

Von unserem Redakteur  
Kilian Krauth

**K**leine Geschmacksexplosionen auf der Zunge erleben Feinschmecker bei einer von Star-Sommelière Natalie Lumpf aus Baden-Baden und Chocolatier Eberhard Schell aus Gundelsheim moderierten Schokolade-und-Wein-Probe. Das Event in der Lehrküche des Parkhotels bildete einen Glanzpunkt der Weindorf-Auslese-Woche, über die „das Weinprofil von Baden-Württembergs ältester Weinstadt weiter geschärft werden soll“, wie Steffen Schoch sagte. Bis Sonntag organisiert die Heilbronn Marketing GmbH mit Winzern, Wirten und Händlern 140 solcher Events. Mit dem Ersatz-Festival fürs Weindorf wird der Wein in vielerlei und teils ganz neuer Weise thematisiert. Nebenbei zeigt es, was trotz Corona alles möglich ist.

**Götterspeise** Der aus einer Konditorenfamilie stammende Schell gilt als Pionier auf dem – zumindest in Deutschland – erst in den 1990er Jahren entdeckten Neuland von Wein-Schoko-Kombinationen. Er arbeitet mit Kleinbauern in Mittelamerika zusammen, weil diese qualitätsbewusst und nachhaltig wirtschaften sowie fair entlohnt werden – im Gegensatz zu Großunternehmen, deren oft minderwertige Billigware die Supermarktregale füllt.

Wein und Schokolade haben vieles gemeinsam. Beides sind uralte Kulturgüter. Als „Speise der Götter“



Natalie Lumpf und Eberhard Schell in der Lehrküche des Parkhotels, in der laut Betreiber Marcel Küffner bald öfter solche Veranstaltungen stattfinden.

Foto: Mario Berger

## Explosion durch Wein und Schoko

HEILBRONN Spannendes Glanzlicht der Weindorf-Auslese mit Eberhard Schell und Natalie Lumpf

verehrten die Azteken die Früchte des Kakaobaumes wie die Griechen Dionysos, den Gott des Weines. Wie Wein lässt sich Schokolade nach Farbe, Geruch und Geschmack erkunden. Wobei die „Schocki“ laut Schell mit der Haptik und dem „Knackton“ weitere Qualitätsparameter hat. Im Ohr des Experten wird dieser zu Musik.

Schell und Lumpf empfehlen zunächst den Wein und die Schokolade, und zwar unbedingt in dieser Reihenfolge, separat zu probieren. Anschließend lässt man etwas Schokolade an den Backenzähnen schmelzen und nimmt einen Schluck Wein: Das Aromenspiel beginnt, im Glücksfall kommt es zur

Geschmacksexplosion. Grundsätzlich gilt laut Lumpf: Je süßer die Schokolade, desto süßer und säureärmer sollte der Wein sein, damit die Balance gewahrt bleibt. Frischer

Weißwein passt optimal, wenn auch die Schokolade Fruchtaromen etwa von Birnen oder Ananas mitbringt. Traumpaar ergeben mitunter Bitterschokolade und Rotwein. Weiche

Tannine, vollmundige Struktur, feine Eleganz: Die Partnerschaft liegt hier auf der Hand – und auf der Zunge. Im Prinzip gelte beim Roten: Je höher der Anteil an Kakao in der Schokolade, desto ausdrucksvoller darf der Wein sein. Edelherbe Schokoladen oder solche mit Gewürzen wie Chili oder Ingwer harmonieren sehr gut mit Barriqueweinen, die ihrerseits würzige Noten, gepaart mit Röstaromen, mitbringen.

Lumpf und Schell haben ihr Wissen auch in – teils gemeinsame – Bücher einfließen lassen. Die Baden-Badenerin bringt in den nächsten Tagen außerdem einen Band über das „Weinland Baden-Württemberg“ in die Regale.

### Auslese-Samstag mit besten Rieslingen

Die Heilbronner Weindorf-Auslese mit insgesamt 140 Veranstaltungen an 30 Standorten klingt am Sonntag aus. Am Samstag, 19. September, ist im neuen Parkhotel an der Harmonie nochmals ein hochkarätiges Event angesagt, die Vinum Riesling Championship 2020: Europas Weinmagazin Vinum kürt bei einem bundesweiten Wettbewerb jedes Jahr **die deutschen Riesling-**

**Champions.** 2019 fand die Siegerehrung erstmals in Heilbronn statt. Diesmal kann man immerhin alle Siegerweine plus Top-Württemberger verkosten: Samstag, 19. September, gibt es zwischen 12 und 17.30 Uhr im Parkhotel in drei Zeitfenstern Verkostungs-Durchgänge, zu denen man sich anmelden muss: direkt bei der HMG oder über [www.weindorf-heilbronn.de](http://www.weindorf-heilbronn.de). kra