INTERVIEW

GESCHMACK GEHT DURCH DIE NASE

SOMMELIÈRE NATALIE LUMPP PLÄDIERT FÜR GENUSS MIT ALLEN SINNEN

Im Wohnzimmer und Flur der Sommelière Natalie Lumpp stapeln sich die Weinkisten. „Ich verkoste gerade für den Gault Millau und bin noch nicht zum Wegräumen gekommen", lacht sie entschuldigend. Gerade zurück von einer mehrwöchigen Weinreise mit der Familie empfängt die 47-jährige Baden-Badenerin „bewegt."-Redakteurin Sarah Fricke bei sich Zuhause, erzählt in der urgemütlichen Küche, dass sie bei der Arbeit tatsächlich keinen Schluck (Wein) trinkt und wie sie ihren Kunden beibringt, verschiedene Aromen herauszuschmecken.

Frau Lumpp, 100 Weine täglich für den Gault Millau. Im Jahresschnitt verkosten sie als Sommelière 20 pro Tag: Haben Sie danach einen dicken Kopf?

Nein. Ich bin müde, weil das anstrengend ist. Ich habe auch eine schwere Zunge – aber von der Säure, nicht vom Alkohol. Ich schlucke nicht einen Tropfen, ich spucke alles aus. Das ist oft sehr schade, weil ich die köstlichsten Weine probieren darf. Aber es wäre schlecht für die Gesundheit und ich will nach der Arbeit nachts mit dem Auto nach Hause fahren. Es ist mir ganz wichtig, morgens mit meiner Familie frühstücken zu können. Von den Weinen, die ich verkoste, fehlt meist nur ein Schluck, der ins Glas kommt zum Riechen und Schmecken. Die angebrochenen Flaschen stelle ich dann den Nachbarn vor die Tür (lacht). Wir haben eine sehr gute Nachbarschaft.

Dann trinken Sie gar nicht?

Doch, natürlich – mit Genuss. Wenn ich mit Freunden zusammensitze, oder mit meinem Mann koche – das machen wir hier sehr oft – dann genießen wir Wein. Ich liebe Wein. Wir haben auch einen tollen Naturweinkeller. Das war für mich ein Kriterium, dieses Haus auszusuchen. Der Keller wird ständig neu befüllt, denn was ich entdecke und mag, davon bestelle ich mir auch gleich einen Karton. Das treibt meinen Mann zur Verzweiflung (lacht). Er sagt ständig: „Schätzchen, bitte nicht noch einer." Aber ich verschenke eben auch nur Wein.

Was trinken Sie denn am liebsten?

Riesling. Ich bin ein absoluter Fan. Der ist schön fruchtig und spritzig.

Ihre Familie teilt also ihre Liebe zum Wein?

Mein Mann teilt sie. Meinen 16-jährigen Sohn interessiert das Thema im Moment überhaupt nicht. Aber wir machen unsere großen Reisen alle drei zusammen. Ich reise irre viel, um Neues zu entdecken, das ich dann empfehlen kann. Es gibt im Grunde kein Weinanbaugebiet, das ich noch nicht gesehen habe. In den Sommerferien waren wir in Südamerika und haben dort das höchst gelegene Weingut der Welt besucht: auf 3.200 Metern. Für meinen Sohn ist der Kompromiss: Die Hälfte der Zeit ist Arbeit. Die andere Hälfte ist Urlaub. Jonas hat dadurch die Möglichkeit, ganz tolle Gegenden zu sehen. Er traut sich manchmal gar nicht, in der Schule zu berichten, wo er schon überall war. Jetzt die Anden und Brasilien, Uruguay, Argentinien. Letztes Jahr waren wir in Georgien, dem ältesten Weinbaugebiet der Welt und in China.

Und dort sind Sie auf der Suche nach Neuem?

Ja, auch. Ich mache mich natürlich vorher schlau, was die Kollegen schon für gut befunden haben und reise mit einer Liste an. Ich melde mich bei Weingütern an und frage, ob ich neben dem Tasting auch hinter die Kulissen schauen darf, um zu sehen wie die Produktion abläuft und um die Winzer kennenzulernen. Das ist ja das eigentlich Spannende. Dann lasse ich mir aber auch vor Ort in den Restaurants immer gerne Weintipps geben und erlebe da oft große Überraschungen – Weine, die man nicht auf dem Schirm hatte. Es war schon immer mein Bestreben, sowas zu entdecken und auch zu empfehlen. Weine mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis, wo man den Winzern mit Berichten auch ein Stück weit den Weg ebnen kann. Es ist ja langweilig, zum zigten Mal über Bordeaux zu schreiben – auch wenn die großen Klassiker auf den Karten, die ich jetzt zum Beispiel gerade wieder für den „Palazzo" in Mannheim zusammenstelle, natürlich nie fehlen dürfen.

Muss ein guter Wein also nicht teuer sein?

Nein, Gott sei Dank nicht. Sonst wäre es zu einfach: Teuer gleich gut – mich bräuchte niemand mehr. (lacht) Ich bin der Meinung, ein ordentlicher Wein kostet fünf Euro. Da kann der Winzer eine gute Qualität abliefern. Man muss bedenken, dass Transport, Steuer, Etikett, Marge für Händler vom Kaufpreis abgehen. Wenn der Wein nur 2,50 kostet – da muss man schon ziemlich rumdoktern, um das erreichen zu können. Und wenn Du erstmal anfängst, zu entsäuern, Aromahefen zu nutzen, da hat man nie mehr den glasklaren, animierenden Wein.

Animierend – Ist es das, was einen guten Wein für Sie ausmacht?

Ja, ein guter Wein animiert zum Weitertrinken. Der schmeckt so spritzig und fruchtig, dass man den Alkohol gar nicht merkt und die Flasche irgendwann einfach leer ist.

Es ist für mich faszinierend, welche Aromen auf Weinkarten beschrieben werden. Kann man lernen, die alle herauszuschmecken?

Das ist reines Training. Das Problem ist, dass die Menschen heute nicht mehr richtig riechen, weil sie es nicht brauchen. Die ersten Lebewesen hatten zwei Aufgaben: Sie mussten Nahrung finden und durften nicht gefressen werden. Damit gehörten Dreiviertel des Gehirns dem Geruchssinn. Heute müssen wir sehen und hören und fühlen. Aber es gibt keine Situation mehr im Leben, wo man riechen muss, um zu überleben. Das übernehmen die Ablaufdaten auf den Lebensmittelverpackungen. Wenn ich nicht mehr weiß, wie frische Himbeeren riechen, wie soll ich sie im Wein herausschmecken? Denn Duft- und Geschmackssinn hängen ja unweigerlich miteinander zusammen. Es ist ganz wichtig, dass die Leute wieder bewusst riechen.

Und wie fördern Sie das bei Ihren Seminaren?

Ich bereite schwarze Gläser mit frischen Paprika, Kaffeebohnen oder Ananas vor und lasse die Teilnehmer durch einen Schlitz riechen. Viele sagen, „Ich kenne das, habe es jeden Tag in der Nase, aber ich komm' nicht drauf". Sie können es oft nicht übersetzen. Und das kann man

trainieren. Damit kann man schon mal die Rebe erkennen. Denn jede Sorte hat bestimmte Primäraromen. Wenn ein Wein nach Maracuja riecht, dann wissen wir Sommeliers es ist ein Sauvignon-Blanc. Ein Wein riecht nach Pfeffer, dann ist es ein Syrah oder Shiraz. Daraus resultiert übrigens auch, zu welchem Essen der Wein gut passt. Sauvignon-Blanc geht beispielsweise gut zu Asiatischem mit Kokos und Zitronengras.

Das Ganze soll also Spaß machen …

Ja, auf jeden Fall. Das habe ich mir zur Aufgabe gemacht: Wein als lebendiges Thema zu verkaufen. Als ich vor 30 Jahren anfing, war Wein unweigerlich mit älteren, reichen Männern verbunden. Bei Weinproben wurde regelrecht doziert. Es war trocken und langweilig. Ich erzähle Geschichten über den Wein. Wo er herkommt, wie es dort aussieht, nach was er schmeckt. Dann werden die Leute – übrigens auch hochrangige Politiker oder Geschäftsleute – locker. Sie trauen sich, mitzureden und es gibt keine blöden Fragen. Außerdem kann man sich die Weine, die einem schmecken dann auch viel besser merken. Dann ist nicht die Nummer drei der Beste, sondern der aus 3200 Metern Höhe.

Wie sind Sie denn zum Wein gekommen?

Das fällt im Grunde unter das Jugendschutzgesetz. Ich komme ja aus Freiburg, aus dem Hexental und für meine Eltern gehörte ein schöner Schluck Wein immer schon zum Abendessen. Als Jugendliche hat mich das interessiert und ich habe gefragt, ob ich mal probieren darf. Schon da fand ich es total faszinierend, dass die Weine jedes Jahr anders geschmeckt haben. Ich bin in Freiburg am Stadttheater groß geworden, wo mein Vater Opernsänger war, habe dort Stepptanz und Ballett geübt und es war irgendwie immer klar: Ich gehe ans Theater. Aber dann habe ich die Schauspielerinnen mit 40 gesehen und dachte: Wein ist mir doch symphatischer.

Und dann haben Sie sich umentschieden …

Dann habe ich gesagt: Ich werde Winzerin. Aber es gab zu der Zeit keine Frauen im Weinberg. Also habe ich eine Hotelfachausbildung gemacht, das war noch das naheliegendste. Dort war ich von Anfang an als weinverrückt bekannt. Ich hatte meinen Führerschein und bin als erstes in das Burgund gefahren, weil ich die Burgunderweine so toll fand. Ich habe Weinproben für die Kollegen arrangiert. Und mit 21 habe ich mich zum ersten Wettbewerb angemeldet und direkt den dritten Platz gemacht. Das war Ansporn. Ich habe trainiert, mir ganz viel angelesen und probiert. Im nächsten Jahr bin ich wieder hin und habe gewonnen. 1997 war ich die beste Sommelière Deutschlands. Mein Weg führte mich dann über die Traube Tonbach, zum Hotel Bareiss, wo ich als Chefsommelière zuständig war für 30.000 Flaschen, und die Bühler Höhe zu meiner jetzigen Tätigkeit als Selbstständige.

Sie arbeiten als Jurorin bei Wettbewerben, hatten jahrelang eine Kolumne in der Brigitte, geben Seminare, standen bei „Grill den Henssler“ vor der Kamera und sind, wie sie selbst sagen, die „Weintante“ bei Aldiana. Sie sind so vielseitig unterwegs wie das Angebot eines guten Weinkellers, oder?

Ja, ich liebe diese Abwechslung. Und es zeigt, was ich immer und überall klarmachen will, eine Entwicklung, in die ich beruflich voll reingeraten bin: Wein ist ein Thema für alle. Er schmeckt jedes Jahr neu und wird nie langweilig. (saf)