

Auf ein Glas mit... Natalie Lumpp

Du stammst aus Freiburg, lebst in Baden-Baden: Was ist für Dich Heimat?
Mittlerweile ist Baden-Baden mein Lebensmittelpunkt. Wir bewohnen ein 130 Jahre altes Haus und leben in einer tollen Nachbarschaft. Dass ich jeden Tag Wein probieren muss – oder darf – und die Reste dann in der Nachbarschaft verteile, trägt vielleicht auch dazu bei. Im Gegenzug gibt es Eier, selbst gezogenes Gemüse oder mal einen Kuchen... und all das ist für mich Heimat: Wo man sein Zuhause hat, wo man integriert ist und mit Freunden eine gute Zeit hat.

Dein ganzes Leben hat mit Wein zu tun – hätten wir vielleicht eher ein paar Flaschen Craft Bier zur Abwechslung mitnehmen sollen?

Viele Jahre habe ich gedacht: Bier ist überhaupt nicht mein Ding: üüäh! Furchtbar! Doch dann habe ich eine Bierprobe gemacht und festgestellt: Bier ist gar nicht schlecht – nur Pils eben nicht.

Die meisten Menschen kennen Dich aus dem Fernsehen: Wie fühlt sich so ein Bambi an?

Irre schön! Für eine Kochsendung einen Bambi zu kriegen, habe ich mir nie vorstellen können. Aber für mich ist Steffen Henssler der Bambiträger. Er hat sich den Preis verdient. Aber natürlich genießen Calli, Heinz Hörmann und ich es, dass wir als Jury Teil dieser Geschichte sein dürfen – und wir sind sehr stolz drauf!

Bei Grill den Henssler hast Du es mit vielen sauguten Köchen zu tun. Öffentlich singen sie alle das Hohelied von Regionalität und Frische. Aber verändert sich das Essverhalten der Deutschen wirklich?

Ich weiß, was Du meinst: In Umfragen spricht sich eine überwältigende Mehrheit für mehr Regionalität und gutes Essen aus – aber die Zahlen sagen etwas anderes. Wenn ich einkaufe und anderen in den Wagen schauen, sehe ich Convenience und Fertigprodukte. So billig wie möglich! Um daran etwas zu ändern, müssen die Menschen noch viel besser informiert werden. Daher finde ich auch #heimat so supergut! Ihr geht zu den Produzenten, vermittelt Hintergrundwissen und bringt Leute dazu, nach besseren Lebensmitteln zu fragen.

Kochst Du gern für Freunde?

Na klar! Und wegen der guten Weine kriegen wir auch oft Besuch. Ich koche mit meinem Mann zusammen und das klappt sogar: Er macht die bessere Sauce Béarnaise, ich die bessere



Foto: Christian Wolf

Sieben Jahre war Natalie Lumpp Chef-Sommelière im Hotel Bareiss – heute arbeitet sie fürs Fernsehen, organisiert rund ums Thema Wein Events und Seminare, macht Weinberatung für Unternehmen, schreibt Wein-kolumnen für Magazine und trinkt mit #heimat-Herausgeber Ulf Tietge auch gern morgens gleich ein Gläschen Crémant...



Salatsoße. Für unsere Freunde machen wir gern große Sachen: ein ganzes Côte de Boeuf, eine Gans, eine Lammkeule am Stück. Unter der Woche gibt es dagegen vor allem Gemüse der Saison. Und mit einem Tropfen Weißwein ist auch Rosenkohl sehr lecker!

Hast Du so einen Metzger Deines Vertrauens?

Einen? Mehrere! Baden-Baden ist da sehr verwöhnt. Anders als noch vor ein paar Jahren kommen zu uns sogar die Elsässer, um hier einzukaufen: Perlhuhnbrust und Stubenküken, bretonisches Lamm und Wild aus hiesiger Jagd – es gibt alles!

Ich hab noch drei Stichworte notiert. Was sagst Du zu ... Diäten?

Ich hab noch nie eine gemacht! Für mich ist das alles eher großer Humbug!

... Veganern?

Geht gar nicht!

... Grillen?

Genial und heute spannender denn je!

Schmeckt sogar morgens um 9 Uhr im Wintergarten: Der Crémant vom Offenburger Weingut Renner ist so gut – wer will da noch ins Elsass fahren?

