erzählt mehr als jedes andere Getränk"

dere am Wein? Man könnte zum Essen

haben ganz viel Frucht, zum Beispiel Zitrone und Ananas, da läuft einem di-Burgunderwein, etwa ein Chardonnay und Wein gut zusammenpassen, dann und auch das Essen gewinnt.

lière in Deutschland. Da muss man doch sicher viel probieren. Wer hat Sie denn

Ich bin bei Freiburg im Hexental großgeworden. Zum Essen gab es ein Gläschen Wein, als Jugendliche durfte ich nippen... und schon damals war ich fasziniert, dass Weine jedes Jahr anders schmecken. Für meinen Beruf muss man natürlich viel probieren, aber ich reise vor allem sehr viel. Ich war in China, in Australien, dieses Jahr in Georgien, der Region des ältesten Weins der Welt, ich war in Südamerika, Zypern und Bordeaux. Nur in Japan noch nicht. Mein Bestreben ist es, nicht nur zu sagen, dass ein Wein schmeckt, sondern auch eine Geschichte dazu zu erzählen. Wie leben die Menschen dort, wo der Wein herkommt? Wie ist ihre Kultur? Was isst man dort? Dann bekommt ein Wein auch ein Gesicht. Ich bin auch immer auf der Suche nach neuen Entdeckungen. Ich suche gern Winzer, die tolle Weine machen, die man aber noch nicht so kennt. Mancher sagt dann aber: Wenn du darüber schreibst, wird er gleich wieder teurer (sie lacht).

Früher hieß es: Zum Fisch nur Weißwein, zum Steak nur Rotwein. Das Klima ist offener geworden. Können Sie das nachvollziehen?

Ja, Gott sei Dank hat sich das gewandelt! Früher war Wein ein Thema für ältere Herren aus gehobenen Schichten. Ich wollte, dass Wein allen Spaß macht, hatte auch lange eine Kolumne in der

Seminaren sind heute überwiegend junge Leute. Das Wichtigste ist, dass der Wein einem schmeckt. Dann bekommt man auch ein Gespür. Für mich ist es o.k., wenn eine junge Frau sagt, ich mag keinen deutschen Rotwein. Dann hat sie eine Vorstellung, was sie mag. Man muss auf sich selbst hören und unvoreingenommen sein. Es ist viel spannender, wenn man mal was ausprobiert. Vor 20 Jahren war ich mal in Spanien. Es gab Fisch, aber der Weißwein dort taugte damals nicht viel. Da habe ich entdeckt, wie toll ein Rotwein zu Fisch

Frauenzeitschrift Brigitte. Bei meinen

Gibt es Dinge, die Sie grausen in Sachen Wein? Wenn jemand billigen Wein aus billigen Gläsern trinkt?

schmecken kann. An der Mosel gibt es

ja fast nur Riesling. Viele Winzer sind

auch Jäger, und da habe ich entdeckt,

wie gut ein Riesling mit etwas Restsüße

zu Wild schmeckt.

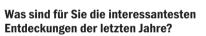
Ach nein. Alles hat seine Zeit. Der Professor von heute hat früher auch Lambrusco oder Chianti aus der Korbflasche getrunken. Das sehe ich gelassen. Man entwickelt sich ja weiter. Schade finde ich, wenn jemand einen Wein zu sehr analysiert. Was spielt das für eine Rolle, wie viel Säure oder Restzucker ein Wein hat? Es muss immer noch ein Genuss dabei bleiben. Was ich gar nicht mag, wenn man einen schnell und schlampig gemachten Wein vor sich hat, der einem Kopfschmerzen macht. Es ist ärgerlich, dass man so etwas auf den Markt bringt. Die Flasche, das Etikett, der Transport, die Marge des Händlers – bei einem Endpreis von 1,79 Euro kommt man da schon ins Grübeln.

Was sollte man tun, wenn man den Eindruck hat, dass ein Wein korkig ist?

Wenn Sie sich nicht sicher sind, können Sie den Kellner oder den Winzer fragen: Soll der so schmecken? Können Sie mal

probieren? Der Probeschluck ist oft viel zu kalt. Oft merkt man Fehltöne erst, wenn etwas mehr Wein im Glas ist und etwas Sauerstoff dazukommt. Seien Sie

Expertin für Wein: Sommelière Natalie Lumpp stammt aus der Region Freiburg. BILDER: KLAUS HENNING-DAMASKO

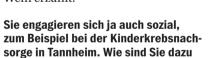


Der neue Trend ist Weißburgunder. Da rüsten die Winzer in Deutschland auf. Wir hatten ja den besten Sommer, den es je gab. Sechs Monate Sommer! Ich hatte gerade eine Veranstaltung auf Rügen, wo mir alte Herren erklärten, dass Deutschland kein Rotweinklima habe. Ich habe sehr gelacht. Ich will nicht sagen, dass der Klimawandel gut ist. Aber mit dem wärmeren Klima in Deutschland können wir Bordeaux-Sorten und Merlots machen wie in Frankreich. Ich mag keine Weine mit sehr hohem Alkoholgehalt. Deshalb finde ich die hiesigen Weine viel sympathischer als australische oder kalifornische Weine. Viele Länder haben zu kämpfen, dass die Weine nicht zu alkoholisch werden. Kühles Klima - das ist in Winzerkreisen gerade ein großes Thema. Denn dadurch reifen die Trauben länger, die Weine werden komplexer und aromatischer. Ich war schon häufiger in Argentinien. In Salta in den Anden bauen die Leute Weine auf 2000, 3000 Meter Höhe an! Der Pinot noir war kristallklar wie ein Gebirgsbach. Auch in Südtirol gibt es Weißweine aus der Höhe - tolle, tol-

Passiert es Ihnen noch oft, dass vermeintliche männliche Experten Ihnen sagen, wie es sich mit einem Wein verhält?

Alle Männer sind Weinkenner. Die Herren treten immer selbstbewusst auf. Dabei werden die meisten Weine von Frauen eingekauft. Die Frauen kaufen für jeden Tag, zum Essen. Wenn es aber um Punkte und Jahrgänge geht, dann

kommen die Männer ins Spiel. Ich selber habe aber keine Probleme. Viele freuen sich, wenn eine Frau etwas über Wein erzählt.



gekommen?

Mein Mann ist Mediziner, von daher bin ich im Thema drin. Aber eigentlich geht es mir um etwas anderes. Ich bin jeden Tag dankbar, wie gut es uns geht. Ich habe eine tolle Familie, einen gesunden Sohn, meine Eltern sind fit, wir machen viel zusammen. Ich versuche, ein Stück zurückzugeben, dem lieben Gott oder wem auch immer Danke zu sagen. Ich mache auch viel mit den Behinderten bei der Lebenshilfe bei uns in Baden-Baden.

Was für einen Wein trinken Sie an Weihnachten?

Als unser Sohn acht Monate alt war, habe ich abgestillt, weil ich zu Weihnachten endlich wieder Wein trinken wollte. Meine erste Weinliebe hatte ich mit einem Burgunder, einem Gevrey Chambertin (Weinort in der Nähe von Beaune im Burgund, d. Red.) Das hat meinen Geschmack geprägt: Ich liebe elegante Weine. Daher habe ich große Freude daran, an Weihnachten einen Burgunder auf den Tisch zu stellen. Das kann ein französisches großes Gewächs (Grand Cru) oder ein deutscher Spätburgunder sein, die spielen mittlerweile in der gleichen Liga. Die sind toll zu Ente, Gans oder einem Rinderfilet Wellington.

FRAGEN: BEATE SCHIERLE



Ob Fisch, Vegi oder Steak: Warum Rosé-Wein ein Alleskönner ist: www.sk.de/9440208



Natalie Lumpp ist eine der bekanntesten Sommelièren Deutschlands. Ein Gespräch darüber, warum kühle Regionen im Weinbau angesagt sind, wie man einen korkigen Wein reklamiert und warum bei ihr an Weihnachten ein Burgunder auf den Tisch kommt

Frau Lumpp, was ist für Sie das Besondoch einfach eine Saftschorle trinken... Wein hat mehr zu erzählen als jedes

andere Getränk. Manche Rebsorten rekt das Wasser im Mund zusammen. Zu einer sahnigen Soße passt besser ein oder Grauburgunder, die haben mehr Schmelz. Für mich ist es so: Wenn Essen schmeckt der Wein noch einmal so gut

Sie gelten als die bekannteste Sommeangesteckt, Ihre Eltern?

Zur Person

Natalie Lumpp, Jahrgang 1971, gilt als die größte Sommelière Deutschlands. Sie lernte zunächst Hotelfachfrau und arbeitete später in großen Häusern wie der "Traube Tonbach" und dem Hotel "Bareiss". Sie ist verheiratet, hat einen Sohn und lebt in Baden-Baden. Sie hält Seminare und schreibt

Neu erschienen: Verena Scheidel, Manuel Wassmer: Schwarzwälder Tapas 2, mit Weinempfehlungen von Natalie Lumpp, 2018, 29,95 Euro.

Mal ganz praktisch gefragt: Spucken Sie die Weine wieder aus? Das hält ja sonst

Ich spucke alle Weine wieder aus. Ich bin viel mit dem Auto unterwegs, ich fahre 40 000 Kilometer im Jahr. Meine Veranstaltungen sind meist abends. Ich versuche, danach möglichst wieder zurück zur Familie zu fahren. Da trinke ich also nichts. Wenn ich zu Hause mit meinem Mann koche, dann darf es schon ein Gläschen sein. Im Alltag läuft es so, dass ich die Weine verkoste, da fehlt danach nur ein Probierschluck. und dann verteile ich sie an die Nachbarn.