



Carsten Bostelmann



**non solo vino**  
Carsten Bostelmann  
Bahnhofstraße 14  
27616 Frelsdorf  
Tel. 04749/10 22 14

[www.bostelmann-wein.de](http://www.bostelmann-wein.de)

# BioBoom in der Vinobuddel

## Biologischer Weinbau setzt sich durch

Wolfram Siebecks Plädoyer für Bioweine fiel deutlich aus. In seiner ZEIT-Kolumne sah er die Zeit gekommen, „dass die Spötter das Maul halten und die Zweifler bereuen“. Längst haben Biowinzer in Frankreich, Italien, Österreich, Spanien und sogar den USA bewiesen, dass Biowein nicht nur gesünder ist, sondern auch exzellent schmeckt. Der Anbau auf unvergiftetem Boden, die Kultivierung der Pflanzen ohne Chemie, die sorgsame Hege und Pflege der Reben und Früchte und schließlich die schonende, natürliche Verarbeitung in den Weinkellern ersparen dem Weintrinker nicht nur hohe Giftlasten. Sie bescheren ihm auch höchste Genüsse. Eine Qualität, die natürlich ihren Preis hat

und dennoch erschwinglich ist. Bestes Beispiel ist der Biowein-Händler Carsten Bostelmann, dessen Weinhandel mit Kleingastronomie im beschaulichen Frelsdorf im Dreieck zwischen Bremerhaven, Beverstedt und Bremervörde liegt. Hier finden sich viele ausgewählte Bioweine – vor allem aus Italien, aber auch hochwertige Olivenöle und Brände zu sehr vernünftigen Preisen.

In der Vorweihnachtszeit bietet Bostelmann seine edlen Biotropfen zum Einstiegspreis an: 12 Flaschen zum Preis von 10. „Man muss die Menschen auf den Geschmack bringen. Dann erkennen sie den Unterschied“, ist er überzeugt.

vc

Fotos: Joeschke . (2)

### Empfehlungen für Einsteiger:

**Der Weiße:** Can Vendrell Blanco 2005 von Albet i Noya, Penedes, ein frischer, luftiger Wein aus Chardonnay und Xarello, 7,- €

**Zwei Rote mit Charakter:** Merlot Coli Euganei 2003 von Villa Sceriman, Veneto, wie auch der Cabernet sehr vollmundig, süffig mit einem soliden, völlig unaufdringlichen Tanningerüst, 8,50 €

**Der „kleine Amarone“:** Valpolicella „La Corte del Pozzo“ von Fasoli, Veneto, ein junger Valpolicella, auf Amarone Trester veredelt, weich und würzig, eine kraftvolle Leckerei, 12,- €

**Feiner Grappa:** Grappa Lessini Durello von Fongaro, Veneto, ein feiner, aromatischer Grappa aus der Champagner Traube Lessini Durello, 28,- €

**Ein Olivenöl der Extraklasse:** Olio Extra Vergine di Oliva von Villa Sceriman, ein Olivenöl erster Qualität, bei dem die Frische und Sorgfalt der Verarbeitung entscheidend ist für die Finesse, 0,75 l 18,- €

Wer die Welt der Bioweine erkunden möchte, sollte sich zu einer gemütlichen Beratung anmelden oder gleich mit ein paar Freunden zur Weinprobe mit Menu entscheiden. Für bis 6 bis 25 Personen zaubert das Bio-Team von Bostelmann außergewöhnlich leckere Speisen zu den ausgewählten Weinen.

Siebeck in der ZEIT: [www.zeit.de/2004/40/Siebeck\\_2fKolumne\\_Bioweine](http://www.zeit.de/2004/40/Siebeck_2fKolumne_Bioweine)