

„Wein ist einfach meine Sache“

A la carte geplaudert: Mit Wein-Expertin Natalie Lumppp bei Familie Schwemmle im „Lamm“ in Bad Herrenalb-Rotensol

„Unsere Wellnessabteilung ist der Keller!“ mit diesem Bekenntnis lieferte Bärbel Schwemmle quasi ein Leitmotiv für unser Rendezvous mit Natalie Lumppp im Hotel-Restaurant-Vinothek „Lamm“ zu Herrenalb-Rotensol. Wobei für die Chefin in dem kultiviert gemütlichen Haus die Zeitgeist-Formel „Wellness“ vor allem Wohlbefinden, Wohlbefinden und Wohlgeschmack einschliesst.

Auch so gesehen war die Schwarzwald-Adresse für unser Tischgespräch geradezu ideal, zumal wir bei herrlichem Wetter auf der prächtigen Terrasse vor freundlicher Naturkulisse angeregt plaudern und schlemmen konnten. Und so sei schon ein Fazit unserer charmanten Gesprächspartnerin vorweggenommen: „Was kann schöner sein, als wenn alles zusammen stimmt – das Ambiente, der Service und die Köstlichkeiten aus Küche und Keller!“ Und in Erinnerung an ihre Sommelier-Karriere fügt sie hinzu: „So eingestimmt sind doch beide zufrieden, Gast und Gastronom!“ Wobei die vielfach ausgezeichnete Wein-Fachfrau erkennen lässt, dass es ihr in den Zeiten, da sie für Gästebetreuung zuständig war, nie um lenkende Bevormundung, sondern weit mehr um zielgerichtete Beratung ging – und nach wie vor geht.

Denn auch auf ihrem neuen Arbeitsfeld, der eigenen Firma „Wein und mehr“, hofft sie, dass der eine oder andere Funke ihrer Weinbegeisterung überspringt auf Leser ihrer Bücher und Kolumnen, Zuhörer bei Referaten, Weinproben und Seminaren und Zuschauer ihrer Fernsehaktivitäten. „Wein ist einfach meine Sache – das hat mich schon als Teenager fasziniert!“ Und diese Faszination wird deutlich spürbar beim ersten Wein an unserer Tafel. Ein feinstrukturierter, gehaltvoll eleganter 07er Grauer Burgunder vom Durbacher Weingut Alexander Laible begleitet optimal eine Pfifferlingsülze mit Rehfilet und Wachtel. „Der Tropfen braucht sich hinter keinem fremden Pinot Gris zu verstecken!“ Das Lob schließt sich an die Lumppp-typische Verprobungs-Zeremonie an. Sie schürzt die Lippen, als wollte sie den Wein küssen, vergrößert aber damit den Spielraum im Mund für die Registra-



Die Wein-Expertin auf der sonnenbeschienenen Terrasse des „Lamm“ in Bad Herrenalb-Rotensol. Natalie Lumppp fühlte sich in der sommerlich-freundlichen Umgebung sichtlich wohl. (Fotos: D. Ohl)

tur der Aromen. Ein sanftes Gluckern sorgt für die sympathische Geräuschkulisse bei diesem fachfraulichen Test. Ursprünglich hätte die Tochter eines Freiburger Opernsängers und einer Hotelchefin ja eine künstlerische Karriere einschlagen sollen. Trotz Talent für Pianospiele und Tanz und entsprechender Einübung reifte nach der frühen Faszination für einen edlen Tropfen zunächst der Berufswunsch Winzerin. Doch die Eltern konnten der „nicht gerade besonders athletischen Tochter“ klarmachen, was das für ein schweres Metier sein kann. So ist sie mit der Ausbildung zur Hotelfachfrau in das

gastronomische Gewerbe eingestiegen – aber gleich mit fester Zielsetzung in Richtung Wein.

Und diesem Ziel ist sie nunmehr seit Ende der 80er Jahre treu – mit stetig zunehmendem Erfolg in einem Metier, das lange Zeit als ausschließliche Männerdomäne galt. Natalie Lumppp aber hat sich nie benachteiligt oder gar zurückgesetzt gefühlt. Ehe sie dazu ein heiteres und prägendes Erlebnis mit dem erfahrenen, streitbaren Winzer Franz Keller schildern kann, sorgt eine weitere kulinarische Keller-Küchen-Kombination



Feiner Auftakt des sommerlichen Mittagmenüs: Pfifferlingsülze mit Rehfilet und Wachtel.



Zandermauläsche mit Würzbachtaler Saibling in Rieslingsauce an Gemüsebett



Pfirsich aus der Pergamenthülle mit Himbeeren und Lavendeleis.

für eine genüssliche Unterbrechung. Zu Zandermauläsche mit Würzbachtaler Saibling in Rieslingsauce an Gemüsebett weckt eine 07er Riesling-Spätlese vom Ihringer Winklerberg (Weingut Dr.Heger/Ihringen) wieder überzeugendes Lob bei der Genießerin. „In diesem Fall kann man wohl sagen mehr als gut oder noch besser: am besten badisch!“ Denn mit dem Gericht und dem Wein hat die „Lamm“-Regie vortrefflich regionale Harmonie verwirklicht. Ganz im Sinne der Lumppp-Feststellung: „Erfreulich, dass inzwischen viele Gastronomen und Köche mit entsprechender Kenntnis die Weinbegleitung auf das Küchenangebot sorgfältig abstimmen, und am Herd ebenfalls daran gedacht wird, welcher Partner aus dem Keller zu den jeweiligen Gerichten passen könnten!“ So umschreibt sie die Devise, mit einem feinen Gewächs eine Mahlzeit zu Optima(h)zeit zu adeln.

Zurück zu Franz Keller, der sich ja für den Wert heimischer Weine in der Gastronomie aktiv und engagiert eingesetzt hat. Als Natalie Lumppp ihn im Haus Bareiss zu Baiersbronn erstmals als Sommelier zu betreuen hatte, raunzte der knorrige Kaiserstuhl-Winzer: „Hent ihr kein Mann da..!“ Nachdem ihn die junge badische Landsfrau klar gemacht hatte, dass die

Weinberatung der Gäste ihre ureigenste Aufgabe sei, schloss sich mit der Aufforderung: „Na dann komm Mädle....!“ eine intensive Befragung an. „Es war fast wie ein Verhör.“ Am Ende des Examsens freilich hat der männliche Fachmann die jugendliche Fachfrau nicht nur anerkannt, sondern schließlich als väterlicher Freund und Mentor ins Herz geschlossen.

Und wie der Wirt aus Oberbergen vertritt die „weinverrückte“ Freiburgerin ihre eigenen fundierten Ansichten zu Fragen, Problemen und Trends in ihrem weiten Fachgebiet. So gilt ihre Präferenz den neuen Schraubverschlüssen im Streit um „Korkschmecker“; sie ist auch bereit, den Einsatz von Eichenspänen beim Ausbau von Alltags-Rotweinen nicht zu verdammen, „zumal es ja bei der ausländischen Konkurrenz schon gang und gäbe ist!“. Dabei will sie den Begriff „Alltagswein“ keineswegs negativ verstanden wissen. Schließlich könne man ja der Empfehlung zum täglichen, moderaten Weingenuss nicht nur mit Hochpreis-Spitzenqualitäten gerecht werden. So legt die Expertin die untere Preisstufe für eben die Grundversorgung bei „vier Euro pro Flasche“ an – „drunter kann der Winzer nichts verdienen, und liegt der Verdacht der Manipulation sehr nahe!“

Dass natürlich Weine von hoher Klasse mit der gebührenden Wertung und Anerkennung quittiert werden, kann Riesling-Fan Natalie Lumppp beim Dessert ausleben: Der Brauneberger Juffer Riesling-Auslese von 2003 vom Weingut F. Haag (Brauneberg /Mosel) gilt ein intensives Kussmund-Ritual, ehe der edle Tropfen die Aromenfülle krönen darf, die Pfirsich aus der Pergamenthülle mit Himbeeren und Lavendeleis entfalten. So wird auch beim Menu-Finale deutlich, was Ex-Ministerpräsident Lothar Späth der Buchautorin im Vorwort zu „Wein und mehr...“ bestätigt – nämlich „Verständnis für Genuss!“ Solches Lob sowie wie Preise und Beifall aus Fachkreisen haben sie nicht die Bodenhaftung verlieren lassen und eben so wenig zu überkandideltem Insider-Fach-Chinesisch verführt. „Sie hat das Herz noch immer auf dem rechten Fleck – und so trägt sie es auch zuweilen auf der Zunge!“, hört man aus dem Freundeskreis der Botschafterin für Lebensart und Genusskultur. Dafür soll sie Repräsentantin ihrer Heimat für Baden-Württemberg in der Kampagne „Wir können alles...“ werben. Einen prächtigen Bildhintergrund für ihr Foto hätten die Image-Werber auch bei Karl Schwemmler im Weinkeller gefunden. Schließlich musste der „Lamm“-Patron zum Abschluss unseres Besuches noch seine prächtigen „Wellness-Gewölbe“ präsentieren. Lediglich der Hinweis auf eine weitere wichtige Verpflichtung beschränkte den Abstieg der Besucher in den eindrucksvollen stimmungsvollen Keller auf eine Kurzvisite. Als Mutter eines knapp sechsjährigen Fußball-Fans stand der Transport des Stammshalters zum Trainingsplatz auf dem Programm. Und dass der Fürsorge für den Junior in diesem Fall eindeutig Vorrang eingeräumt wurde, sorgt für weitere Sympathiepunkte in der Bilanz unserer Begegnung mit einer jungen Dame, deren „Sache“ wohl der Wein ist – und gewiss eine wichtige, aber wohl doch nicht die wichtigste.



i Mit Natalie Lumppp speisten wir bei Bärbel und Karl Schwemmler im MVG-Mitgliedsbetrieb Hotel Restaurant „Lamm“ in Bad Herrenalbb-Rotensol. Adresse: Mönchstraße 31 76332 Bad Herrenalbb. Tel. (07083) 9244-0 Fax (07083) 9244-44 E-Mail: schwemmler@lamm-rotensol.de Ausführliche Informationen über das Restaurant, die Hotelzimmer und das exzellente Weinsortiment finden Interessierte auf der Homepage des Hauses: www.lamm-rotensol.de

Zum Wohl: Im gut bestückten Weinkeller des „Lamm“ stieß Natalie Lumppp mit den Gastgeberinnen Bärbel und Karl Schwemmler an.