

Streifzüge mit Wein und Whisky für guten Zweck

Die bekannte Sommelière Natalie Lumpp unterstützt den Bühler CAP-Markt ehrenamtlich mit einer Verkostung



Vorfrende im Markt: Stéphane Belami wird Natalie Lumpp zur Weinprobe sowie Jürgen Reinhardt und Klaus Huber (von links) zu einem Whisky-Workshop zu Gast haben. Foto: pr

Bühl (red) – Natalie Lumpp, die bekannteste deutsche Sommelière und Weinberaterin, wird einen Weinabend im CAP-Markt in Bühl gestalten. Zum ersten Mal arbeitet sie dazu ehrenamtlich mit der Lebenshilfe der Region Baden-Baden/Bühl/Achern zusammen.

Im CAP-Lebensmittelmarkt sind 22 Menschen mit Behinderung beschäftigt. „Viele haben sich hier ganz toll entwickelt und sie lieben ihren Arbeitsplatz. Manche wechseln von hier zu einem anderen Supermarkt“, berichtete Marktleiter Stéphane Belami. Natalie Lumpp will mit der Moderation des Abends auch ihre Dankbarkeit dafür bezeugen, dass es ihr und ihrer Familie gut gehe, erklärte sie. Vor allem

aber wolle sie Mut machen, „spannende und gute Weine“ zu entdecken. Dafür hat sie Tropfen aus Spanien und Portugal ausgesucht. „Es gibt einen Cava zu Beginn und einen süßen Sherry, den ‚Nektar der Götter‘, zum Abschluss“, verriet die Baden-Badenerin und verspricht einen unterhaltsamen Weinabend.

Dabei gehe es ihr nicht nur um die Beschreibung von Aromen, sondern auch um Geschichten aus den Herkunftsregionen der Weine: Was ist dort sehenswert, wie ist das Lebensgefühl an den Orten, an denen er wächst? Knapp 60 Personen können diese besondere Weinverkostung am Donnerstag, 25. September, ab 19 Uhr miterleben. Anmeldungen werden im Markt ab sofort entgegengenommen.

Die Lebenshilfe bietet am gleichen Ort außerdem erstmals einen „Whisky-Workshop zum Genießen“ an. Diesen gestalten drei Whisky-Kenner und Freunde der Lebenshilfe am Freitag, 10. Oktober, ab 19 Uhr. „Das ist nicht nur ein Abend für Männer“, erklärte der passionierte Whisky-Kenner Jürgen Reinhardt. Aus den USA, aus Schottland und Irland werden die Whiskys kommen, die er zusammen mit Klaus Huber und Dietmar Bischof vorstellen wird. Um Rohstoffe und Herstellungsverfahren sowie um die Fässer und ihre Herkunft werde es im Workshop gehen. Und darum, die Unterschiede der Sorten bewusst zu schmecken und einen Zugang zu einem Getränk zu bekommen, das immer mehr Menschen fasziniere.