

## natalie lumppp

V E R S U S

## steffen henssler

VON HORST KOPPELSTÄTTER

**D**ie Sendung „Grill den Henssler“ bei VOX gilt als der ultimative Koch-Wettbewerb im deutschen Fernsehen und stellt regelmäßig neue Quotenrekorde auf. Mit dabei ist die Baden-Badener Profi-Sommeliere Natalie Lumppp, die gemeinsam mit Genießer Reiner Calmund und Gastrokritiker Heinz Horemann die Jury bildet. Kürzlich wurde „Grill den Henssler“ sogar mit dem Publikums-Bambi in der Kategorie „beste Unterhaltungsshow“ ausgezeichnet. Was Natalie Lumppp bei der Show mit den Promis hinter den Kulissen erlebt, erzählt sie im Interview mit „Rizzi & Co“:

*Sie gelten seit Jahren als eine der führenden Weinexpertinnen in Deutschland. Was hat sich denn mit Ihrer Rolle als Jurorin in der Sendung „Grill den Henssler“ verändert?*

**Natalie Lumppp:** Die Aufmerksamkeit ist schon deutlich größer geworden. Früher waren die Reaktionen mehr regional, heute bei VOX läuft das national mit großem

Publikum, übrigens auch mit vielen jüngeren Menschen. Das ist schon toll.

*Was gibt es für Zuschauerreaktionen? Werden Sie häufiger auf der Straße angesprochen?*

**Lumppp:** Am Wochenende war ich in Aachen und wurde gleich von einigen Jugendlichen angesprochen und nach Autogrammen gefragt. Neulich in Berlin wollten mehrere Leute Handyfotos mit mir machen, das ist schön und das ist schon neu für mich. Überraschend ist für mich auch, dass über eine Sendung wie „Grill den Henssler“ auch in Facebook diskutiert wird.

*Aber dem Wein bleiben Sie dennoch treu?*

**Lumppp:** Aber klar! Wein und Essen gehören aber unbedingt zusammen. Früher stand ich nur für das Thema Wein und heute geht es um Beides, also auch ums Essen. Wein ist und bleibt mein Thema Nummer eins.

3/2016



GESPRÄCH MIT DER BADEN-BADENER WEINEXPERTIN NATALIE LUMPP ÜBER DIE PROMIS BEI „GRILL DEN HENSSLER“, REINER CALMUNDS KLEINE SCHWÄCHEN UND EINE NÄCHTLICHE TOUR MIT ANNI FRIESINGER UND BETTINA WULFF.

## GRILL DEN HENSSLER

*Start frei für den großen Wettkampf am Herd! Bei „Grill den Henssler“, moderiert von Ruth Moschner, treten drei wagemutige Promis gegen Profikoch Steffen Henssler an. Durch seinen Ehrgeiz, seine Schnelligkeit und Ausdauer gilt der Hamburger Koch-King als nahezu unschlagbar.*



*Verraten Sie uns ein paar Geheimnisse Ihrer Mit-Juroren Rainer Calmund und Heinz Horrmann? Wie ist der Kontakt mit den beiden in den Sendungen?*

**Lumpp:** Bei der Produktion wohnen wir drei ja im gleichen Hotel und sind die meiste Zeit zusammen, auch hinter den Kulissen. Wir schauen oft Bundesliga live und ich kann eine Menge von Calli lernen. Wir haben wirklich viel Spaß miteinander. Heinz Horrmann ist der absolute Klassiker, der am liebsten jeden Tag Trüffel essen würde, der Calli bremst ihn aus, ist so etwas wie der Magen der Nation. Mit ihm kann sich eigentlich jeder identifizieren. Reiner Calmund ist unglaublich beliebt und bei den Leuten im Herzen verwurzelt. Er ist ein wunderbarer Mensch und hat ein großes Herz. Er kann auch mit Kindern super gut umgehen.

*Gibt es auch die eine oder andere Macke bei Reiner Calmund ...*

**Lumpp:** ... na ja, jeder weiß, wenn die Portion zu klein ist auf dem Teller, ist die Stimmung und auch die Bewertung alles andere als gut ...

*Haben Sie schon mal mit Steffen Henssler gemeinsam gekocht?*

**Lumpp:** Nein, noch nie, ich möchte gerne mal gegen ihn antreten. Wobei, er ist ein phänomenal guter Koch! Ich habe noch nie jemand vergleichbar Kreativen beim Kochen erlebt!

*Wenn Sie in der Sendung als Promi antreten müssten, mit welchem Gericht würden Sie versuchen, Kochprofi Steffen Henssler zu schlagen?*

**Lumpp:** Ich würde den Dom kochen ...

*... oh, was ist das denn?*

**Lumpp:** Das ist ein souffliertes Hühnerei, das aussieht wie eine Kuppel. Da kann man beispielsweise Trüffel drüber reiben oder Maronencreme daruntermischen, je nach Jahreszeit. Das wäre mein großer Wunsch. Ich kenne das Gericht von Stephan Bernhard vom Sternerestaurant „Jardin de France“ in Baden-Baden. Ich würde es mit dem Chef des „Jardin de France“ üben und dann Steffen Henssler herausfordern.



Gastrokritiker  
Heinz Herrmann, Natalie Lumpp sowie  
Manager und  
Genießer Reiner Calmund.



WWW.STEFFENHENSSLER.DE

WWW.NATALIE-LUMPP.DE

*Bleibt bei den Sendungen eigentlich die Möglichkeit zum Gespräch mit den Promis und wer von den prominenten Gästen hat Sie besonders beeindruckt?*

**Lumpp:** Die meisten Promis sind ganz locker und unglaublich offen und freundlich. Wir waren mal nach der Sendung eine Nacht unterwegs mit Bettina Wulff, Anni Friesinger und Arne Friedrich, das war ein Riesenspaß. Bettina Wulff hat mir sehr imponiert, sie steht mit beiden Füßen auf dem Boden. Total unkompliziert. Oder auch die ganze Familie Ochsenknecht in verschiedenen Sendungen. Eine super Familie. Uwe Ochsenknecht ist sehr witzig und souverän. Gut gefallen hat mir auch Andrea Sawatzki und ihr Mann Christian Berkel. Er ist ein hervorragender Weinkenner und kann sehr gut kochen. Supertoll waren auch Boss Hoss oder Atze Schröder. Atze ist privat ein absolut dufter Typ. Ganz normal und ein toller Gesprächspartner, sehr sympathisch und nicht aufgesetzt.

*Geben Sie uns noch ein paar Tipps, wo Sie gerne in Baden-Baden essen gehen?*

**Lumpp:** Das „Jardin de France“ ist toll, das Rizzi ist immer spannend, zu jeder Tages- und Nachtzeit, für mich war auch lange Zeit das Leo's erste Anlaufstelle in Baden-Baden. Da habe ich meinen Mann näher kennengelernt, wir haben nachts ordentlich Caipirinha getrunken.

Als ich 1997 nach Baden-Baden gekommen bin, hat mir das Leo's sofort sehr gefallen. Hier kannst du morgens frühstücken und triffst alle Leute, Jung und Alt, man kann Mittagessen, Kaffee trinken, Abendessen, nach der Oper hingehen oder vor der Disco. Das mag ich, wenn auch alle angesprochen werden. Das ist wirklich toll. Mir gefällt auch das Olivia in der Kreuzstraße, ich finde sehr sympathisch, dass es jemand schafft, im kleinem Stil so gut und mit so viel Herz zu kochen. Dann ist ja auch die Geroldsauer Mühle eine große Bereicherung für Baden-Baden geworden. Wir sind in der Region unglaublich verwöhnt. Ach ja, das Michele in Baden-Oos habe ich noch vergessen. Das ist ein guter Italiener, da gehen wir auch sehr gerne hin.