



Auf den Genuss!
Geboren in Freiburg, lernte Natalie Lumpp (51) erst Hotelfachfrau und spezialisierte sich dann auf Wein. Sie arbeitete in Spitzenhotels als Sommelière und machte sich 2000 selbstständig. Bekannt ist sie u. a. aus „Kaffee oder Tee“ (SWR). 2021 erklärte Baden-Württemberg sie zur „Genussbotschafterin“

„Durchs Hintertürchen hat sich mein Traum erfüllt“

Viel Temperament, Charme und Wissen – Natalie Lumpp gilt längst als eine der besten Sommelières Deutschlands. Im Interview plaudert sie über ihre neue Liebe zu Andalusien, was die Weine 2022 auszeichnet und den Zauber der Weihnacht

Messen, Events, Seminare – du warst in der letzten Zeit viel unterwegs. Freust du dich jetzt auf Weihnachten?

Natalie Lumpp: Oh ja! Weihnachten ist etwas für Herz und Seele, etwas das von innen wärmt, wie ein Schmorbraten – und wie der Rotwein, den ich jetzt aus dem Keller hole. Sonst bin ich ja eher die Weißweintrinkerin. Es ist eine Zeit, um runterzukommen, nachzudenken und in Erinnerungen zu schwelgen. Wie wir in meiner Kindheit immer zu den Großeltern väterlicherseits ins Saarland gefahren sind, wo hinter verschlossener Tür Weihnachtsbaum und Christkind warteten – fast wie in den Buddenbrooks. Ach, diese unfassbare Aufregung, war das schön!

Stimmst du dich schon auf die Zeit ein?

NL: Und wie! Ich liebe ja die Musik. Sie ist neben Wein das Wichtigste für mich.

Mit Musik im Ohr spazieren zu gehen, da komme ich regelrecht in einen Flow, da könnte ich abheben und die ganze Welt umarmen. Für Weihnachten habe ich eine Extra-Playlist mit Songs von Nat King Cole bis Michael Bublé.

Weißt du schon, was Heiligabend bei dir auf den Tisch kommt?

NL: Dieses Jahr wird alles anders... Wir werden zum ersten Mal in Spanien auf der Finca meines Partners feiern. Es wird wohl keine Gans, sondern ein Zicklein geben und vorab Meeresfrüchte – die spanische Küche ist übrigens grandios! Auf jeden Fall gibt es einen Roten Burgunder. Der ist Heiligabend ein Muss, denn er hat einst meine Liebe zum Wein geweckt. Dafür habe ich vor 20 Jahren sogar meinen Sohn nach acht Monaten abgestellt, um Heiligabend Roten Burgunder zu trinken!

Wein gibt bei dir den Ton an. Vor vier Jahren hast du mir verraten, es sei schon immer dein Traum, selber Wein anzubauen. Der Traum hat sich erfüllt.

NL: Quasi durchs Hintertürchen! Mir sind öfter Weingüter angeboten worden, aber ganz ehrlich: Ich konnte das weder finanziell noch vom Arbeitsaufwand her leisten. Dann hat sich vieles in meinem Leben geändert und plötzlich bin ich zu einem neuen Partner gekommen, der irgendwann sagte: Als Hobby habe ich ein Weingut in Andalusien.

Wie fühlt sich das an, jetzt nicht mehr nur über Wein zu reden, sondern selber Hand anzulegen?

NL: Es war immer so: Wenn ich mit allem zufrieden war, alles gut lief, kam ein neues Abenteuer. Dass es jetzt der Weinbau ist, macht mich doppelt glücklich!



1



2

1 Weinproben online – seit Corona bietet die Expertin das an und ist begeistert: „Weil man so viele Leute aus verschiedenen Regionen zusammenbringen kann!“ 2 Zwei Jahre bildeten sie, Hoteltester Heinz Horrmann und Reiner Calmund die Jury von „Grill den Henssler“. Dafür gab es 2015 den Fernsehpreis „Bambi“. 3 Ordensträgerin: Seit 15 Jahren gehört Lumpp zur internationalen gastronomischen Gesellschaft „Chaîne des Rôtisseurs“. 4 Viel Spaß im Online-Interview mit Autorin Monique Doepel



3



4

Fotos: Klaus Henning Damasko, privat/Natalie Lumpp(3), Screenshot Monique Doepel



1

1 Die „Finca Anfora“ auf 750 Meter Höhe in Andalusien. Die neue Reihe „Butcher's Wine“ trägt Natalie Lumppps Handschrift. 2 Spanische Paella kocht sie jetzt auch daheim in Baden-Baden: „Beim ersten Versuch war der Reis zu fest, beim zweiten zu wässrig, seit dem dritten klappt's!“



2

Seit gut eineinhalb Jahren bringst du dich da mit ein. Was hat sich seitdem auf der „Finca Anfora“ geändert?

NL: Als Erstes habe ich – in Spanien ein absolutes No-Go – Drehverschlüsse eingeführt. Ich bin überzeugt, dass sie am besten sind. Die Weine verändern sich nicht mehr und man braucht weniger Schwefel bei der Verarbeitung. Dann habe ich über die Namen der Weine nachgedacht. Die waren so griechisch angehaucht, das gefiel mir nicht. Da die Rotweine warm, vollmundig und kräuterig sind, passen sie am besten zu gutem Fleisch, frisch vom Metzger – und als Zielgruppe hatte ich auch so kräftige Typen vor Augen – so entstand die neue Reihe „Butcher's“, englisch für Metzger.

Auf dem Weingut sind mit dir jetzt drei Frauen am Werk...

NL: Frauen-Power pur! Mein Partner hat vor 30 Jahren begonnen, das Gut aufzubauen – weil er den Ort in den Bergen von Almeria einfach magisch fand. Da er vom Weinbau aber eigentlich keine Ahnung hatte, kümmert sich seither Verica Wissel, gebürtige Kroatianin um das Gut. Géraldine Riis, unsere Kellermeisterin aus Argentinien, ist die perfekte Ergänzung. Sie stellt in Weinberg und Keller die Weichen für großartige Weine.

Machen Frauen die besseren Weine?

NL: Besser, weiß ich nicht. Aber Géraldine etwa kann extrem gut mit den Tanninen, den Gerbstoffen im Wein, umgehen. In Deutschland sind heute 50 Prozent der Studierenden weiblich – das war vor 20

Jahren undenkbar. Ich glaube, Frauen haben einen anderen Zugang zu Wein, machen oft feinere, elegantere Tropfen. Und die Etiketten ihrer Weine sind auch immer irgendwie besonders. Allerdings bei einer Blindverkostung Weine von Winzern und Winzerinnen zu unterscheiden, das würde ich mir nicht zutrauen.

Wie werden die Weine von 2022?

NL: In Deutschland war es ein gutes Jahr. Es war sehr heiß, eher zu trocken, aber zum Glück kam im Herbst noch mal genug Niederschlag, sodass die Trauben sich weiterentwickeln und letztlich auch gute Mengen geerntet werden konnten. Was den Jahrgang auszeichnen wird, sind Weine mit wenig Säure – durch die tropischen Nächte.

Du gibst Weinseminare, ja auch für Anfänger. Wie verkostet man denn einen Wein richtig?

NL: Sehen, riechen, schmecken. Die Sinne sind ganz wichtig. Wir halten das Weinglas erst mal vor einen weißen Hintergrund und betrachten die Farbe. Dann riechen wir daran, ohne das Glas zu schwenken, und versuchen Aromen zu erfassen, ob die etwa floral, fruchtig oder auch würzig sind. Dann schwenken wir das Glas, riechen, was sich dadurch entfaltet. Jede Rebsorte hat ihre Aromen. Riecht ein Weißwein nach Paprika, ist es ein Sauvignon. Riecht ein Rotwein nach Pfeffer, ist es ein Syrah. Beim Trinken ist es wichtig, den Wein überall im Mund hin und her zu spielen. Ein bisschen zu schlürfen, ist gar nicht verkehrt, damit

alle Geschmackspapillen im Mund sich öffnen. Am Zungenrand etwa schmeckt man die Säure. Wenn ich den Wein schlucke und ich habe den Geschmack noch lange auf der Zunge und im Gaumen, spricht das für die Güte des Weines. Aber ganz ehrlich, was am Ende zählt, ist, ob einem persönlich der Wein schmeckt!

Früher hat man Weine gern im Keller gelagert und gesagt, die reifen noch nach. Wie ist das heute?

NL: Das stimmt. Aber heute macht man das kaum noch. Die Alltagsweine werden so produziert, dass man sie kaufen und sofort trinken kann. Und es gibt ja wirklich schon ordentliche Weine für fünf, sechs Euro. Die mit Ecken und Kanten, die einem ein Geschmackserlebnis bescheren, das länger in Erinnerung bleibt, die kosten ein bisschen mehr.

Was wünschst du dir für die Zukunft?

NL: Irgendwann mehr Zeit in Spanien zu verbringen. Tiere auf der Finca zu halten – Ziegen, Hasen und Hühner. Wir stellen schon eigenes Olivenöl her, ich kann mir vorstellen auch Balsamico zu produzieren. Und Feigenmarmelade. Wir haben viele Feigenbäume und ich liebe vor allem den Duft der reifen Früchte! Und natürlich möchte ich mich den Reben widmen, sie noch besser kennenlernen. Ich möchte neu Weißwein anpflanzen – Chardonnay und Viognier –, und den Syrah, der hier fantastisch wächst, edel ausbauen. Mein Traum ist, dass der irgendwann in einer Burgunderflasche mit ganz reduziertem Etikett zu den besten Weinen der Welt gehört!

Fotos: privat/Natalie Lumppp(G), Hölker Verlag/Kerstin Getto, PR(G)



Extra Rezept von Natalie

Gruyère-Kekse mit Thymian und Portweinzwiebeln

Für ca. 30 Kekse

- Für die Portweinzwiebeln: • 1 kg rote Zwiebeln • 3 EL Olivenöl • 6 Zweige Thymian • 4 Lorbeerblätter • 1 Zimtstange • 1 Stück Sternanis • 2 EL gelbe Senfsaat • Salz • 180 g brauner Rohrzucker • 100 ml Balsamicoessig • 500 ml roter Portwein • frisch gem. schwarzer Pfeffer
Für die Kekse: • 100 g reifer Gruyère • 125 g Weizenmehl (Type 405) • 1 TL Salz • 80 g zimmerwarme Butter • 1 Eigelb (Ei: Größe L) • 1 EL frische Thymianblätter

1 Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin gelblich dünsten.

2 Thymian abbrausen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Mit Lorbeerblättern, Zimtstange, Sternanis, Senfsaat, 1 EL Salz und braunem Zucker zu den Zwiebeln geben und kurz karamellisieren lassen. Mit Essig und etwas Portwein ablöschen. Offen bei niedriger Temperatur unter Rühren köcheln lassen, nach und nach restlichen Portwein angießen, bis die Zwiebeln dicklich eingekocht sind; das kann etwa eine Stunde dauern. Anschließend Zimtstange, Sternanis und Lorbeerblätter herausnehmen und die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen. In ausgekochte Gläser abfüllen und verschließen. Im Kühlschrank halten sich die Zwiebeln einige Wochen.

3 Käse fein reiben. Mit Mehl, Salz, Butter, Eigelb, Thymian und 1 EL Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle mit 4 cm Ø formen. In Frischhaltefolie wickeln, 30 Minuten kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

4 Ein Blech mit Backpapier auslegen. Teigrolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die auf das Backblech legen und 10–15 Minuten hell backen. Auskühlen lassen.



Buch-Tipps

Die besten Rezepte zum Wein präsentiert Natalie Lumppp in Food, Love & Wine – gegliedert nach Weinsorten und angereichert mit Wissen und Geschichten aus dem Weinberg. Hölker Verlag, 24,95 €. In Weinland Baden-Württemberg vertritt die Expertin, was die guten Tropfen aus Baden und Württemberg ausmacht, gibt Tipps zu Kauf, Lagerung, Trends und Mixgetränken. Belser Verlag, 20 €. Wer unterwegs entdeckungsfreudig ist, sollte Weingüter entlang der Autobahn dabei haben – mit Natalies Tipps zu Essen, Trinken, Übernachten. ZS Verlag, 12,99 €

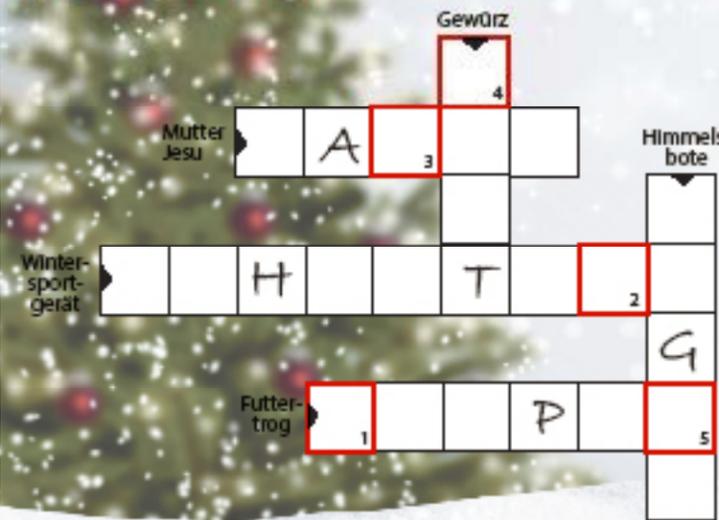


Veranstaltet von BurdaDirect

ANZEIGE

25.000 € in bar beim großen Weihnachtsrätsel zu gewinnen! Exklusive Gewinnchance für Sie als treue*r Leser*in

Ihr Worträtsel:



So wird's gemacht:

- 1. Rätsel lösen
2. Kostenlos anrufen

0800 - 588 555 815
Mo - Fr: 9.00 - 18.00 Uhr | Sa: 9.00 - 15.00 Uhr

3. Anmeldecode und Lösungswort nennen

Ihr Anmeldecode

22BF1215

Ihr Lösungswort:

1 2 3 4 5



Teilnahmebedingungen: Das Gewinnspiel läuft bis zum 31.12.2022 und wird von der Burda Direct GmbH (Verantwortlicher und Kontakt, Hubert-Burda-Platz 2, 77652 Offenburg) veranstaltet. Die Ziehung erfolgt immer zum 15ten des Folgemonats. Mitarbeiter, deren Angehörige sowie Minderjährige sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Teilnahmeberechtigt sind Personen mit Wohnsitz oder ständiger Aufenthalt in Deutschland. Wenn Übereinstimmung, das von einem unabhängigen Gewinnprüfsauftraggeber zugewiesenen Glückscodes eines Teilnehmers am Ziehungstag, mit dem vorab per Zufall gezogenen Gewinncode vorliegt, tritt der Gewinnfall ein. Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Bei Postrücklauf oder falls Benachrichtigung innerhalb von zwei Tagen fehlerhaft, besteht keine Pflicht zu weiteren Nachforschungen. Der Gewinnanspruch verfällt in diesem Fall. Unabhängig vom Gewinnspiel informieren wir Sie bei gesondeter Einwilligung gerne über einzigartige Glücksangebote der Burda Direct GmbH. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Datenschutz: Burda Direct GmbH, Datenschutz, Postfach 12213, 77602 Offenburg. Zum Vertragsschluss sind Angaben zu Name, Adresse und Geburtsdatum erforderlich, ansonsten freiwillig; bei Teilnahme an einzigartigen Glücksangeboten zudem Zahlungsdaten. Über die diesbezügliche Datenverarbeitung wird vor Vertragsschluss informiert. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) erfolgt zur Gewinnspielabwicklung bzw. für Abonnements sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO), solange für diese Zwecke oder aufgrund von Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unserer berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sofern wir Ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44 ff. DSGVO geschützt sind. Zudem haben Sie Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: datenschutz.gewinnspiel-burda