



*Elcampo*  
Edle Weine

FLASCHENPOST\*  
Herbst / Winter 2007

\* Ausgabe 01

# Veranstaltungen im Herbst

**Wein + Lyrik** Freitag, 05. Oktober 2007, 19.30 Uhr

Eine heiter-besinnliche Soirée mit Gedichten von Kurt Tucholsky, Erich Kästner, Ringelnatz und Weinen von Elcampo. Die Rezitationen werden von Reinhold Zühlke mit Temperament und

Leidenschaft vorgetragen. Für den Part des Weines ist Andrea Bade zuständig.

Unser Platz ist begrenzt. Wir bitten daher um rechtzeitige Anmeldung.

**Briloner Bürger Gericht** Freitag, 19. Oktober 2007

Briloner Bürger kochen für den guten Zweck. Nachdem Elcampo im Frühjahr bereits beim Paderborner Sozial-Gericht mit von der Partie war und die Weine des Abends stiftete, geht dieses tolle Konzept nun in eine neue Runde. Beim Paderborner Sozial-Gericht fühlten sich 180 geladener Paderborner Unternehmer in den Räumen der Volvo Schmalz AG bei kulinarischen Köst-

lichkeiten und Live-Musik rundum wohl und spendeten insgesamt 5126 Euro für Sterntaler e.V. Jetzt wird auch in Brilon für den guten Zweck gekocht. Die Einnahmen des Abends gehen zu 100% an die Briloner Bürgerstiftung

Veranstalter: Kulinario Küchen, Bürgerstiftung Brilon & Elcampo; moderiert von Andreas Melliwa von Radio Sauerland

**buenos vinos im Krawinkel** Freitag, 26. Oktober 2007

Wer geniessen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse. Ganz in diesem Sinne gibt Elcampo im Hotel & Restaurant Krawinkel in Paderborn eine Kostprobe spanischer

Weine. Erfahren Sie Wissenswertes, geniessen Sie tolle Weine & ein köstliches Tapas-Bufferet.

Karten nur im Vorverkauf.

**Wein + Kunst in den Elcampo-Räumen** ab 10. November 2007

Faszinationen in Blau Gold Rot. Solche Werke entstehen, wenn Efrosini Karampataki, Restau-

ratorin aus der Nähe von Köln, monochrome Farbflächen gestaltet...

# Hier sind Sie herzlich willkommen.

Gute Weine gibt es viele und fast überall. Wir wissen allerdings genau, wovon wir reden, denn wir lassen selbst auf unserem Weingut in Spanien Jahr für Jahr hochwertige Weine entstehen. Diese Erfahrung bringen wir in der Auswahl unseres Sortiments mit ein. Ob es um den idealen Wein für Einsteiger geht oder um die spannende Entdeckung für neugierige Weinkenner, wir haben den Wein zum Glücklichen.

**Wein ist für uns ein Geschenk der Natur.** Daher schätzen wir Weine, die Naturprodukt geblieben sind. Uns begeistern Weine, die eine regionale Handschrift tragen und von der Persönlichkeit des Winzers erzählen. **Nicht nur Spanien.** Durch unsere Kontakte gibt es bei uns natürlich viele spanische Weine. Genau so wichtig sind uns unsere deutschen Winzer, die durch optimale Traubenselektion und moderne Kellertechnik Spitzen-Qualitätsweine erzeugen. Gerade im Bereich der halbtrockenen Weine gefällt uns ihr gekonnter Einsatz mit der Süße. **Natürlich dürfen Italien und – ab Herbst ganz neu – Frankreich nicht fehlen.** Hier reisen wir gern abseits der ausgetretenen Weinpfade und stellen Ausgefallenes vor. Das

kann ein Nero d'Avola aus Sizilien sein oder ein Vin rouge aus dem Languedoc. Lassen Sie sich überraschen!

**Unsere zweite Leidenschaft gilt den kleinen Dingen,** die das Leben schöner machen. Entdecken Sie bei uns kleine und feine Accessoires rund ums Geniessen: ein schönes Buch, handgeschöpfte Schokolade, sonnengereiftes Olivenöl oder ein besonderes Accessoire für den schön gedeckten Tisch.

**Die Kombination aus allem halten wir für unsere Stärke.** ... für tausendundeine Möglichkeit, ein wirklich persönliches Geschenk zu machen! Und das wünschen wir uns doch alle.



Es war einmal ein alter Bauernhof... Die groben Balken und der Bruchstein an den Wänden erzählen von der ursprünglichen Nutzung. Heute ist das westfälische Fachwerk mehr als nur Kulisse für unsere Weine. Im Winter empfängt Sie die wohlige Wärme des Kaminofens, im Sommer scheint die Sonne in den malerischen Innenhof. Angenehmer lässt sich Wein nicht auswählen.



**FLASCHENPOST**  
Wir begrüßen Sie ganz herzlich zur ersten Ausgabe der Flaschenpost, in der wir Ihnen Interessantes, Kulinarisches und Informatives aus der Welt des Weines vorstellen möchten. Wir, Andrea Bade & Mike Bonefeld von Elcampo, wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre!

# Elcampo – Ausgezeichnet!

Deutschlands bestes Wein-Magazin WEIN GOURMET gratuliert Elcampo in seiner Juni-Ausgabe zum Best Buy! – Unsere Erfolgsmeldung im Sommer. Mit Erscheinen der aktuellen Ausgabe vom September können wir diese Leistung noch steigern. Der renommierte Weinjournalist Till Ehrlich testete spanische Rotweine und wählte 50 Rotweine unter 15 euro aus, die wegen ihrer besonderen Qualität auffielen. Unglaublich, aber wahr: von den vier Proben, die Elcampo eingereicht hat, schafften drei den Sprung an die Spitze! Ganz vorn mit dabei: der Crios 2001, unsere Eigenkreation, sorgfältig und behutsam aus sechzig Jahre alten Reben gekeltert.



## Unsere Empfehlungen für Herbst/Winter 2007

Beeren, Pflaumenaromen und Noten von schwarzem Pfeffer. All das versteckt sich in unseren einzigartigen Weinen. Bei uns finden Sie kulinarische Entdeckungen und so manches Alltagsschnäppchen...



\* WEIN GOURMET 09/10 2007

**2003 Solpost** Cellers Sant Rafael, *DO Montsant*  
Das Weingebiet Montsant ist klein, noch geprägt von kleinbäuerlichen Strukturen. Die mineralischen Böden prägen den Solpost. Am Gaumen fein dosierte Konzentration, köstliche Frucht und gerbige Kraft. Kein lauter Wein. Für Freunde nuancierter Genüsse. Passt gut zu Wild oder Lamm.\*

14,90 EURO



### 2001 Crios Elcampo

Auf einem Plateau der Pyrenäen-Ausläufer liegt ein kleiner Weingarten mit sechzigjährigen Reben. Daraus macht der deutsche Weinimporteur Elcampo mit spanischer Hilfe einen wunderschönen reinsortigen (selten!) Cariñena. Am Gaumen würzige warme Frucht mit Tiefe und Frische. Jod, Mineralität und herbe Noten. Viel Konturen.\*

10,00 EURO

### 1999 Gneis Masia Serra

In dem winzigen Dorf Cantallops erzeugt Jaume Serra beeindruckende Weine, handwerklich gemacht. Gneis verweist auf das Gestein, in dem die Reben angeblich wurzeln. Die ambitioniert gemachte Cuvée vereint Cabernet Sauvignon, Merlot und Garnacha. Ein Wein mit Dichte Feinheit und köstlicher Aromatik. Er ist perfekt gereift und lässt sich nun mit Genuss trinken.\*

14,90 EURO

Erst im Juni wählte WEIN GOURMET aus 175 Weinen 9 Weiss-, 9 Rotweine und einen Rosé aus. Wir schickten den spanischen Rotwein Furot Crianza ins Rennen und landete damit einen Volltreffer. Er platzierte sich unter die besten neun Rotweine, wurde sogar als Best Buy ausgezeichnet. Der furiose Furot – exklusiv von uns aus Katalonien importiert – bietet beste Qualität bei niedrigem Preis.



WEIN GOURMET 06/07 2007

### Furot Crianza

*BestBuy Empfehlung*

Dunkles Rubinrot mit reifen Farbschattierungen, Rosinenduft und Anklänge von Leder, aber auch dezente vegetative Nuancen. Im Mund von reifer Gerbstoffstruktur gekennzeichnet. Der zurückhaltende Wein mit leichtem Körper lässt die im Abgang folgenden markanten Röst-Aromen kaum vermuten.

6,95 EURO

### Cuvée Marine 2006

*Nicht nur für Pilger!*

Das Gut Haut Marin liegt in der wild-malerischen Gascogne nahe dem Jakobsweg. Der Ort ist einzigartig: früher war hier das Meer – heute findet man Reste von Muscheln und Fossilien zwischen den Reben. Ein wunderbar erfrischender, hellgoldener Weißwein mit vollem Aroma von Pfirsich und Zitrus. Ideal zu Fisch!

6,95 EURO

### Domaine de la Grange Merlot 2006

Ein Wein aus dem Languedoc zum Verlieben: Voller Farbe und Charme, voller Sonne und Aroma!

5,95 EURO

### Stein Rotling feinherb 2006

*Sie mögen milden Wein mit einem Hauch Restsüße?*

Dann haben wir für Sie eine besondere Spezialität von der Mosel: Rotling wird wie Rosé leicht gekühlt getrunken. Er leuchtet verführerisch im Glas und schmeckt so, wie er aussieht, nach Himbeeren und Erdbeeren. Einfach lecker!

5,95 EURO



Mike Bonefeld von Elcampo: Qualität setzt sich durch. Ganz besonders freut mich, dass unsere jahrelangen Bemühungen und unser Streben nach Perfektion Früchte getragen haben. Aufwendige Pflege, Liebe zum Detail, schonender Umgang mit der Natur und Erhaltung der alten Rebstöcke sind das Geheimnis unseres Erfolges.

< Degustation vom Crios



# Geschenk gesucht?

Mit einer Flasche Wein verschenken Sie in Versprechen auf einen Abend voller Genuss, ein schönes Ritual, eine Entdeckungsreise für die Sinne, einen Moment der Entspannung und der Lebensfreude. Gibt es ein schöneres Geschenk? Ob klassisch und stilvoll für den Weinliebhaber oder überraschend und originell für das spontane Geschenk. In unserer Auswahl an Geschenkideen findet sich für jeden Geschmack und Geldbeutel das Passende.



**Unsere Schatzkiste** 29,50 EURO  
1 Fl. Vega Ibor Tempranillo Crianza – neulich als Weinempfehlung im STERN. Mit einem kompletten Weinbesteck aus Korkenzieher, Flaschenausgießer, Verschluss und Tropfring – in mahagonifarbenener Holzschatulle

**Pasta!Pasta!** 19,80 EURO  
Nudeln machen glücklich. Alle Zutaten für einen italienischen Abend: Pasta Tagliolini Tricolore & Sugo all'arrabbiata, als Vorspeise Bruschetta und dazu ein fruchtiger Merlot aus Venetien.

**Zum Geburtstag** 14,90 EURO  
Prickelnd frische Zitronendrops, ein feinherber Riesling mit Aroma nach saftigem Apfel und dazu ein Riesling-Weißweingelee.

**Für Goldstücke** 25,00 EURO  
Engel-Set mit einer Flasche Prosecco mit sanftem Aprikosenduft. Weihnachts-Sinfonie-Konfitüre für die Winterzeit aus Orangen, Äpfeln und Nüssen. *Engelsfreuden* – Gedichte und Sprüche für Engelliebhaber und einem Engel aus Holz mit Metallsternen

**Easy drinking auf spanisch!** 19,90 EURO  
Marinos Tinto, Blanco & Rosado – Das Set für alle Fälle in der Holzkassette mit Kordelgriff

**Präsentkorb** AB 30 EURO  
*Ein Präsentkorb für den grossen Auftritt?* Wir stellen Ihnen gern die ganz persönliche Mischung zusammen – Von Grösse S bis XL ab 30 EURO inklusive Weidenkorb



## Likör

Die Kunst der Likörbereitung ist schon viele Jahrhunderte alt. Die Fertigkeit der Destillation wurde nach den ersten Kreuzzügen mit nach Europa gebracht, auch die in Spanien ansässigen Mauren trugen das Wissen über die Gewinnung von Geisten und feinsten Aromen nach Zentral-

europa. Dem Forschungsdrang in den Klöstern und dem der Alchemisten ist es zu verdanken, dass die Kunst der Destillation immer weiter verfeinert wurde. *Unsere Liköre sind Naturprodukte, ohne Aroma-, Farb- und Konservierungsstoffe.*



**Sekt-Likör 16%vol.** 0,35 L / 9,90EURO  
Noch vor gut 100 Jahren hatte jedes Champagner-Haus eine eigene, so genannte Dosage bei der Champagner-Herstellung im Einsatz. Unser exzellenter, ausgereifter Sekt-Likör basiert auf dem Grundrezept eines der um 1845 bekanntesten deutschen Champagnerunternehmen. An die 80 verschiedenen Zutaten (Auszüge aus Trauben, Vanilleblüten, Rosinen, Nelken, Sandelholz) vervollkommen seinen einzigartigen Geschmack.

**Lust auf Abwechslung?** 100 ml Sekt am besten secco vom Weingut Stein (5,95 EURO), mit 50 ml Likör mischen und mit frisch geschnittenen Südfrüchten wie Ananas in eine Sektschale oder ein Longdrinkglas geben ... es wird noch interessanter wenn man die Früchte gefriert! Auch Wild-, Fisch- und Geflügelsoßen, Obstsalate und Gelees können mit diesem Sekt-Likör verfeinert werden.

**Café de parisienne Liqueur 30%vol.** 10,80 EURO  
Besten, hocharomatischer bolivianischer Hochlandkaffee und Weingeist vereinen sich in diesem Produkt mit einem Hauch von Kakao, Kardamom und Zimtblüten zu dieser mild-herben und gehaltvollen Komposition. Nach langer Lagerung in alten Barrique-Fässern ist diese Spezialität dann endlich ausgereift. Das Ursprungsrezept ist mehrere hundert Jahre alt und stammt aus dem Süden Frankreichs.

**Unbedingt probieren:** Lecker auf Eis oder Pudding, im Tiramisu vollbringt er wahre Wunder, und ein kräftiger Schuss im Kaffee oder im Cappuccino sorgt für wohlige Wärme ...



### Grünes Gold aus Kreta – Olivenöl

Unberührte Natur und eine Jahrtausende alte Tradition lassen ein köstliches Olivenöl mit besonders wenig Säure entstehen. Zur Ernte werden unter den Bäumen Netze ausgelegt und die Oliven mit Stangen von den Ästen gekämmt. Danach werden die Oliven in wenigen Stunden nach der

Ernte mechanisch und kalt gepresst. Ein exzellentes Olivenöl aus dem geschützten Anbaugebiet Sitia-Lasithi-Crete. Intensiv fruchtig mit harmonischer Balance zwischen pikant und mild. Ideal zu würzigen Salaten und gegrilltem Gemüse.

500 ML / 9,90 EURO

### Für Geniesser auf Nahrungssuche

Josef Zotter ist der österreichische Kultchocolatier, der dem Thema Schokolade eine neue Dimension des Geschmacks verleiht. Von jetzt an sind die handgeschöpften Schokoladen nicht nur kreativ und extravagant, sondern auch BIO + FAIR.

### Weißer Mohn mit Zimt und Marillenbrand

Eine Schicht aus weißer Schokolade und weißem Mohn abgeschmeckt mit einem Hauch Zimt. Darüber eine Creme aus Milkschokolade und Marillenbrand

3,20 EURO

### Mandeln mit Grapparosinen

Ein Traum! Edelbitterschokolade mit iranischen Rosinen, eingelegt in Tresterbrand, mit gerösteten Mandelstückchen in Nougat.

3,20 EURO



### Do-it-yourself! – Die Weinprobe für zu Hause

Lust auf einen netten Abend mit Freunden? Auf der Suche nach einem etwas anderen Geschenk? Verschenken Sie doch einen schönen Abend – wir haben alles, was dazugehört:

**Die Praxis:** Für Ihren Streifzug durch die Weinwelt haben wir sechs Weine ausgewählt: einen Aperitif zum Anstoßen, einen Weißwein, den besten Rosado Spaniens und drei verschiedene Rotweine von leicht bis kräftig.

**Die Theorie:** eine Checkliste für die Vorbereitung, Beschreibungen zu den Weinen und jede Menge Wissenswertes rund ums Thema Wein ... Wie wird probiert? Welche Rebsorten gibt es und wie schmecken sie? Wie wird Wein am besten gelagert, welche Speisen passen zu welchem Wein?...

*Hinterher ist man schlauer – und vor allem ganz, ganz glücklich.*

45,00 EURO

### Märchenstunde für Manager

Märchenstunde? Nicht wirklich! – Die hier gesammelten Sinngeschichten treffen mitten ins Herz des wahren Wirtschaftslebens. 6,95 EURO



### Die Blume der Salze – Flor de Sal

Flor de Sal kann sich nur durch das ideale Zusammenspiel von Wind, Sonne und Luftfeuchtigkeit bilden. Diese feine glitzernde Salzkruste wird nur in den Sommermonaten mit sensibler Handarbeit gepflückt und an der Sonne getrocknet. Jede Ernte wird zu einem einmaligen Genuß. Flor de Sal, reich an Magnesium und Spurenelementen, ist unter Gourmets und Köchen längst bekannt und dient als feinstes Tafelsalz oder als letzter Schliff auf schon zubereiteten Speisen. Diese Köstlichkeit wird in Spanien nirgendwo sonst geerntet als in dem Naturschutzgebiet Ses Salines de Llevant / Es Trenc / Mallorca. Sternekoch Marc Fosh ist der Küchenchef des renommierten Landhotels Read's auf Mallorca hat für Flor de Sal fünf verschiedene Aromasorten kreiert: Natural, Mediterranea, Olivas Negras, Sri Lanka, Hibiscus



je 9,90 EURO / Dose 150 GR.

## Noch nicht das Richtige dabei?

Wir helfen gern, damit Geschenk und Beschenkte gut zusammen passen. Erzählen Sie uns einfach, was Sie über Anlaß und Person wissen und lassen Sie uns zaubern. Oder Sie lassen sich einfach in unserem Geschäft inspirieren ...

## Unser Service für Geschäftskunden

Elcampo macht es Ihnen so einfach wie möglich und bietet Ihnen den kompletten Service. Wir unterstützen Sie bei der Auswahl eines angemessenen Präsents passend zum Kundenkreis und Budget. Am liebsten überreichen Sie Ihre Präsente natürlich persönlich. Falls sich das einmal nicht einrichten lässt, kümmern wir uns um einen sicheren und termingerechten Versand.

# Das perfekte Dinner – Exklusiv für Sie

Unser Freund und Sternekoch Michael Wibbeke schenkt uns ein Rezept:

## Gegrilltes Rinderfilet auf Austernpilzragout mit Kürbisravioli

Im Herbst isst man Kürbis, und keine Erdbeeren ist eine der Maximen von unserem Freund und Sternekoch Michael Wibbeke, der 1977 in Paderborn das Licht der Welt erblickte. Die Liebe zu frischen Produkten aus der Umgebung bildet eine Linie, die er in seiner Arbeit konsequent verfolgt. Sein Weg führte ihn nach seiner Ausbildung weit aus dem Ostwestfälischen Land hinaus. Er arbeitete in namhaften Häusern wie dem »Margaux« in Berlin, dem »Wald- und Schloßhotel Friedrichsruhe« (beide 1 Michelin Stern) und dem »Tristan« auf Mallorca (2 Michelin Sterne). 2004 kehrte er Europa den Rücken und machte sich auf nach Neuseeland.

Dort wirkte er im »Herzog Luxury Restaurant«, das unter seiner Leitung zum führenden Haus Neuseelands wurde. In seiner knappen Freizeit war er viel mit einheimischen Fischern auf dem Meer und so konnte es passieren, dass die Gäste eigenhändig vom Küchenchef gefangenen Red Snapper auf den Teller bekamen. Im Frühjahr 2007 wurde Michael Wibbeke Vater, ein guter Grund nach Deutschland zurück zu kehren. Seitdem arbeitet er an neuen Projekten. Wein geniessen ist für Michael Wibbeke Lebensart. Am liebsten zelebriert er einen schönen Wein im Kreis seiner Familie und Freunde.

Michael Wibbeke



Andrea Bade von Elcampo

### Für das Austernpilzragout

40 ml Olivenöl / 220 gr. Schalotten, fein gehackt / 2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt / Filets von 1 kg Tomaten / 200 gr. Sellerie klein gewürfelt / 6 Austernpilze / 25 gr. Kapern / 50 gr. Schwarze Oliven, entsteint und gehackt / 20 gr. Braunen Zucker / 2 Esslöffel Blattpetersilie / Salz frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Erhitzen Sie das Öl und beginnen Sie mit den Schalotten, die Sie glasig schwitzen lassen. Geben Sie den Knoblauch dazu, nach circa 5 Minuten dann die Tomatenfilets. Alles 10 Minuten köcheln lassen. Fügen Sie dann den Sellerie hinzu und lassen Sie das Ragout für weitere 5 Minuten sanft kochen. Jetzt Pilze, Kapern, Oliven, den braunen Zucker und die Petersilie hinein. Noch einmal kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Kürbisravioli

500 gr. Kürbis / 1 Tl. gehackter Knoblauch / 50 gr. Parmesan, gerieben / 50 gr. Semmelbrösel / 1 Esslöffel gehackten Majoran / 1 Ei / Nudelteig aus Hartweizen und Wasser

Rösten Sie den Kürbis in etwas Öl an, bis er weich wird. Lassen Sie die Masse etwas abkühlen und schütten Sie angesammelte Flüssigkeit ab. Zerkleinern Sie den Kürbis mit einer Gabel. Geben Sie dann alle Zutaten zur Kürbismasse hinzu. Jetzt bereiten Sie den Nudelteig und geben Sie von der Kürbisfüllung walnussgroße Portionen auf circa 10 cm große Kreise aus Nudelteig. Formen Sie Ravioli nach klassischem Vorbild und drücken Sie die Ränder fest zusammen. Kochen Sie die Ravioli bissfest in gesalzenem Wasser.

### Gegrilltes Rinderfilet:

Grillen oder braten Sie die Rinderfilets, wie es Ihren Wünschen entspricht, vorzugsweise auf dem Holzkohlegrill, und lassen Sie sie danach etwas ruhen.

### Es ist angerichtet!

Richten Sie ca. 2 Löffel vom Ragout auf einem Teller an. Geben Sie je nach Appetit 2–3 Ravioli obendrauf. Schneiden Sie die Rinderfilets in Scheiben und richten Sie je 3 Scheiben pro Teller auf den Ravioli an.

### Das Auge isst mit:

Bestreuen Sie das Ganze mit frisch gehobeltem Parmesan und träufeln Sie noch eine Spur Olivenöl darüber.

### Passend dazu die Elcampo Weinempfehlung

Sicilia Rosso 2006 El Corte Dei Mori – Sizilien  
Nero d'Avola – der Geheimtipp aus Sizilien. Schon die rubinrot-schwarze Farbe macht neugierig. Im ersten Duft zeigt sich die dichte und kräftige Struktur des Weines. Das Aroma erinnert an dunkle Kirschen, Eukalyptus und Lakritze. Auf große Güte lässt sein süßer Schmelz schließen, obwohl der Wein wirklich trocken ist. Die noch präsenten Tannine passen wunderbar zu den Röstnoten des Rinderfilets und die feine Süße harmoniert perfekt mit Kürbis und Pilzen.  
6,95 EURO



## Wussten Sie schon? Wein tut der Gesundheit gut.

Bei ganz alten Menschen gehörte es zur Legende: Das regelmässige Gläschen Wein wird gern als Geheimnis für ein langens Leben zitiert.

Ein Märchen? Nein, mittlerweileweile hat eine Vielzahl von Studien belegt, dass Weingenuss einen günstigen Einfluß auf die Gesundheit hat. Weniger Cholesterin lagert sich an den Gefäßwänden ab, der Alkohol sorgt dafür, dass das Blut nicht so schnell gerinnt. Das Risiko einer Herzerkrankung kann so um ein Drittel gesenkt werden.

Außer Alkohol und Wasser enthält Wein eine Vielzahl von Inhaltsstoffen, die den Stoffwechsel fördern und das Immunsystem stärken.

Auf die Dosis kommt es an! Ärzte und Wissenschaftler empfehlen maximal 10 bis 12 Gramm für Frauen und 20 bis 24 Gramm für Männer bei täglichem Konsum.

Zur Erinnerung Zehn Gramm Alkohol entsprechen 1/8 Liter Wein. Und ein paar abstinente Tage sollte es natürlich geben.



Elcampo – Edle Weine  
Rosenstraße 1  
33181 Bad Wünnenberg

Fon: 02953-9651-00 Fax: -01  
email: [info@elcampo.de](mailto:info@elcampo.de)  
[www.elcampo.de](http://www.elcampo.de)

Öffnungszeiten:  
Mo–Fr 15–19 Uhr  
Sa 10–14 Uhr

Bad Wünnenberg liegt nicht auf Ihrem Weg? Hier haben Sie Gelegenheit bestellte Weine abzuholen:

**Hotel Restaurant Krawinkel**  
Karlstraße 33  
33098 Paderborn

**Küchenstudio Kulinario**  
Möhnstraße 11  
59929 Brilon

**Buchhandlung Nicolibri**  
Alter Hellweg 28  
33106 Paderborn Wewer

In jedem unserer Partnersgeschäfte steht für die Flasche Wein oder das Geschenk zwischendurch eine kleine, feine Auswahl für Sie bereit.

Nutzen Sie auch unseren Bücher-Shuttle!