertheit – ein mediterranes Flair... Oder, während man anfangs sehr stolz auf „rebsortenreine“ Sekte war, sind heute Cuvées viel mehr gefragt. Diese sind meist noch vielschichtiger als ein rebsortenreiner Sekt. Den Winzern macht es Spaß, die Qualität immer noch etwas weiterzuentwickeln, und den Genießern, ihren Geschmack immer weiter zu schulen.



Bescheinigt Pfälzer Weinen und Sekten weltweit anerkannte Spitzenqualität: Sommelière Natalie Lumpp.

| Foto: Klaus H. Damasko

Liegt Ihrer Meinung nach die Pfalz im Trend mit Ihren Weinen und Sekten?

Ganz im Ernst: Die Pfalz mit ihren Weinen und Sekten qualitativ nicht nur an der Spitze von Deutschland, sondern diese sind auch weltweit gefragt! Was mir ebenfalls imponiert, ist, dass auch beim „Önotourismus“ die Pfalz die Nase ganz vorne hat. So können Sie in der Pfalz jedes Weingut besuchen und werden als Besucher immer willkommen geheißen. Manche haben viel zu bieten, wie zum Beispiel eine Vinothek, Übernachtungsmöglichkeiten, Campingstellplätze und vieles mehr.

Ich glaube, vor allem Winzersekte nach Champagner-Methode sind sehr beliebt. Was zeichnet sie gegenüber handelsüblichen, vielleicht kostengünstigeren Schaumweinen aus?

Bei der „Méthode Traditionelle“ findet die zweite Gärung, bei der „Bubbles“ – die Kohlensäure – gebildet werden, in der Flasche statt. Die Flaschengärung ist ein enormer Aufwand, der Wein wird in Flaschen gefüllt und für eine zweite Gärung mit einer „Zucker-Hefe-Lösung“ versehen. Nach Beendigung der Gärung werden die Flaschen „gerüttelt“ – sie stehen dann auf dem Kopf, sodass sich die Hefen im Flaschenhals sammeln. Der Flaschenhals kommt in ein Kälte-Solebad, dadurch gefriert die Hefe. Dann wird die Flasche geöffnet und der Hefepfropfen schießt aus der Flasche. Anschließend wird die Flasche wieder aufgefüllt und mit dem originalen Korken versehen. Im Gegensatz zur klassischen Flaschengärung wird beim Transvasierver-

fahren der Sekt nach der zweiten Gärung von der Flasche in einen Tank gegeben, damit kann die Hefe herausgefiltert werden. Oder bei dem Verfahren der Tankgärung findet die zweite Gärung in großen Drucktanks statt. Das ist natürlich sehr viel weniger Aufwand.

Nun kennt man Sekt in der Regel als Begrüßungsgetränk zu Häppchen. Meistens sind es nur besondere Events wie der Champagner-Abend in Friedelsheim, wo es eine Sektbegleitung zur Speisenfolge gibt. Haben Sie eine Erklärung dafür?

Es ist einfach Tradition. Wenn Sie beispielsweise in der Region Champagne sind – da werden in allen Restaurants komplette Menübegleitungen mit Champagner angeboten. Und diese sind genauso perfekt wie mit herkömmlichen Weinen. Sekt oder Champagner gibt es ja auch von leicht, mineralisch, über fruchtig, gehaltvoll, würzig hin zu rosé oder zu süß.

Falls jemand daheim ein Menü mit Sekt anreichern möchte: Gibt es einfache Grundregeln für den Hausgebrauch?

Gut zu wissen, dass man mittlerweile Sekt oder Champagner auch gerne aus Weingläsern trinkt! Champagnerflöten oder Champagnerschalen, das weiß man heute, sind nicht ideal für einen guten Sekt. Wenn Sie ein Sektglas bevorzugen, sollte es tulpenförmig sein. Ein leichter Sekt passt immer gut zu leichten Speisen. Das können kleine Häppchen sein mit Lachs, geräucherter Forelle, Roastbeef oder Krabben. Ein Rosésekt harmoniert auch mit kräftigeren Gerichten, wie zum Beispiel zu Linsensalat mit Geflügel oder zu Kalbsfilet.

Aber zurück zum Champagner. Er gilt als König der Sekte, aber es gibt so viele Champagner-Marken und -sorten, und darunter auch „billige“ im Discounter. Taugen die nichts?

Bei günstigem Champagner im Discount hat man manchmal auch sehr gute Qualitäten, aber es variiert. Die Discounter kaufen im All-

gemeinen in guten Jahren Überproduktionen von namhaften Champagnerhäusern, müssen aber in schwierigeren Jahrgängen schauen, was sie am Markt bekommen. Der berühmte Dom Pérignon war der erste „Cuvée Prestige“. Dies bedeutet: der beste Champagner einer berühmten Kellerei – und er kommt frühestens nach sieben Jahren in den Verkauf. Je länger ein Schaumwein auf der Hefe liegt, desto besser ist es für seine Qualität. Allerdings muss ein Champagner mit großem Namen nicht unbedingt gut schmecken. Mancher namhafte Champagner fällt bei Verkostungen negativ auf.

Ihr ganzes Leben scheint vom Wein geprägt zu sein. Wie sind Sie denn auf den Genuss gekommen?

Als ich als Jugendliche die ersten Weine probierte, merkte ich schnell, dass sie jedes Jahr anders schmeckten. Diese Dynamik und Vielfalt im Wein faszinierte mich. Ursprünglich wollte ich wie mein Vater – er war Opernsänger – ans Theater gehen. Doch die Faszination des Weins ließ mich nicht mehr los. Mein Traum wäre es gewesen, eine Winzerausbildung zu machen, doch damals war dies den Männern vorbehalten. So war das Nächstliegende eine Ausbildung in der Hotellerie. Stolz bin ich immer noch, dass ich die dritte weibliche Sommelière in Deutschland wurde. **Seit sie 1997 bei der Trophée Ruinart zur Besten Sommelière Deutschlands gekürt worden sind, ist Ihre Prominenz ständig gewachsen und viele Menschen kennen sie aus quotenstarken TV-Sendungen wie „Grill den Hensler“. Wie hat sich das auf Ihr Leben ausgewirkt?**

Dank meines Berufes komme ich mit interessanten Menschen zusammen, Reiner Calmund ist etwa eine ganz große Bereicherung! Ansonsten ist alles ganz normal... Es ist nach wie vor mein Traumberuf – ich freue mich jeden Tag aufs Neue!

| Interview: Gisela Huwig

Naturfreundehaus Oppauer Haus · Fam. Hensel & Team
 Im Pferchtal · 67157 Wachenheim · Tel.: 0 63 22 12 88

Täglich geöffnet
 von 11:00 bis 17:00 Uhr
 Ruhetage: Mo., Di., Do.
 an Feiertagen geöffnet

Immer freitags: paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat
 Jeden Samstag: hausgem. Dampfnudeln mit Vanille- oder Weinsauce & Kartoffelsuppe

25. bis 28. Dezember geöffnet
29.12.22 bis 10.01.23 Betriebsferien

Es freut sich das Team vom Oppauer Haus auf Ihren Besuch

FUNKY RETRO GROOVES
DJ GROOVESHAKER
 SAMSTAG 09.12.23
 SAMSTAG 16.12.23
 JEWELS AB 18 UHR

0815
 EXTREM GUT®

BURGSTRASSE 4 | 67251 FREINSHEIM
 06353 507485 | 0815EXTREMGUT.DE

PFÄLZER SEKTE: EXKLUSIVE PAIRING-EMPFEHLUNGEN VON NATALIE LUMPP

Prickelnde Speisenbegleiter

Natalie Lumpp schätzt die Pfalz als führendes Weinanbaugebiet mit hoher Qualität. Sie betont, dass mancher Pfälzer Winzersekt an Champagner heranreicht. Wer für die Feiertage noch den passenden perlenden Genuss sucht oder mit Sekt einfach das Leben feiern möchte: Für LEO hat die Expertin fünf Pfälzer Produkte unterschiedlicher Preiskategorien ausgesucht und mit passender Speisenempfehlung versehen:

Chardonnay Extra Brut, Weingut Georg Naegele, Hambach 0,75 l – 11,50 Euro:

Ob zur Quiche – beispielsweise mit Kürbis, Maronen und Hackfleisch oder zu Spaghetti Carbonara oder zu „Nüdele“ mit Pilzen – der wirklich trockene, aber perfekt balancierte Sekt passt mit seiner runden und geschmeidigen Art perfekt dazu!

2020er Riesling Brut, Wilhelmshof, Siebeldingen 0,75 l – 14 Euro:

Schon im Duft zeigt der Sekt seine wunderbare Fruchtigkeit – denken Sie an Quitte, Äpfel und Zitrusfrüchte. Dann gesellen sich immer mehr Kräuter-Aromen hinzu – toll zum Glasnudelsalat oder auch zu Wokgerichten mit Curry und Kokosmilch.

2020er Rosé Brut, Reichsrat von Buhl, Deidesheim 0,75 l – 19,90 Euro:

Er funkelt in zartem Lachsrosé im Glas und erinnert im Duft an rote Beeren, Hagebutte und Brioche. Im Mund behält er die rote Fruchtigkeit und wirkt cremig. Ein toller Begleiter zu Geflügel, aber auch ein Knaller zum Rehrücken mit Preiselbeeren!

Blanc de Noirs Brut nature, Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim 0,75 l – 25 Euro:

Dieser Sekt wurde zu 100 Prozent aus Spätburgundertrauben gewonnen, wovon 60 Prozent in kleinen Holzfässern gereift sind. Er riecht und schmeckt wie ein großer Champagner, etwas von der Hefe geprägt mit feiner Ex-



Das Leben feiern: mit edlen Sekten. | Foto: Seventyfour - stock.adobe.com

trakttsüße, obwohl er ganz ohne Dosage ist, er wirkt am Gaumen sehr charmant. Passt wunderbar zu feinen Pasteten oder auch zu cremigen Weißschimmelkäsen wie Chaource, Brillant Savarin oder Pierre Robert.

2019er Hommage Brut, Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler 0,75 l – 30 Euro:

Der „Blanc de Blancs“ aus Chardonnaytrauben durfte 42 Monate auf der Hefe reifen. Mit seinem feinen Duft, der an Brioche und geröstete Haselnüsse erinnert, wirkt er unglaublich verführerisch und steht einem guten Champagner in nichts nach. Dieser Sekt ist köstlich zu Risotto oder einem St. Pierre-Fisch in Beurre Blanc Sauce. | leo

STERNEKÜCHE ZU PERLEN IM GLAS: CHAMPAGNER-ABEND IN FRIEDELSDHEIM

Es wird ein Abend im Zeichen höchster Genüsse, kombiniert mit Literatur: Am **Samstag, 27. Januar, 18.30 Uhr**, lädt die 1. Mannheimer Kochschule ins stylische Ambiente ihrer Außenstelle, ins Friedelsheimer „Kochgut“ in der Bahnhofstraße, zu einem Champagner-Abend mit Lesung der Erfolgsautorin Petra Durst-Benning. Sommelière Natalie Lumpp bespricht acht Champagner-Proben zu Gourmet-Variationen von Sternekoch Norbert Dobler. Die Pairings des Abends: Champagner Léguillette-Romelot Brut, Cépages d'Autrefois zu Burrata mit Kürbis-Öl, gerösteten Kürbis-Kernen und eingelegtem Hokkaido-Kürbis; Champagner Domaine Lagille Réserve zu Krustentierschäumchen mit

frittierter Garnele; Champagner Yann Alexandre Brut nature, 1er Cru, Roche Mère zu Geflügel-Leber-Mousse mit Haselnuss-Gelee; Champagner de la Renaissance Blanc de Blancs, Grand Cru, Fleuron zu Weißem Heilbutt, gedämpft in Champagner Beurre blanc; Champagner Thierry Bourmault Blanc de Noirs, Grand Cru, Cuvée Williams zu „Coq au Vin“ au Champagne; 2015er Champagner Louise Brison Millésime Extra Brut zu Kalbsrücken und Krauser Glucke; Brut Rosé Grand Cru – Champagner Hervy-Quenardel zu Käse sowie Champagner Pommery (Cuvée Louise) zu karamellisiertem Bananen-Chiboust mit Erdnuss, Litschi-Safran-Sorbet und Zitronengrassud.

1987 eröffnete Dobler das „Dobler's Restaurant L'Epi d'Or“ in Mannheim, das seit 2001 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist und im Gault-Millau mit 16 Punkten gewürdigt wird. Natalie Lumpp weiß spannende Geschichten zu den ausgewählten Champagnern zu erzählen und informiert über Böden, Klima und Rebsorten der Champagne und die Herstellung der erlesenen prickelnden Erzeugnisse. Zwischendurch entführt Erfolgsschriftstellerin Petra Durst-Benning mit einer Lesung aus ihrem Buch „Champagnerkönigin“ in die Champagne des 19. Jahrhunderts. | leo
Infos/Reservierungen (185 Euro/Person): www.mannheimkochschule.de

WINZER stuben WEICK KALLSTÄDTYPFALZ
Weinstraße 126
Kallstadt/Pfalz
Telefon 06322 53 00

Wildschweinbraten
Kartoffelknödel & Salat

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!
Mittwoch bis Sonntag ab 11.00 Uhr durchgehend geöffnet
Montag + Dienstag Ruhetage!
Wir freuen uns auf Sie, Fam. Weick & Mitarbeiter

Zum Bacchus Restaurant & Wein
Tägl. Brust & Keule von der Gans
Kotelett mit Rotkraut, Kastanien und Bratkartoffeln
Freinsheimer Str. 35 • 67169 Kallstadt
Tel.: 06322 8164 • www.zumbacchus.de

Informationen rund um den Domhof

- Nikolausbockbier im Ausschank, solange der Vorrat reicht
- Domhof Adventsmarkt bis 23.12. an allen Wochenenden im Biergarten
- „Road to Superbowl“ - The American way of life mit Klassikern aus den USA vom 27.01. - 11.02.
- Wir suchen in Teil-/Vollzeit, sowie Aushilfen: Service/Kellner, Küchenhilfen, Köche (m/w/d)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hausbrauerei im Domhof GmbH & Co. KG
Große Himmelfahrtsgasse 6, 67346 Speyer
T. 06232 67440
E. hausbrauerei@domhof.de
W. www.domhof.de

Wirtshaus am Dom
artig - traditionell - gesellig

Salierfrühstückbuffet

Schönes Buffet zum Start in den Tag in modernem Wirtshausambiente mit Saft und Kaffee satt.
Samstag u. Sonntag von 9.00 - 12.00 Uhr
19,90 €

Bayrische Schmankerl
Dienstag Abend jedes Hendl 11,90 € mit Pommes
Mittwoch Abend jeder Has'n 13,80 € mit Brot
Maximiliansstr. 96 • Speyer • Tel. 06232 / 621179
info@wirtshaus-speyer.de • www.wirtshaus-speyer.de
Wir suchen: Koch, Service- u. Thekenkraft

RÖSERS Restaurant
IM WEINREIUGIUM

ADVENTSFRÜHSTÜCK
in 6 Gängen an den ersten 3 Adventssonntagen
3.12., 10.12. und 17.12.

Näheres unter www.roesers-restaurant.de

MITTAGSZEIT
montags & dienstags 12 bis 14 Uhr
wechselnde Mittagsgerichte und Lunch Menü
Während der Mittagspause neue Energie tanken oder ein Business Meeting in eleganter Atmosphäre.

Schlachthausstraße 1a | 67098 DÜW

Freitag ab 17:30 Uhr • Samstag bis Dienstag 12-14 Uhr & ab 17:30 Uhr • Küche bis 21 Uhr
Ruhetage: Mittwoch & Donnerstag • +49 (0)6322 988 1094 • info@roesers-restaurant.de