

Zu Gast im Keller-Kultur-Klub: Die Herrenberger Sommelière Christiane LeibBle verspricht zweifaches Glück

Verführerische Gaumenfreuden im Doppelpack

Herrenberg – Den Genuss, so sagt Christiane LeibBle, habe sie schon in die Wiege gelegt bekommen. Während der Ausbildung zur Restaurantfachfrau entschied sie sich für eine Spezialisierung als Sommelière (Weintesterin und -beraterin). Als ebensolche hatte sie der fürs GnieBen bekannte Herrenberger Keller-Kultur-Klub (KKK) eingeladen. Wein allein aber wäre schon wieder gewöhnlich gewesen. Also ließ man sich vor dem Rebensaft edle Schokoladen auf der Zunge zergehen.

VON THOMAS VOLKMANN

Schokolade macht glücklich. Wein auch. Warum also nicht doppelt glücklich sein? „Am Anfang war ich selber skeptisch“, gibt sich die seit eineinhalb Jahren in Herrenberg wohnhafte Christiane LeibBle solidarisch mit jenen Zweiflern, die bei der Kombination Wein und Schokolade vor allem an Trollinger und Industrieschokolade denken. „Tatsächlich ist Deutschland eines der letzten Länder, die den gemeinsamen Genuss dieser beiden uralten Kulturgüter kennengelernt haben“, klärt die 31-Jährige auf. Sie räumt aber ein: „So süß wie wir Schokolade heute kennen, ist die ursprünglich von den Azteken, Olmeken und Mayas entdeckte Kakaobohne allerdings nicht. Das ergab sich erst durch die Verbindung mit Rohrzucker. Bis zur Schokolade, wie wir sie kennen, hat es dann aber noch bis ins Zeitalter der Industrialisierung gedauert.“

Safran und der Bocksbeutel

Um herauszufinden, ob eine mit irischem Safran und einem Hauch von indischem Curry veredelte weiße Schokolade zu einem Würzburger Bocksbeutel oder eine mit Karamell und Balsamico gefüllte Praline zu einem zehn Jahre alten Madeira-Süßwein passen, können durchaus mehrere Wochen ins Land gehen. „Man kann da ja nicht ganze Abende probieren und testen“, sagt die im Baisersbronner Hotel Bareiss in die Lehre gegangene und beim bekannten Hamburger Landhaus Scherrer als Commis de Rang beschäftigte Somme-



Christiane LeibBle (Zweite von links): „Suppenpäckchen sind mir heute schon vom Geruch her ein Gräuel“ GB-Foto: gb

lière. Für die mit ihrer Firma Terra Vinum in Sachen Weinberatung und -dienstleistungen selbstständige Herrenbergerin ist klar: Süße Weine wie Sherry, Portwein oder Madeira eignen sich besonders für die geschmackliche Vermählung der beiden Genussmittel. Erst wenn der kleine Schokoladebissen auf der Zunge verschmilzt, wird am Weinglas genippt – und so die Geschmacksexplosion ausgelöst. Auffällig ist aber auch, dass jene Weine zur Schokolade am besten munden, die zusätzlich gespritzt wurden, also über hinzugesetzten Alkohol verfügen.

Als ehemalige Mitarbeiterin des Stuttgarter Sommeliers Bernd Kreis konnte die auch im Weinhandel erfahrene Christiane

LeibBle einen Einblick in die Welt von Weinen unter zehn Euro gewinnen. „Ob etwas schmeckt, hängt eben auch sehr stark von den individuellen Vorlieben ab“, weiß sie. Sie kann daher auch akzeptieren, dass manchem der KKK-Schokolade- und Wein-Tester das Versprechen vom doppelten Genussglück nicht ganz so auf der Zunge zergeht wie gedacht. Manche Kombination, etwa eine mit Aromen von Karamell und Tahitivanille verfeinerte Milchschokolade aus Papua-Neuguinea zusammen mit einem fruchtigen weißen Portwein aus dem Tal des Douro, empfinden manche als zu süß.

Über sieben Runden geht die Schokoladen- und Weinprobe, während der Chris-

tiane LeibBle immer wieder auch Wissenswertes über die Herkunftsgebiete und Herstellungsarten der beiden verführerischen Produkte erläutert. „Die Leute wollen heute einfach wissen, wo was hergestellt wird“, sagt die seit ihrer Kindheit bei Ur-lauben in Italien mit kulinarischen Genüssen groß gewordene Weinberaterin. Dass man als Konsument dadurch wählerischer wird, das spürt sie an sich selbst. „Je mehr wirklich gute Dinge man kennt, desto weniger Lust hat man, industrielle Lebensmittel zu konsumieren. Suppenpäckchen, die ich vor meiner Ausbildung noch problemlos essen konnte, sind mir heute schon vom Geruch her ein Gräuel“, erzählt Christiane LeibBle.