



DIE LIEBLINGSSTADT DER WEINFRAU

In Kennerkreisen hoch geschätzt und bereits 1997 zur besten Sommilière Deutschlands gekürt. In Baden-Baden ist sie dagegen meist einfach Natalie Lumpp

„Eigentlich hatte ich beruflich ursprünglich ans Theater gedacht.“

Hinter und vor den Bühnen ist sie quasi aufgewachsen, da ihr Vater Opernsänger ist. „Aber dann kam der Wein dazwischen.“

Rund 40.000 Kilometer ist die gebürtige Freiburgerin pro Jahr unterwegs und kennt die Welt. Folglich ist „Lieblingsstadt“ ein mächtiges Kompliment, das sich kaum toppen lässt. „Ich habe acht Jahre in Baiersbronn gelebt und dabei Baden-Baden schätzen gelernt.“ Hier kennt man sich, alles ist gediegen und gepflegt. „Ob ich ins Festspielhaus gehe oder schnell auf einen Café zu Claudio ins Capri, unterwegs treffe ich immer Freunde und Bekannte, und das mag ich sehr.“

Von antiquiert könne auch gar keine Rede sein, wischt sie mit einer char-

manten Handbewegung das Klischee vom Tisch, welches der Stadt anhaftet. „Baden-Baden hat seine Hausaufgaben gemacht. Unser 16-jähriger Sohn Jonas fühlt sich hier pudelwohl und wollte auch gar nirgends anders sein.“

Genau wie der Filius schätzen auch Natalie Lumpp und ihr Ehemann Dr. Manfred Jaeschke die Reize der Stadt. „Es gibt eine tolle Verkehrsanbindung und zugleich herrliche Fahrrad- und Wanderstrecken.“ Denn obwohl sie immer in edler Gesellschaft bei ausgefallenen Getränken und meist auch Speisen zu finden ist, hat sie sich eine tiefe Lie-



Fotos: Christiane, Daniela Haug/Hölker Verlag, privat

“

Zwar bin ich keine waschechte Baden-Badenerin, aber das ist meine Lieblingsstadt.

be zur Natur bewahrt. „Ich bin jeden Tag draußen. Selbst wenn die Zeit sehr knapp ist.“ Dann genießt sie das Umfeld, in das es sie dank einer glücklichen Fügung verschlagen hat. In einem tiefgrünen Seitental von Baden-Baden hat sie sich mit ihrer Familie angesiedelt. „Für wenigstens 20 Minuten direkt hinter dem Haus ins Freie zu gehen, ist das wenigste, was ich mir gönne, wenn der Alltag einmal nicht mehr zulässt.“

Dieser Alltag, von dem sie spricht, der besteht nicht nur aus dem Erstellen von sehr akribischen Aufzeichnungen, sprich aus Büroarbeiten. Er hat auch einen ganz besonderen Vorteil, schwärmt sie vom guten Essen, das zum guten Wein gehört. Dass sie über ausgeprägte Geschmacksnerven verfügt, insbesondere wenn es um das Verkosten von Weinen geht, hat sie übrigens schon sehr früh festgestellt. Die Eltern genossen gerne dann und wann ein Gläschen. Dabei erkannte sie im Alter von 13 Jahren, dass sich die Düfte sehr unterschieden, auch was die Jahrgänge anbelangt. Sie bat, das versuchen zu dürfen, und dank der überraschten Eltern kam dabei ihre Gabe und ihr Talent zum Vorschein. „Eigentlich hatte ich beruflich ursprünglich ans Theater gedacht.“ Hinter und vor den Bühnen ist sie quasi aufgewachsen, da ihr Vater Opernsänger ist. „Aber dann kam der Wein dazwischen.“ Weil es vor 30 Jahren nicht viele Möglich-

keiten gab, um Sommelière zu werden, ging sie ersatzweise in die Hotellerie. „Ich meldete mich zu Wettbewerben an.“ Bei denen galt es unter anderem Weine blind zu verkosten. In zwei Tagen bis zu 100 Weine, die nach Jahrgang und Rebsorte zu bestimmen waren.

Dass sie aufgrund ihrer besonderen Affinität zum Rebensaft eine Weinsammlung anlegte und auf diese Weise quasi ihr ganzes Geld investierte, entsetzte die Mutter, erinnert sich Natalie Lumpf lachend. Doch diese Akribie, die sich selbstverständlich auch auf ihre Aufzeichnungen erstreckt, ist unverzichtbar. „Ich schreibe alles auf, und zwar von Hand. Da bin ich ein echter Methusalem. Wenn ich später diese Notizen lese, habe ich den Geschmack sofort wieder auf der Zunge.“

Auch das spricht für ihr exzellentes Gespür und das Talent, mit dem sie ihren Beruf ausübt. So stürmte sie nicht nur eine Männerdomäne,

sie räumte auch ab, als sie 1997 zur besten Sommelière Deutschlands gekürt wurde. „Das war quasi eine Punktlandung. Denn Wein entwickelte sich zu einem echten Hype, gehörte zum Lifestyle.“

Wenn sie diesen nun bei bestimmten Events vorstellt, verpackt sie den Geschmack in dazu passende Geschichten. „Ich will den Wein erlebbar machen.“



Ihre Tipps sind gefragt, schwärmt sie von einem weiteren Reiz ihres Berufs. „Ich kann irre viel reisen.“ Doch nach Hause kommt sie immer gerne und möglichst oft. Da kümmert sich der Ehemann in der Zwischenzeit um den Garten, das Bügeln übernimmt sie allerdings selbst.

„Gekocht wird am liebsten gemeinsam.“ Auch geht sie vorzugsweise mit der Familie aus, ins Festspielhaus etwa oder ins Le Jardin de France. „Wir sind in Sachen Gastronomie hier sehr gut aufgestellt. Das ist ein echter Segen“, begeistert sie sich gleichermaßen für eine Pizza bei Michele wie für ein feudales Dinner im Schloss Neuweier. Wenn dabei der Ehemann das Steuer übernimmt, vermag sie bei solchen Gelegenheiten den verkosteten Wein in vollen Zügen zu genießen. Das ist das einzige Handicap, das ein Leben als Sommelière mit sich bringt. Denn was sie sich beruflich auf der Zunge zergehen lässt, darf – anders als bei den Gästen – nicht geschluckt werden. „Wenn ich im Anschluss ins Auto steige, habe ich 0,0 Promille Alkohol im Blut.“

Zu gutem Wein gehört auch das gute Essen, das sie sehr schätzt – aus fremder Kü-

che, gerne aber auch aus der eigenen. „Das ist einer der Vorteile, die mein Beruf mit sich bringt“. Das einzige Handicap, das sie als Sommelière hat, ist ein berufsbedingtes. Denn ganz gleich wie lecker die Weine sind, die sie verkostet, schlucken darf sie diese Proben nie. Das geht leider nur in privaten Momenten.

Die gibt es natürlich ebenso wie einen Weinkeller. „Ich habe mir tatsächlich schon immer meine Wohnungen nach den Kellern ausgesucht“, schwärmt sie von gestampften Lehmböden, auf denen sich ihre flüssige Sammlung so richtig wohlfühlt. So manches Fläschchen gelangt ans Tageslicht wenn sie Freunde zum Essen zu Gast hat, „Und ich verschenke auch gerne Wein.“

Den „Richtigen“ auszuwählen, das sei gar nicht so schwierig. Das könne man lernen, lädt sie ein „Natalie's Weinschule“ im Boutique Hotel Société kennenzulernen. Im etwa sechswöchigen Rhythmus gibt es dort Seminare über die Sensorik, typische Rebsorten oder auch mit dem Thema „Wein zum Essen“ sowie den Weinbauregionen.



Natalie Lumpp mit Ehemann Dr. Manfred Jaeschke





au
cœur de BADEN-BADEN



Bernhard's
Le Jardin de France

Restaurant Le Jardin de France
Im Goldenen Kreuz
Lichtentaler Str. 13
76530 Baden-Baden
Telefon 07221 3007860
info@lejardindefrance.de

Öffnungszeiten:
12–14 Uhr und 19–21.30 Uhr
Ruhetag: Sonntag, Montag,
außer Feiertage
Bei schönem Wetter genießen
Gäste ihre Mittagspause auf
der sonnigen Terrasse.
Mittagsmenü 39 EUR

www.lejardindefrance.de