



NATALIE LUMPP  
ERHIELT FÜR „GRILL DEN HENSSLER“ DEN PUBLIKUMSBAMBI

# KOCHEN. LIEBE.WEIN.

DIE BADEN-BADENER WEIN- UND GASTROEXPERTIN  
GENIESST EINE SEHR HOHE BELIEBTHEIT

VON HORST KOPPELSTÄTTER

**K**ochen. Liebe. Wein. Was will man mehr? Kurz und mit einem herzlichen Lachen kommt die Antwort der Baden-Badener Wein- und Gastroexpertin Natalie Lumpp auf die Frage, was denn ihre Projekte für 2017 seien. Zusammen mit Food-Bloggerin Kerstin Getto wird sie genau zu diesem Titel „Kochen. Liebe. Wein.“ ein neues Buch herausbringen.

Natalie Lumpp steckt ihre Nase einfach unglaublich gerne ins Glas, sie gehört seit vielen Jahren zu Deutschlands führenden Weinexpertinnen und man sagt ihr den siebten Sinn für Weine und für den „feinen Unterschied“ nach. Sie riecht und schmeckt die guten Weine, kennt ihre Nuancen und: sie kann darüber spannend, herzerfrischend ehrlich und bezaubernd berichten. Wer vermag schon die Geschmacksnoten der Weine so verständlich wie vielfältig zu beschreiben? Selbst der Altmeister unter den Zeichnern, Tomi Ungerer, ist ihrem Charme verfallen und illustrierte ihr Büchlein „Wein und mehr ...“ mit hinreißenden Zeichnungen.

Unterhaltsam bringt die gebürtige Freiburgerin ihr Wissen rüber. Ihre Begeisterung für das edle Getränk überträgt sich sofort auf die Zuhörer. Richtig bekannt geworden ist Natalie Lumpp als Jurorin in der TV-Sendung „Grill den Henssler“ bei VOX. Sie mag die Promis und die Promis mögen Natalie Lumpp. Reiner Calmund ist ein Freund geworden: „Ich habe eine Menge von Calli gelernt“, sagt Natalie Lumpp und fügt hinzu, beim Fußball natürlich ... Und die hübsche Sommelière, die mit ihrem Mann und Sohn Jonas am Rand von Baden-Baden im Grünen lebt, ist immer bodenständig geblieben.



Als freie Weinberaterin, Autorin und Moderatorin ist sie auf vielen Bühnen präsent. Auch bei der beliebten TV-Show „Quizhelden im Südwesten“ im SWR ist sie von Anfang an als für ihre erfrischende Herzlichkeit bekannte Jurorin dabei. Weinproben mit Natalie Lumpp gibt es auf dem Schiff oder bei Festveranstaltungen. Auf Zypern begeisterte sie kürzlich beim großen Gourmetgipfel mit den besten Köchen Deutschlands, mit Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt sucht sie die Weine in der Dinner-Show Palazzo aus und beim berühmten Rheingau Gourmetfestival ist sie Moderatorin.

Die quirlige Baden-Württembergerin ist aus der deutschen Weinbranche nicht mehr wegzudenken. Charmant überzeugt sie mit ihren Fähigkeiten. Sie gehört zu den ganz Großen der deutschen Weinszene. Als Sommelière arbeitete sie in renommierten badischen Spitzenbetrieben, angefangen bei der Traube Tonbach über das Hotel Bareiss bis hin zum Schlosshotel Bühlerhöhe.

Ob Boris Becker, Plácido Domingo oder Nelson Mandela – viele internationale Stars haben sich von ihr schon edle Tropfen kredenzen lassen. Früh wurde die Fachpresse auf die sympathische Badenerin aufmerksam, die schon den Titel „Bester Sommelier Deutschlands“ erhielt. Kürzlich wurde ihr die „Schweizer Silberlorbeeren Medaille“ für das Buch „Essen und Wein“ verliehen. Absolutes Highlight ihrer Karriere bisher: Sie erhielt für „Grill den Henssler“ den Publikumsbambi. „Das hätte ich mir nie zu träumen gewagt“, lacht Natalie Lumpp und ist schon auf dem Sprung in Richtung Hamburg, wo die nächste Moderation wartet.

WWW.NATALIE-LUMPP.DE

## VON NATALIE LUMPP

RESTAURANTS IN BADEN-BADEN

TAPASBAR  
MONTE CHRISTO

Als großer Liebhaber von Spanien tue ich mich mit den Tapasbars in Deutschland eher schwer, da sie nur selten den Originalen entsprechen. Eine große Ausnahme ist die Monte Christo Bar von Andreas Oster. Schon das Interieur mit den alten klassischen Kacheln an den Wänden versetzt Sie in den warmen Süden. Die Gerichte, wie „Mejillones en escabeche“ oder „Galtas de cerdo al Rioja“ und „Tarta de Santiago“, bekommen Sie auch in San Sebastián nicht besser zubereitet. Die exzellente Weinkarte mit den spanischen Kredenzen passt dazu wie das „i-Tüpfelchen“.

[WWW.MONTE-CHRISTO-BADEN-BADEN.DE](http://WWW.MONTE-CHRISTO-BADEN-BADEN.DE)

*Le Jardin de France*

Was wäre Baden-Baden ohne das passende Gourmet-Restaurant? Wie der Name schon verrät, erwartet Sie eine klassische französische Haute Cuisine. Das gebürtige Elsässer Ehepaar Sophie und Stéphane Bernhard ist schon seit 16 Jahren mit einem Stern im Michelin ausgezeichnet. Unschlagbar ist das Drei-Gänge-Menü am Mittag zu 35 Euro! Ob souffliertes Hühnerrei, Entenlebervelouté und Herbstrüffel oder Steinbuttfilet, Cocobohnen aus Paimpol, frische Pfifferlinge, Sauce mit Garrigue-Düften – großes Kino! Neben Weinen aus der Region bietet Sophie Bernhard vor allem eine große Auswahl der französischen Gewächse. Sie schafft eine gute Mischung zwischen Geheimtipps, beispielsweise von der Rhône, und den beliebten französischen Klassikern.



[WWW.LEJARDINDEFRANCE.DE](http://WWW.LEJARDINDEFRANCE.DE)

## RIZZI WINE BISTRO



[WWW.RIZZI-BADEN-BADEN.DE](http://WWW.RIZZI-BADEN-BADEN.DE)

Das ist schon Kult in Baden-Baden! Ob Jung oder Alt – jeder fühlt sich in dem modernen Ambiente wohl. Im Sommer ist es natürlich ein Mega-Highlight, so mitten in der Lichtentaler Allee draußen zu sitzen. Moderne Loungemöbel vermitteln ein richtig mediterranes Flair. Entsprechend jung und ansprechend ist auch die Speisekarte gestaltet: tolle frische Sushi, angesagtes Superfood – wie Schwarzer Bio-Quinoa mit Pfifferlingen, Romana-Tomaten, Passionsfrucht-Vinaigrette oder Rizzis Bouillabaisse –

jeder kommt hier auf seine Kosten! Passend dazu ist auch die Weinkarte mit regionalen Spezialitäten, Klassikern aus Frankreich oder angesagten Weinen aus Italien bestückt.