

Sa. 02. Mai bis Sa. 09. Mai

Probierwoche bei Elcampo

Und was trinken Sie in diesem Sommer? Wir laden Sie ganz herzlich zur Kostprobe der neuen Sommerkollektion ein. Alle Weine der neuen Saison sind für Sie geöffnet und warten auf ihre Entdeckung. Bringen Sie gern Ihre Freunde mit.

Wieder da: Unser Frühlingklassiker aus Rivaner & Riesling (s. u.) 5,80 EURO

# FLASCHENPOST

Frühling/Sommer 2009

Ausgabe 04

# Elcampo

Edle Weine



## Herz zu verschenken

zur Hochzeit, für Mütter  
oder für die beste Freundin

Amarena Kirsch Liqueur  
mit zarter Schokonote

nur 8,90 EURO in der Herzflasche



## Die neue Leichtigkeit des Weins

In diesem Jahr setzen Weine mit wenig Alkohol den Trend bei geselligen Grillabenden oder als Begleitung zu mediterranen Gerichten und frischen Salaten. Ein Weniger an Alkohol bedeutet dabei keineswegs weniger Geschmack. Wir haben ausgezeichnete Weine mit geringem Alkoholgehalt für Sie entdeckt. Hier sind sie:

## Frühlingserwachen

Frühlingspaket 3 x 4

4 Fl. Rivaner & Riesling in Bestform  
4 Fl. Rotling – leckere Roséspezialität  
4 Fl. Merlot aus Südfrankreich

69,00 EURO Sie sparen 5,80 EURO



Der Sommer-Klassiker!  
Vinho Verde 2008  
Vidigal, Portugal

»Der grüne Wein« stammt aus dem Nordwesten Portugals. »Grün« meint nicht die Farbe des Weines, sondern die Landschaft, die wegen frischer Witterung tatsächlich grüner ist als im Rest des Landes. Spritzig und moussierend, mit Aromen von grünen Äpfeln und Limette. (9% vol.)

4,95 EURO



Neu!

Don José Crianza 2006  
Oliveda, DO Catalunya

Don José, der Aufsteiger des Jahres, bekommt starke Konkurrenz aus dem eigenen Haus: jetzt auch als Crianza zwölf Monate in Holzfässern gereift. Brilliantes Kirschrot, intensives Aroma nach Johannisbeeren, Pflaumen und Rosinen mit einem Hauch Tabak und geröstetem Eichenholz.

5,90 EURO



## Lieblingsitaliener gesucht?

rubinrot, fruchtig, mild

Buongiorno Canonico  
Ein italienischer Geheimitipp kam bis vor kurzem aus Sizilien. Jetzt sorgt Apulien, der Stiefelabsatz Italiens, für Furore ...

6,50 EURO



Kleines Gewürz – groß im Geschmack  
Gewürztraminer  
Schäffer, Südpfalz

Süßweinversuchung mit nur 7,5% Alkohol aus Gewürztraminer. Mit Rosenduft, Litschi und einem Hauch Honig. Gut gekühlt als Aperitif, bei Tisch zu scharfen Speisen und als überraschend frischer Dessertwein zu genießen. (0,5 Liter-Flasche)

7,50 EURO



Südhang Rotweincuvée trocken 2007  
Dunkelfelder, St. Laurent und Merlot  
Schäffer & Zeter, Südpfalz

Eine würzig runde Sache: Ein vornehmer fruchtbetonter Rotwein mit dunkelvioletter Farbe, üppigem Aroma wie ein Beerendessert mit viel Kirsche, Preiselbeeren, Himbeeren und Blaubeeren, dezente Röst- und Toastnoten. Angenehm mild in der Säure mit süßlichem Finish.

7,50 EURO

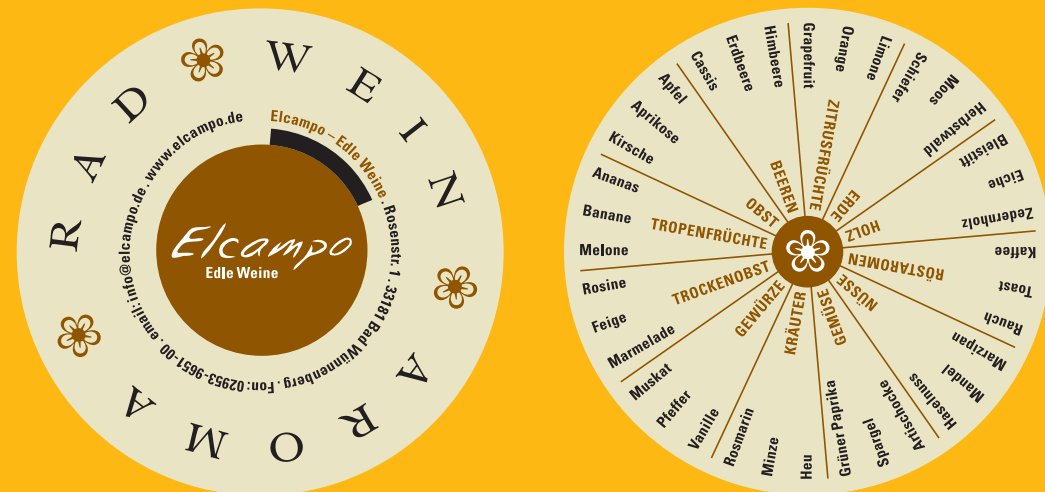


# Die Aromen des Weins

Mit etwas Übung und Fantasie erkennt jeder Mensch verschiedene Aromen im Wein. Trotzdem fällt es vielen Menschen schwer, das was sie riechen, mit Worten treffend zu beschreiben. Wissenschaftler erklären das so: Die Fähigkeit, Gerüche wahrzunehmen, hat sich in der Evolutionsgeschichte sehr früh entwickelt und ist daher in einem sehr alten Teil unseres Gehirns, dem Stammhirn, beheimatet. Das Sprachvermögen entwickelte sich erst viel später und wird vom jüngsten Teil des Gehirns, der Großhirnrinde, gesteuert. Aus diesem Grund gibt es wenig neuronale Verbindungen zwischen Geruchs- und Sprachzentrum.

## Wein Aroma Rad

Mit dem Elcampo – Wein – Aroma Rad wird es leichter, über Wein zu sprechen und es macht richtig Spaß! Wie funktioniert's? Auf dem Aromarad sind die Aromen in Gruppen unterteilt und darunter finden sich Unterbegriffe. Aus dem Sinneseindruck ›irgendwie fruchtig‹ landet man schnell in der Rubrik ›Tropenfrüchte‹ und findet dort ›Ananas‹, ›Melone‹ oder ›Bananen‹. Und »Bingo« – schon hat man den Wein treffend beschrieben.\*



## Wie kommen die Aromen in den Wein?

Aromen im Wein können verschiedenen Ursprungs sein. Sie stammen entweder aus den Trauben direkt. Solche Aromen nennt man *Primäraromen*. Hier spielen die Rebsorte, der Reifegrad und der Boden eine wichtige Rolle. *Sekundäre Aromen* entstehen während der Gärung. Und *tertiäre Aromen* entwickeln sich während der Reifezeit auf der Flasche oder im Faß. Die Arbeit des Kellermeisters hat natürlich großen Einfluß darauf, wie der Wein schmeckt.

## Natur pur

Ein junger Wein, besonders wenn er kühl vergoren wird, duftet oft nach Banane Ananas oder Pfirsich, da hier das Gärbukett der Hefen noch spürbar ist. Die Reifung im Barriquefaß erkennt man an dem Duft nach Vanille, Toast oder Rauch. Je älter Weine werden, desto mehr wandeln sich die frischen Fruchtnoten in gekochte und später in getrocknete Früchte um.

In Deutschland und in europäischen Weinländern sind synthetische Herstellungsverfahren verboten. Anders sieht es in den USA aus. Hier ist es erlaubt, verschiedene Zusätze beizumischen und so Jahr für Jahr geschmacklich identische Produkte herzustellen.

## Genuß macht glücklich!

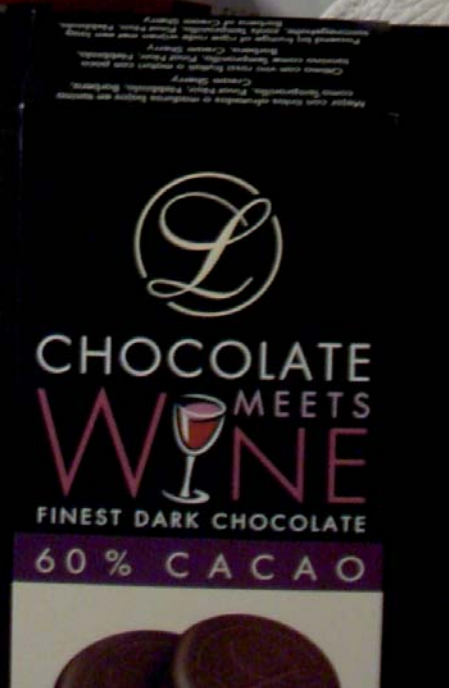
Der Duft frischer Kräuter, der Geschmack eines leckeren Apfelkuchens trifft unser Gefühlszentrum unmittelbar. Jeder kennt die Begeisterung, wenn uns der leckere Duft in die Nase steigt. Die Ursache für diesen Kick sind körpereigene Rauschmittel, die Endorphine. Sie machen uns einfach glücklich und die Welt erscheint uns heller und freundlicher. Und was für die Seele gut ist, ist für den Körper gesund.

\* Das Weinaromarad gibt es bei jedem Einkauf bei Elcampo gratis dazu!

## Wine's best friends!

Elcampo – das ist Mehr als Wein. Hier finden Sie das i-Tüpfelchen zu Ihrem Weingeschenk: Belgische Schokolade für den Gourmet oder ein Accessoire aus der Poésie et Table Collection, für den Gartenfreund den Gartenhandschuh mit dem grünen Daumen, für das Geburtstagskind den Geburtstagskuchenersetzer – 1001 Möglichkeit, ein individuelles Geschenk zu machen.

Sie finden alle Angebote in unserem Geschäft in Bad Wünnenberg und neu jetzt auch in unserem Onlineshop unter [www.elcampo.de](http://www.elcampo.de)



Mit uns durch den Sommer

Dieses Jahr möchten wir den Sommer richtig genießen. Wir haben für Sie kleine Küchengeheimnisse gesammelt, die mit wenig Aufwand Aroma und Magie des Sommers einfangen. Denn der nächste Winter kommt bestimmt... .

### Holunderblütensirup

Mai

0,7 l Weißwein / 800 ml Wasser / 1 Teelöffel Zitronensäure / 4 unbehandelte Zitronen / 15 – 20 Holunderblütendolden / 1,5 kg Zucker

Weißwein, Wasser und die Zitronensäure mischen. Die unbehandelten Zitronen waschen und in Scheiben schneiden. Nun mit den Holunderblüten zum Wein geben. Mischung im Kühlschrank für 5 Tage ziehen lassen. Öfter mal umrühren. Durch ein Sieb in einen Topf gießen, Zucker dazugeben und fünf Minuten kochen lassen. Den Sirup in sterilisierte Flaschen füllen und sofort verschließen – so ist der Sirup für 6 Monate haltbar. Mit Secco oder Cava aufgießen – fertig ist der Start in die Sommernacht!

### Kandierte Blüten

Juni

Blütenblätter von Rosen, Veilchen oder Stiefmütterchen / 1 Eiweiß / etwas Zucker

Nach dem Waschen und Trocknen werden die Blüten mit Eiweiß benetzt und mit weißem feinen Zucker bestreut. Gut trocknen lassen. Eine perfekte Dekoration!

### Apfel-Rosen-Gelee

Juli

2 Handvoll duftende, unbehandelte Rosenblätter / 2 große Äpfel / Saft von einer Zitrone / 700 ml Apfelsaft / 1 kg Gelierzucker 1:1

Die Rosenblätter mit sprudelnd-kochendem Wasser übergießen, kalt abschrecken und auf Küchenpapier trocknen lassen. Die Äpfel schälen, den Kern ausstechen und in hauchdünne Ringe hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben. Apfelsaft und Gelierzucker zum Kochen bringen. Rosenblätter zugeben und drei Minuten kochen lassen. Apfelfringe hinzufügen und zusammen eine Minute weiterkochen. Gelee in heiß gespülte Marmeladengläser füllen, fest verschließen und 5 Minuten auf den Kopf stellen. Beim Erkalten die Gläser ab und zu wenden, damit sich die Rosenblüten und Apfelfringe im Glas dekorativ verteilen.

### Lavendelöl

August

1 Handvoll Lavendelblüten / 1 l Sonnenblumenöl / 1/2 TL Salz

Alle Zutaten gut vermischen und 10 bis 14 Tage an einem kühlen dunklen Ort ziehen lassen. Abseihen, in schöne Flaschen füllen und gut verkorken. Durch das Salz ist Lavendelöl sechs bis acht Wochen haltbar. Es eignet sich für Salate mit Früchten, zum Marinieren von Fisch oder einfach auf Brot mit einer Prise Flor de Sal.

# Das war los – ein Rückblick

## Benefiz im Januar

Schon zum zweiten Mal sponsert Elcampo den Wein zum Menü und ist dabei, wenn Paderborner Prominente bei Volvo Schmalz in Paderborn für einen guten Zweck den Kochlöffel schwingen. Die 240 Gäste konnten sich von den Kochkünsten bekannter Unternehmer überzeugen und spendeten für das Projekt »Schultüte« sagenhafte 10.000 Euro!

## Besuch vom Fernsehen

Die Bielefelder Produktionsfirma »Medienzeit« besuchte Elcampo. In dem Beitrag für einer Lehr-DVD des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft wird die zunehmende Bedeutung biologischer Vielfalt behandelt. Andrea Bade teilt diese Einschätzung und beobachtet einen Trend hin zu regionalen Rebsorten. Bald auf [www.elcampo.de](http://www.elcampo.de)

## Elcampo-Veranstaltungen Frühling/Sommer 2009

Fr. 13. bis So. 15. März 2009

Bauhandwerkermarkt Brilon

Die Aussteller zeigen auf dieser Schau Informatives und Schönes rund ums Bauen und Wohnen. Die Standbesetzung in diesem Jahr: Traumbad von Hermann Becker, Traumküche von Kulinario, Traumwein von Elcampo.

Fr. 24. und So. 26. April 2009

Mit Muschel und Becher ...

... Poesie und Wein auf Pilgerwegen. Die VHS Brilon-Marsberg-Olsberg lädt in das Schloss Alme zu diesem ganz besonderen Wein-Seminar. Verbunden wird die Präsentation von Weinen aus verschiedenen Anbaugebieten entlang alter Pilgerwege mit Beiträgen literarischer Art über das Pilgerleben. Literarischer Reiseführer ist Christian Göbel, den Wein kredenzt Andrea Bade. pro Person: 17 EURO

Sa. 02. Mai bis Sa. 09. Mai

Probierwoche bei Elcampo

Und was trinken Sie in diesem Sommer? Wir laden herzlich zur Kostprobe der neuen Sommerkollektion ein. Alle Weine der neuen Saison sind geöffnet und warten auf ihre Entdeckung. Bringen Sie gern Ihre Freunde mit.

Fr. 05. Juni 2009

buenos vinos im Krawinkel

Wer geniessen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse. Ganz in diesem Sinne gibt Elcampo im Hotel & Restaurant Krawinkel in Paderborn eine Kostprobe mediterraner Weine. Erfahren Sie Wissenswertes und genießen Sie edle Weine und feine Küche. Karten im Vorverkauf pro Person: 49 EURO

Di. 23. Juni bis So. 12. Juli

Viva España

...spanische Lebensfreude und Esslust im Restaurant Stilleben in Bad Wünnenberg. Erleben Sie in den spanischen Wochen traditionelle Gerichte fantasievoll interpretiert und von Elcampo-Weinen harmonisch begleitet.

Fr. 20. Juli 2009

Kostprobe im Forsthaus Krug

Erleben Sie einen gemütlichen Tapas-Abend im Forsthaus Krug und probieren Sie Weine aus verschiedenen Rebsorten und Herkunftsgebieten. Sie sitzen in kleinen Gruppen, genießen Tapas und Wein und können sich individuell beraten lassen. pro Person: 29 EURO (inkl. Tapas, Weinprobe, exkl. weiterer Getränke)

Elcampo – Edle Weine  
Rosenstraße 1  
33181 Bad Wünnenberg

Telefon: 0 29 53 – 965 100  
[info@elcampo.de](mailto:info@elcampo.de)  
[www.elcampo.de](http://www.elcampo.de)

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