



Genussmensch Ein guter Tropfen ist für Natalie Lumpp ihr Lebenselixier, und das möchte sie gerne jedem nahebringen. „Es kommt nicht darauf an, immer höchste Qualität zu trinken, aber bewusst auszuwählen. Einem schönen Anlass verleiht man mit einem besonderen Wein auch eine andere Wertigkeit.“

„Wein ist mein Leben“

Ihr Lächeln verzaubert, ihre Tipps lassen Genießerherzen höherschlagen. Im Interview verrät die beliebte TV-Sommelière Natalie Lumppp, wie sie zum Wein kam, die Trends 2018 und was Rubensfrauen mit Trauben zu tun haben

Wenn du das Wort Wein hörst, was kommt dir alles in den Sinn?

Natalie Lumppp: Hobby, Urlaub, Arbeit oder Alltag, bei mir ist alles ganz eng mit Wein verknüpft. Mein Leben vor, mit und nach der Familie.

Du bist Sommelière...

NL: Ich mag den Begriff gar nicht. Er ist eingedeutscht. In Frankreich nennt man Weinexperten zwar auch Sommelier, aber die Skihaserln nennt man Sommelières. Und wirklich, ich wurde früher oft gefragt: „Ah, Sie haben die Damenmeisterschaft gewonnen?“

Dann sagen wir Weinexpertin. Wie bist du zu dem Beruf gekommen?

NL: Eigentlich wollte ich ans Theater, so wie mein Papa, der Opernsänger am Freiburger Stadttheater war. Ich bin damit groß geworden, habe jeden Tag in der Kantine meine Hausaufgaben gemacht. Aber eines Tages dachte ich: Die Frauen sind mit 40 Jahren irgendwie alt... Und mich haben Weine schon interessiert, als ich 13 Jahre alt war. Meine Eltern tranken gerne ein Gläschen

zum Essen. Ich durfte probieren und habe früh festgestellt, dass Weine jedes Jahr anders schmecken – faszinierend! Da dachte ich: Wie cool, wenn du 60 bist, ist noch immer jedes Jahr anders.

Eine ungewöhnliche Vorliebe für ein junges Mädchen...

NL: Stimmt. Alle sind mit 18 nach Mallorca, und ich – gerade den Führerschein in der Tasche – bin mutterseelenallein ins Burgund gefahren. Ich hatte nicht viel Geld, im Auto eine Kühlbox mit Äpfeln und Müsli und bin von Weingut zu Weingut gefahren. Ich erinnere mich noch bestens an die skeptischen Blicke der alten Winzerherren, bei denen ich jeweils eine Flasche kaufte, um ihnen Löcher in den Bauch zu fragen.

Zu der Zeit war Wein Männersache.

NL: Absolut. Und Winzerin zu werden, wäre schwierig gewesen. Daher machte ich erst mal eine Lehre zur Hotelfachfrau. Ich war aber von Anfang an als weinverrückt bekannt, habe ständig Proben für Kollegen organisiert, mal im Elsass, mal am Kaiserstuhl. Nach der

Ausbildung im Hotel „Engel“ in Horben habe ich in der „Traube Tonbach“ in Bayersbronn angefangen. Das passte genau. **Und brachte dir Erfolg.**

NL: Mit 21 Jahren habe ich an meinem ersten Weinwettbewerb teilgenommen. Ich trat gegen 29 Herren im Anzug an, oje... Aber es lief gut, ich schaffte den dritten Platz. Im Jahr darauf sogar den ersten. Das hat mir gezeigt, die sind auch nicht besser als ich.

Hattest du häufig Probleme als Frau in einer Männerdomäne?

NL: Im „Schlosshotel Bühlerhöhe“ hatte ich 50 Mitarbeiter, natürlich viele Männer, die sich erst einmal schwertaten mit einer Frau als Chefin. Und im Restaurant hieß es oft: „So, jetzt hätten wir gern mal Ihren Sommelier.“ Wenn ich dann sagte, das sei ich, wurde ich schräg angeschaut. Aber nachher waren die Gäste immer glücklich.

Du hast dich früh selbstständig gemacht, wie sieht dein Alltag aus?

NL: Vormittags bin ich im Büro, Termine organisieren, Vorträge und Artikel für Fachzeitschriften schreiben. Abends moderiere ich oft Weinproben, Firmen-events, gebe Seminare. Mein größter Spaß: Ich habe jeden Tag ein anderes Thema. Heute rede ich über Bio-, morgen über südafrikanische Weine.

TV-Expertin des Monats
Natalie Lumppp



Auf einer Geschmackswelle „Irre, Maracuja und grüne Paprika...“ „... und nach hinten wie Brause!“ Wenn Natalie Lumppp in ihrem Lieblingsweinladen „Weinhelden“ bei Freundin Pia von Drabich zu Besuch ist, wird immer auch gefachsimpelt. „Pia hat mir geholfen, als ich im Herbst für einen Weinführer 800 Weine in drei Wochen verkosten musste“, verrät Natalie. Dafür gibt die Sommelière der Weinhändlerin immer gerne ihre Meinung zu Neuentdeckungen



1



2



3



4

- 1 **Mußstunde** Lesen oder eine schöne Oper hören, Natalie Lumpp ist gern auch mal für sich allein.
- 2 **Fastnacht** Mit ihrem Cousin im Indianer-Look. In Kindertagen waren die beiden unzertrennlich.
- 3 **Blumenfee** „Mit neun als Moppel“, scherzt Natalie über das Foto.
- 4 **Vorbild** Als Einjährige mit Mama Cordula. Sie betrieb früher das Hotel „Adlerburg“ in Au bei Freiburg



Bergauf Natalie Lumpp und Ehemann Manfred Jaeschke versuchen jeden Tag, wenigstens eine kleine Runde zu laufen

Du bist sehr viel unterwegs, wo tankst du die Kraft dafür?

NL: In meiner Familie, die ist das Wichtigste. Wenn möglich, fahre ich nachts nach jeder Veranstaltung nach Hause. Der Sonntag ist mir heilig, den versuche ich frei zu halten. Und in der Natur tanke ich auf. Ich liebe lange Spaziergänge. Und Familienurlaube. Wir sind am liebsten mit dem Wohnmobil unterwegs oder haben eine Ferienwohnung, wo wir eng zusammen sind. Abends spielen wir Skat, kuscheln oder lesen. Viele sagen, ich solle unbedingt mal Ayurveda machen. Aber mich reizt das nicht. Nach einer Woche mit meiner Familie bin ich total entspannt, locker, geerdet.

Wo zieht es euch im Urlaub hin?

NL: Meistens in Weinbaugebiete. Wir waren gerade in China, dem zweitgrößten Weinbaugebiet der Welt. Jetzt gehen wir nach Georgien, weil es die älteste Weinkultur hat. Im Sommer fliegen wir nach Brasilien, Uruguay, Argentinien, um Weingüter zu besuchen. Spannend!

Welches sind die Wein-Trends 2018?

NL: Nach den Grauburgundern kommen jetzt die Weißburgunder. Und Cuvée-Rotweine. In Deutschland war man lange skeptisch, wollte keinen Wein aus mehreren Sorten. Aber heute sind Cuvées sehr überzeugend. Eine Traube gibt Kraft, eine andere Feinheit, eine

Fruchtigkeit, so entsteht eine wunderbare Vielschichtigkeit. Und nach wie vor liegen regionale Weine im Trend. Die trinke ich zu Hause zu 80 Prozent. Sie sind ehrlich und von guter Qualität.

Was hältst du von Weinen aus dem Discounter? Rätst du ab?

NL: Überhaupt nicht. Es ist doch super, wenn junge Leute für das erste Rendezvous einen Chianti kaufen können. Das ist allemal besser als Cola. Und schließlich braucht man auch einen Alltagswein, kein Mensch gibt jeden Tag 10 Euro für eine Flasche Wein aus.

Ist der Preis ein Zeichen für Qualität?

NL: Nein, der teurere Wein ist nicht immer der bessere. Man muss den Mut haben, zu probieren und ehrlich zu sein, was einem schmeckt und was nicht.

Worauf sollte man achten, wenn man Wein im Supermarkt kauft?

NL: Bei einem Wein von 4 bis 5 Euro hat der Winzer eigentlich die Chance, eine schöne Qualität zu produzieren. Bei einem Shiraz aus Australien für 1,99 Euro kommt man ins Grübeln, bedenkt man Transport, Flaschen, Marge des Verkäufers. Und wenn ein Barrique-Wein 1,99 Euro kostet, kann er kein Barriquefass – Eichenholzfass – gesehen haben, sondern der Winzer wird mit Eichenholzchips arbeiten. Das ist nicht schlimm, man muss es nur bedenken.

Woran erkennt man Qualität?

NL: Ein guter Alltagswein ist nett und fruchtig. Ein sehr guter Wein ist vielschichtig. Wichtig ist, dass der Wein nicht nach Alkohol schmeckt.

Welche Weine empfiehlst du aus welchen Regionen?

NL: Spanien hat gute Rotweine zu einem irren Preis-Leistungs-Verhältnis. Die für mich interessanteste Region Frankreichs ist die Rhone mit ihren Kaminrotweinen, die etwas schwerer, voluminöser und besser als ein billiger Bordeaux sind. Und was Weißweine angeht, da ist Deutschland Trumpf.

Gibt es eigentlich männliche und weibliche Weine?

NL: Klar. Ein Syrah riecht nach Leder, Pfeffer, der ist wie ein junger muskulöser Kerl in Jeans, weißem Shirt, mit Zigarette, der die Muskeln spielen lässt. Ein Chardonnay kommt ein bisschen üppiger, cremiger, gehaltvoller, ein bisschen wie eine Rubensfrau daher, mit der richtigen Form an der richtigen Stelle.

Kaufen Frauen anders als Männer?

NL: Spannend! Insgesamt wird weltweit mehr Wein von Frauen gekauft als von



Bergab Mal per pedes querfeldein, das Paar ist aber auch gerne mit dem Rad, mit Inlineskatern und im Winter auf Skiern unterwegs



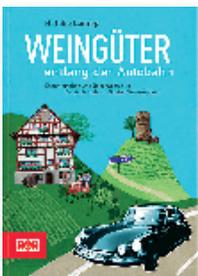
Kostprobe Erst ein Näschen nehmen, dann probieren – Redakteurin Monique Doepel zu Besuch bei Natalie Lump

Männern. Aber Frauen kaufen für jeden Tag, entscheiden auch mal nach Etikett und sind offen für Drehverschlüsse. Männer dagegen wollen traditionelle Korken und kaufen Weine, bei denen es ums Einlagern geht.

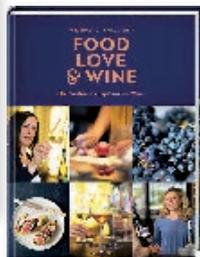
Dein persönlicher Lieblingswein ist... Riesling! Der König der Weißweine. Er schenkt Frucht, Kraft und Extrakte, ist dank seiner Säure aber immer schlank.

Dein Zukunftstraum?

Ein reicher Chinese, der mir seine Kreditkarte gibt und sagt, no limit, reise um die Welt und richte mir meinen Weinkeller ein. Spaß beiseite. Wenn ich ganz ehrlich bin, träume ich davon, irgendwann selbst Wein anzubauen...



Für die **genussvolle Pause** stellt Natalie Lump in „Weingüter entlang der Autobahn“ auch Restaurants und Hotels vor (ZS Verlag, 12,99 €). **Rezepte zum Wein** (siehe rechts) gibt es in „Food, Love & Wine“ von Lump und Food-Bloggerin Kerstin Getto (Hölker Verlag, 24,95 €).



Fotos: Kerstin Getto (2); Michael Gregorowits (4); PR (2); privat (3)



ZIEGENKÄSETASCHEN mit Erdbeer-Pfeffer-Chutney

ZUBEREITUNGSZEIT (OHNE KOCH- UND ABKÜHLZEIT) ca. 60 Min.

Für 4 Personen

- Für das Chutney:** • 500 g Erdbeeren
• 1 EL Honig • Salz • 1 rote Zwiebel
• 100 ml Weißweinessig • 3 EL grüner Pfeffer (Glas) • evtl. Zucker
• evtl. schwarzer Pfeffer (Mühle)

- Für die Ziegenkäsetaschen:** • 2 Strudelteigblätter (20 x 30 cm) • 60 g zerlassene Butter • 4 Ziegenfrischkäsetaler
Außerdem: • 4 Gläser mit Twist-off-Verschluss (125 ml) • 1 Schale Kresse

1 Für das Chutney die Erdbeeren putzen und grob würfeln. In einem Topf mit Honig und ½ TL Salz vermischen, 1 Std. ziehen lassen. Zwiebel schälen, klein würfeln und mit dem Essig zu den Beeren geben. Alles einmal aufkochen und bei geringer Hitze ca. 1 Std. langsam einkochen. Dabei regelmäßig umrühren. Zum Schluss den grünen Pfeffer zugeben und nach Geschmack mit Salz, Zucker oder schwarzem Pfeffer abschmecken. Chutney in ausgekochte Gläser füllen. Gläser sofort verschließen und auf dem Kopf stehend mind. 1 Std. auskühlen lassen.

2 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Strudelteigblätter zu 4 gleich großen Rechtecken schneiden und mit der flüssigen Butter bestreichen. Je 1 Käsetaler in die Mitte eines Teigstücks setzen und die Ecken des Teigs darüber zusammendrücken. Die fertigen Päckchen auf das Backblech setzen und 20 Min. goldgelb backen. Mit Chutney auf einem Teller anrichten und mit frischer Kresse bestreuen.

WEIN-TIPP

Ein fruchtiger und leichter Trollinger, der nach frischen Erdbeeren duftet, schmeckt herrlich zu dem Chutney. In Deutschland wird der helle Rotwein fast nur in Württemberg angebaut. Die beste Trinktemperatur: 16 Grad.

Extra
Rezepte
zu Wein



NUSSBROT (ohne Mehl) mit Blauschimmelkäse und Birnensenf

ZUBEREITUNGSZEIT (OHNE BACK- UND RUHEZEIT) ca. 15 Min.

Für 4 Personen

- 150 g Sonnenblumenkerne
- 100 g Haselnüsse • 100 g geschrotete Leinsamen • 150 g kernige Haferflocken
- 3 EL Flohsamenschalen
- ½ Pck. Weinsteinbackpulver
- 1 TL Salz • 1 EL Honig
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 3 EL Kokosöl (geschmolzen)
- 1 Ecke (120 g) Blauschimmelkäse
- 1 Glas Birnensenf

1 Sonnenblumenkerne und Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne rösten. Leinsamen, Haferflocken, Flohsamenschalen, Backpulver und Salz in einer Schüssel mit den Kernen vermischen. 350 ml warmes Wasser mit Honig, Eiweiß und Kokosöl mischen, mit dem Rest vermengen. Kastenform (23 cm lang) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen, mit Folie abdecken und 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig in der Form 30 Min. backen. Brot herausnehmen, aus der Form stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Weitere 30 Min. ohne Form auf dem Ofengitter backen. Das Brot ist fertig, wenn es beim Draufklopfen hohl klingt. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, erst dann anschneiden. Dazu Blauschimmelkäse und Birnensenf servieren.

TIPP: Der Brotteig kann auch über Nacht im Kühlschrank bleiben und am nächsten Morgen gebacken werden.

WEIN-TIPP

„Ein Wein mit süßlichem Schmelz, also ein Weiß- oder Grauburgunder als Spätlese trocken passt wunderbar zu dieser deftigen Vesper. Weißburgunder duften oft wie ein Korb voller Birnen – perfekt zum Birnensenf.“