



## Mit Natalie Lumpp

Die Baden-Badenerin hat als Sommelière in renommierten Restaurants wie der Traube Tonbach in Baiersbronn den Gästen die besten Tropfen empfohlen und kredenzt. Heute ist sie als freie Weinberaterin tätig, sie schreibt Kolumnen und gibt ihr Wissen als Weinexpertin auch im Fernsehen weiter – und in **Mein Ländle**.

Text: Natalie Lumpp,  
Fotos: Jörg Batschi (1), Fotolia (1),  
stock.adobe.com/Mariyana M (2),  
der hugo2, foodinaire, HLPphoto, kab-vision,  
MissesJones, msl33, neuhold.photography,  
Pratchayaporn, superfood (je 1)

# Das Beste zum

# Besten

Die Weine zur Heimat-Küche

Zur rustikalen Küche braucht es rustikale Weine.

**Star-Sommelière Natalie Lumpp bringt die Mein Ländle-Leser diesmal auf den Geschmack der Heimat: Die perfekten Begleiter zur regionalen Küche bieten Hochgenuss für Heimstädter und Reing'schmeckte.**

Schon seit vielen Jahren bin ich der Meinung, wenn Essen und Wein optimal miteinander harmonieren, schmeckt der Wein um ein Vielfaches besser – und verführt dazu, mehr zu trinken. Auf diese Weise haben viele Genießer ihre Weinliebe entdeckt. Stellen Sie sich einfach vor, wie Sie im Urlaub oder in einer bestimmten Weinregion

zu einem typischen regionalen Gericht den passenden regionalen Wein serviert bekommen. Da würde man sich doch am liebsten reinsetzen. Zusammen schmeckt es so köstlich, dass man dieses Erlebnis immer wieder erleben möchte – voilà, der beste Weg zum Weinliebhaber zu werden.

### Wo's besser schmeckt

Es ist kein Geheimnis, dass Weinregionen in der Regel eine sehr gute regionale Küche bieten, das hat sich im Laufe der Geschichte so gefügt. Ich möchte Ihnen gerne einige Beispiele aus unserer Region aufzeigen. Bei manchen Gerichten bin ich mir nicht sicher, ob sie nun typisch für Baden oder Württemberg sind, aber sie sind alle im Ländle daheim, und Sie werden sie kennen.

### Württemberg

Den Bodensee könnte man grundsätzlich sowohl Württemberg als auch Baden zuordnen. Auf alle Fälle wächst am größten Binnensee Deutschlands der wunderbarste Müller-Thurgau (heute auch immer öfter unter der Bezeichnung Rivaner anzutreffen). Der schmeckt mit seiner duftigen, floralen Art zum Beispiel zu einem *Bodenseefelchen* oder *Bodensee Kretzer*, auch als Eglifilet bekannt, besonders köstlich!

Dieser leichte Müller-Thurgau ist auch eine gute Wahl zum *Gaisburger Marsch*. Das gilt ebenso für die typisch Württemberger Sorte Kerner. Nach dem Dichter Justinus Kerner benannt und an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg damals gekreuzt, harmoniert er auch



Der hellfarbige Trollinger schmeckt leicht gekühlt wunderbar zu Linsen mit Spätzle und Saiten.

zu *geschmelzten Maultaschen* (in der Brühe). Wenn die „Herrgottsbscheißerle“ in der Pfanne mit Ei geröstet sind, passt auch ein Trollinger bestens dazu.

Zu meinen persönlichen Favoriten gehört in jedem Fall das Gericht *Linsen mit Spätzle und Saiten* – idealerweise ebenfalls mit einem etwas gekühlten Trollinger. Es freut mich übrigens sehr, dass der leichte Rotwein als „Spezialität und Nischenprodukt“ wieder geschätzt wird. Wenn wir gerade dabei sind: Der Trollinger eignet sich auch als guter Begleiter zu *Schupfnudeln* oder *Kässpätzle*. Für die bessere Bekömmlichkeit trinke ich persönlich jedoch lieber einen Weißwein wie Silvaner, Kerner oder Grauburgunder dazu. Aber alle Genannten schmecken super dazu.

Das beste Gericht für kraftvolle Rotweine wie dem Lemberger ist natürlich der *Zwiebelrostbraten*. Spätestens hier muss auch der Weißweinfan zugeben, dass dieses Gericht mit einem Weißen nie so harmonieren würde. Das angeröstete Fleisch, die angebratenen Zwiebele und die Sauce verlangen einfach kraftvolle Rotweine, gerne auch im Barrique gereift.

Zum süßen Abschluss mit einem *Pfizauf* ist ein Süßwein nie verkehrt. Immer wieder schaffen es die Wengertler, wunderbare Spätlesen und Auslesen zu produzieren. Probieren Sie sich genussvoll durch.

### Baden

Seit ich Wein trinke, habe ich ein Favoriten-Paar: *Linzertorte* mit Gutedel! Jahr für Jahr freue ich mich darauf, wenn im

Herbst die Nüsse reifen und daraus die köstlichsten südbadischen Linzertorten werden. Wenn jetzt jemand an Kaffee denkt – das schmeckt niemals so gut wie mit einem Gutedel. Sein nussiges Aroma und die geringe Säure machen aus ihm den wirklich unschlagbaren Begleiter.

Der im Winter geschätzte *Nüsslisalat* oder *Sunnewirbeli* schmeckt am besten mit gebratenem Speck und Brotcroutons oder auch mit gehackten Walnüssen. Auch diese Salate bilden mit einem guten Gutedel ein Traumpaar!

*Bibelskäse* lautet die alemannische Bezeichnung für Quark, und er wurde wohl früher auch den kleinen Küken, also den „Bibilis“, gefüttert. Dazu schmecken leichte, frische Weißweine am allerbesten. Im Markgräflerland



Gutedel mit Linzertorte – unvergesslich gut! Aber auch zum Nüsslisalat genial



wären Gutedel oder Weißburgunder die richtige Wahl. Ich persönlich trinke auch gerne einen Ortenauer Riesling dazu. Ein spritziger, leichter Riesling wäre zudem mein Favorit zum Klassiker *Badische Schneckensuppe*.

Etwas schwieriger hingegen gestaltet sich die Suche nach einem Wein zur *Flädlesuppe* oder *badischen Hochzeitsuppe*. Klare Suppen sind für Sommeliers immer eine der größten Herausforderungen. Ich greife dann gern zu einem leichten, unkomplizierten, aber eher würzigen Wein wie Silvaner. Den würde ich dann auch gleich zum *Wurstsalat mit Brägele* weitertrinken ...

Wann haben Sie zuletzt *Eingemachtes Kalbfleisch* gegessen? Leider findet man

es heute nicht mehr so häufig auf den Speisekarten, vielleicht noch im Rebstock in Oberbergen bei Familie Keller. Ein ganz wunderbares Gericht, das jeden Weißburgunder erstrahlen lässt.

Wer sich lieber ein *Schäufele* auf den Teller legt, dem würde ich einen leichteren Grauburgunder ans Herz legen. Der wäre auch der perfekte Begleiter zur *Suuri Läberli* und zum *Brägel*. Die Rotweinliebhaber könnten zu einem Spätburgunder greifen.

In jedem Fall braucht es einen badischen Spätburgunder, wenn es um den *Rehrücken Baden-Baden* geht. Das ist ungefähr so wie Weihnachten und Geburtstag an einem Tag – eine umwerfende Kombination!

Sollte es dann noch einen *Badischen Chirsiblotzer* zum süßen Abschluss geben, wäre der mit einem Süßwein wie dem Ruländer ideal verpaart. Wussten Sie, dass der Grauburgunder in Baden früher immer als Ruländer angeboten wurde? Zu dieser Zeit war er in aller Regel goldgelb in der Farbe und recht süß und schwer. Heute findet man die Bezeichnung Ruländer eigentlich nur noch, wenn er süß, also als Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein ausgebaut ist.

**Appetit?** Leider ist hier nur Raum für ein paar ausgewählte kulinarische Erlebnisse aus unserer Heimat. Ich hoffe, dass Sie Lust und Appetit bekommen haben, unsere regionalen Gerichte mit regionalen Weinen zu zelebrieren. Es lohnt sich.

## Perfekte Begleiter zur Heimatküche

2022er Britzinger Rosenberg Gutedel trocken,  
Winzergenossenschaft Britzingen, Baden  
0,75l 5,20 Euro



Der Gutedel leuchtet in hellem Gold, wirkt im Duft würzig und erinnert an frische Walnüsse und Jute. Dann kommen immer mehr florale Aromen durch, wie von kleinen weißen Blüten. Am Gaumen zeigt er sich trotz seiner geringen Säure angenehm frisch – mit nussigem Nachhall.

2020er Weißburgunder trocken,  
Weingut Sven Nieger, Baden  
0,75l 11,50 Euro



Der Weißburgunder leuchtet in Hellgelb und erinnert im Aroma an frische Birnen. Insgesamt wirkt er sehr cremig und geschmeidig, sowohl im Duft als auch am Gaumen.

2018er Never Stop Exploring Spätburgunder trocken,  
Weinschwester Bihlmayer, Württemberg  
0,75l 13,90 Euro



Er funkelt in Kirschrot und entwickelt einen feinen würzigen Duft wie von Wacholderbeeren, Kaminrauch und getoastetem Weißbrot. Dann wird er fruchtiger und erinnert an Schwarzkirschen. Am Gaumen bleibt er fein und subtil.

2022er Silvaner Oktav trocken,  
Weingut Heger, Baden  
0,75l 10,70 Euro



Er funkelt in Gelbgold und wirkt anfangs sehr blumig. Dann schieben sich immer mehr Aromen wie von Mandarinen und Mirabellen in den Vordergrund. Im Mund zeigt er sich perfekt ausbalanciert und charaktervoll. Feine Phenole verleihen ihm Länge.

2020er Lämmel Trollinger Edition S trocken,  
Fellbacher Weingärtner, Württemberg  
0,75l 9,40 Euro



Er präsentiert sich in leichtem durchsichtigem Kirschrot und verführt mit viel Frucht – denken Sie an Waldbeeren. Beim Trinken wirkt er leicht, erfrischend. Zudem erinnert sein Duft an ätherische Öle, wie sie beim Schälen einer Orange frei werden.

2020er ASKET Lemberger Blue Label trocken,  
Weingut Sterneisen, Württemberg  
0,75l 12 Euro



Der Rotwein leuchtet in hellerem Kirschrot und wirkt schon im Duft animierend frisch mit Nuancen von roten Johannisbeeren und Vanille. Dann gesellen sich Aromen wie Vanille und Pfeifentabak hinzu. Den Gaumen verwöhnt er mit einer sehr feinen, ja beinahe femininen Art.