

Neue Formate und kreative Events

Sommelière Natalie Lumpp im Interview

Buchautorin, Weinexpertin im TV, Moderatorin von Wein-Events: Die Baden-Badener Sommelière Natalie Lumpp ist längst keine Unbekannte mehr. Juergen Koch sprach mit ihr über Trends und die Stärken der Wein-Region Heilbronn-Hohenlohe.



Ob Heilbronner oder Hohenloher Weindorf: Auch in der Region ist die Weinexpertin gern gesehener Gast.

Foto: Juergen Koch

Steigende Kosten, sinkender Konsum, Konkurrenz durch Billigimporte, Bürokratie – der Weinbau steht enorm unter Druck. Viele Winzer wollen sich deshalb nicht mehr nur auf ein Standbein verlassen. Sie kommen viel rum im Ländle, was ist Ihnen denn da so alles begegnet?

Natalie Lumpp: Die Winzer und Kellereien sind kreativ: Manche bieten inzwischen Yoga an, Wein & Wasser, Open-Air-Kino, Rebenglihen, Sundowner, Wein-Geocaching, Lichterfahrten im Hop-on-Hop-off-Bus mit Weinverkostung, Segway-Touren durch die Reben, Fackel-Weinwanderungen und vieles mehr.

Welche Alternativen sind für Sie keine Eintagsfliegen, sondern bieten wirtschaftliche Perspektiven?

Lumpp: Eine Weinstube, ein Bessen, ein Restaurant oder Hotel helfen natürlich enorm beim Weinverkauf. Für die Winzer bedeutet das allerdings jede Menge zusätzliche Arbeit. Am besten funktioniert es, wenn die ganze Familie mit anpackt. Besonders schön finde ich es, wenn Winzer in den Sommermonaten gemeinsame Ideen umsetzen und die Menschen hinaus in die Weinberge locken. Ein tolles Beispiel ist der Weinausschank auf dem Wartberg in Heilbronn.

Welche Trends prägen aktuell die Weinszene?

Lumpp: Die jüngeren Winzer setzen vor allem auf neue Formate wie Wein After Work oder Wine & Beats. Dafür holen sie sich oft einen DJ und einen Caterer dazu. Dann trifft man sich abends zwischen den Reben oder im Weingut, genießt den Sonnenuntergang,

hört Musik, kommt ins Gespräch – und natürlich steht ein Glas Wein immer griffbereit. Die Stimmung ist entspannt und locker. Ein echtes Highlight ist auch die Weinbar Sitt in Stuttgart. Dort lassen sich rund 100 verschiedene Weine aus Dispensern in 0,05 l, 0,1 l oder 0,2 l zapfen. Besonders spannend: Man kann sich quer durchs Sortiment probieren – von unkomplizierten Alltagsweinen bis zu großen Gewächsen, und alles in kleinen Mengen.

Stichwort Zero-Trend. Können alkoholfreie Weine und Sekte mit ihren alkoholischen „Kollegen“ mithalten?

Lumpp: Da will ich mich gleich outen: Ich finde das Thema alkoholfreier Wein gut. Ein bisschen nervig ist allerdings, dass man Weine mit und ohne Alkohol ständig miteinander vergleicht – dabei kann der alkoholfreie Wein natürlich nur verlieren. Trotzdem gibt es inzwischen wirklich gute alkoholfreie Alternativen. Gerade junge Menschen gehen heute sehr bewusst mit Alkohol um und sind neugierig auf alkoholfreie Weine. Beim Bier hat es schließlich auch viele Jahre gedauert, bis die Qualität wirklich überzeugt hat. Ich bin sicher: Beim Wein wird diese Entwicklung schneller gehen. Beim letztjährigen Hohenloher Weindorf war der „Zero“ der Heilbronner Genossenschaftskellerei der Renner.

Wo sehen Sie Stärken der Wein-Region Heilbronn-Hohenlohe?

Lumpp: Die Weindörfer und Weinfeste finde ich hervorragend – sie sind beliebte Treffpunkte für

jung und alt. Auf unkomplizierte Art kommen die Menschen zusammen und trinken gerne ein Glas Wein. Toll finde ich aber auch, wenn Weingüter After-Work-Angebote machen – zum Beispiel jeden ersten Donnerstag im Monat von 17 bis 21 Uhr. Dann wird Wein ausgeschenkt, es gibt etwas zu essen und vielleicht kooperiert man auch mit Partnern aus der Region, das macht das Ganze so vielfältig. Grundsätzlich sind alle kreativen Weinangebote eine Bereicherung: Yoga im Weinberg, Sunset-Events, Weinwanderungen mit Picknick, Kinoabende, Schokolade & Wein und vieles mehr. Sehr gut finde ich auch das Konzept mit den Weinerlebnisführern. Jeder Guide hat seine eigenen Schwerpunkte und Spezialitäten – genau das macht diese Touren so abwechslungsreich.

Mit welchen Rebsorten kann die Region punkten?

Lumpp: Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Chardonnay finde ich besonders spannend. Natürlich gibt es auch ein hervorragendes Potenzial für Rotweine wie Spätburgunder oder Lemberger. Und Roséweine liegen derzeit im Trend.

Auch in Heilbronn-Hohenlohe ist Trollinger auf dem Rückzug. Zu Recht?

Lumpp: Trollinger ist für mich ein wundervolles, liebevolles Nischenprodukt. Wenn er nicht zu pappig ist und gerne auch etwas moderner ausgebaut wird, macht er richtig viel Freude. Lieblose Massen-Trollinger dürfen dagegen gerne auf dem Rückzug sein.