

# Champagner neu entdecken

In Kronberg im Taunus berät Champagnerexpertin Patrizia Baum Gastronomen, die ihren Gästen etwas ganz Besonderes bieten möchten, bei der Auswahl edler Tropfen.

Text Frederick Bausch

**K**ronberg im Taunus ist bekannt für seine pittoreske Altstadt, gediegene Atmosphäre und vielerlei Genüsse. Unlängst kam ein weiteres Kleinod hinzu: Wein- und Champagner-Perlen, die buchstäblich ihresgleichen suchen

Vor drei Jahren machte Patrizia Baum aus ihrer Leidenschaft für Champagner-Raritäten eine Teilzeit-Berufung und ließ sich mit ihrem Projekt „Champagner und Weine für Entdecker“ in der malerischen Altstadt von Kronberg nieder. „Ursprünglich komme ich aus der Finanzbranche, hatte aber seit jeher eine hohe Affinität zu guten deutschen Weinen von kleinen, aber feinen Familienbetrieben und hierzulande eher raren Champagnern.“ Was als Hobby begann, wurde im Laufe der Jahre immer mehr zur Leidenschaft.

Irgendwann führte diese Leidenschaft dazu, dass Patrizia Baum in ihrer Freizeit und im Urlaub ganz gezielt wenig bekannte, exklusive Weingüter in Deutschland und Frankreich besuchte, zunächst aus reiner Neugier, zunehmend aber auch aus einer Art Mission heraus: „Ich bin überzeugt, dass es viele Wein- und Champagner-Liebhaber gibt, denen ich das Entdecken von kleinen, besonderen Winzern und Weingütern erleichtern kann.“

„Die Leute wissen nicht, was sie verpassen. Deshalb dachte ich mir, dass man die leckeren Tropfen doch einem breiteren Publikum anbieten sollte.“ So entstand letztendlich die Idee für ihre Champagner-Bar „PerlenQuelle“ im Herzen der Rhein-Main-Region. Jeden Donnerstagabend kredenzt sie kleine Schätze, die sonst kaum irgendwo im Verkauf zu finden sind: „Ich habe keine feste Karte, mein Sortiment wechselt von Woche zu Woche, und es gibt immer etwas Neues zu entdecken“, erläutert die Hobby-Gastronomin. Genau das lockt auch Profiköche aus der Umgebung an, die sich gerne unter die Gäste mischen, beispielsweise von der „Villa Philippe“, um sich inspirieren zu lassen.

Patrizia Baum: „Ich gebe gerne Anregungen, wie sich etwa ein komplettes Menü mit verschiedenen Champagnern gestalten lässt, verteilt über

”  
**ICH GEBE  
GERNE AN-  
REGUNGEN,  
WIE SICH EIN  
KOMPLETTES  
MENÜ MIT  
VERSCHIEDE-  
NEN CHAM-  
PAGNEREN  
GESTALTEN  
LÄSST.**  
“

Patrizia Baum

den ganzen Abend und eben nicht nur als Aperitif. In der Beziehung ist Deutschland doch wirklich noch ein Entwicklungsland. Hier wird Champagner meist nur zu besonderen Anlässen getrunken. Dabei passt Champagner vor dem Essen, mit dem Essen und nach dem Essen. Ein Brut Esprit Blanc de Blancs Grand Cru von Michel Genet rundet Fischgerichte und Schalentiere wunderbar ab. Oder ein Champagner, dessen Grundweine zum Teil im Holzfass ausgebaut wurden, ist durchaus perfekt auch zu hellem Fleisch. Nur mit scharfen Gewürzen sollte der Koch sparen, das betäubt den Gaumen.“ Champagner zum Essen sei auch spannend für Köche oder Restaurant-Inhaber, die keinen Sommelier haben, ihren Gästen aber dennoch etwas Besonderes bieten möchten.

Im beeindruckenden Angebot der „PerlenQuelle“ finden sich ausschließlich deutsche rote und weiße Winzerweine sowie Champagner aus kleinen französischen Familienbetrieben. Ich fahre regelmäßig zu den Winzern, um Kontakt zu halten, mich zu informieren und den jeweiligen Vorrat für meinen Ausschank direkt einzukaufen.“

Ergänzt wird das vielseitige Weinangebot durch kleine Snacks in Form von Pasteten mit frischem Brot, die das Konzept gekonnt abrunden.

Und wer nun denkt, das Ganze sei eine kostspielige Angelegenheit, wird überrascht sein: „Ich will zeigen, dass Champagner nicht bloß ein Luxusprodukt ist, sondern alltäglicher Genuss sein kann – genau wie in Frankreich. Darum sind meine Preise bewusst moderat.“ Ein Blick auf ihre Karte bestätigt dies. Zwischen 9 und 12 Euro circa bewegen sich die Preise für ein Glas Champagner 0,1 l. Der „Brut Esprit Blanc de Blancs Grand Cru“ von Michel Genet (Chouilly, Côte de Blancs) ist für 10,90 Euro im Ausschank, ein köstliches Glas „Brut Noir“ von Yann Alexandre (Courmas, Montagne de Reims) steht neben weiteren Pricklern mit 11,90 Euro auf der Karte.

”  
MEIN SORTIMENT  
WECHSELT VON  
WOCHE ZU  
WOCHE.  
“

Patrizia Baum



Fotos: PerlenQuelle



PerlenQuelle · Grabenstr. 2 · 61476 Kronberg  
www.perlenquelle.com · info@perlenquelle.com  
Tel.: 0151-261 057 50