

Natalie Lumpp ein großer Fan des Bühler Cap-Markts

Weinexpertin engagiert sich zum dritten Mal im Lebensmittelmarkt der Lebenshilfe

Bühl (urs) – Sommer, Urlaubsfeeling und einen guten Wein? Dazu muss man nicht unbedingt nach Italien fahren. Auch im Bühler Cap-Markt wurde am Dienstag, bei Außentemperaturen von 31 Grad und gefühlten 40 Grad Raumtemperatur, eine Reise nach „Bella Italia“ angetreten. Natalie Lumpp, eine der bekanntesten deutschen Sommelières, Weinautorin und Weinberaterin, entführte die 66 Besucher in die Weinregionen von Sizilien, Venetien und Apulien.

Überaus charmant und mit unglaublichem Fachwissen begeisterte sie die Bühler Weinfreude.

Bereits zum dritten Mal engagierte sich Lumpp ehrenamtlich für Menschen mit Behinderungen im Rahmen einer Weinverkostung. „Ich bin ein großer Fan des Bühler Cap-Markts“, sagt sie. „Wann immer ich in die Zwetschenstadt komme, schaue ich hier vorbei. Hier sind alle Mitarbeiter mit dem Herzen dabei, nirgends wird man so herzlich empfangen wie hier.“

16 Mitarbeiter mit einer Behinderung und sechs „gesun-



Sommelière, Weinautorin und Weinberaterin Natalie Lumpp erklärt bei einer Verkostung im Cap-Markt die Weine Italiens.

Foto: Klöpfer

de“ Menschen arbeiten derzeit im Bühler Lebenshilfe-Supermarkt. Auch Wolfgang Hechinger hat hier seinen Lebensmittelpunkt gefunden. Bei der Weinverkostung mit Natalie Lumpp ist er bereits zum zweiten Mal dabei. Macht Frau

Lumpp ihre Sache gut? Da nickt er: „Ja, das macht sie ganz ordentlich“, sagt er ernsthaft. Außerdem verrät er seinen Lieblingswein: „Am liebsten trink’ ich den Rotwein ‚Alde Gott‘“.

Allerdings stehen an diesem

Abend die badischen Weine nicht auf der Agenda, die Reise führt über die Alpen nach Italien. Natalie Lumpp verzaubert in den nächsten zwei Stunden mit Fachwissen und Charme. Sie erzählt von Rebflächen und Weingütern, spricht über An-

bau, Qualität, Preise und Ernährungsgewohnheiten in den verschiedenen Regionen. Dabei wird reichlich verkostet, gerochen und geschnüffelt. Die Sommelier-Sprache ist fantasievoll blumig und gibt manchmal auch zum Schmunzeln Anlass. Da gibt es Weine, die kräftig, kernig sind und im Abgang elegant, es gibt Aromen von Mango, Maracuja, Apfelblüte, Aprikose und Pfirsich oder Noten roter Beeren oder schwarzer Kirsche.

Doch letztendlich ist es nicht so wichtig, ob der Rebensaft an einen Duft verblühender Rosen oder milder Gewürze erinnert, alle Gäste sind nach über 150 Minuten rundum zufrieden und total begeistert von Prosecco, erlesenen Weinen und leckeren Antipasti – trotz der tropischen Temperaturen.

Noch einen Tipp der freiberuflichen Weinberaterin zum Schluss? Auch hier hat Natalie Lumpp einen Rat: „Rotwein darf man im Sommer auch etwas kühler trinken. Eigentlich trinkt man ihn ja bei Zimmertemperatur. Aber in diesen heißen Tagen darf man ihn auch ruhig auch mal eine Weile in kühlem Wasser etwas erfrischen“.