

## Spätlese zum Hummer



Gefragt nach ihren Lieblingsweinen, antwortet sie: „Deutsche Weißweine.“ Und ihr Favorit als Winzer: „Karl-Heinz Wehrheim aus der Pfalz“. Dessen 2000er Birkweiler Weißburgunder Mandelberg, Spätlese trocken, empfiehlt Susanne Fischer (Foto) gern zum Hummer-Menü. Das kostet 99 Euro. Kein Pappenstiel. Indes, die fünf Schlemmer-Gerichte werden in einer der besten deutschen Restaurant-Adressen, dem „Hummer-Stübchen“ in Düsseldorf, serviert. In dem Zwei-Sterne-Haus schenkt Susanne Fischer die Getränke zu feinen Speisen

ein. Sie kann dazu aus dem Vollen schöpfen: Fast 900 Positionen umfasst das von der 28-jährigen Sommelière zusammengestellte Weinbuch. In dreijähriger Arbeit entstand eine Liste individueller Geheimtipps und internationaler Top-Gewächse, die auch schon einmal die 1000-Euro-Schwelle überschreiten.

Bleiben wir auf dem Teppich: Für 39 Euro gibt es den 1999er Rotwein von der südlichen Rhône, der wunderbar zur Barbarie-Entenbrust mit Entenstopfleber (38 Euro) passt. Zum Dessert, etwa karamellierte Sauerrahmtarte, schenkt Fischer Süßwein von der Loire ins Glas (10 Euro). Und kommentiert das Geschmackserlebnis locker: „super lecker“. □ tü-

**INFO ■** „Hummer-Stübchen“, Bonifatiusstr. 35, Düsseldorf-Lörick, Tel. 0211-59 44 02, tgl. ab 18 Uhr, So geschl.