

## Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



### Leuchtende und stimmungsvolle Natur

Wenn sich der Herbst langsam verabschiedet und der Winter schon leise anklopft, zeigt sich unsere Region noch einmal von ihrer genussvollsten Seite.

Auf den Feldern leuchten die letzten Farben des Jahres. **Knackiger Kohl, süße Äpfel und aromatisches Wurzelgemüse** holen den Spätherbst direkt in eure Küche.

Ein echtes Highlight in dieser Saison: **unsere eigenen Kakis!**

Sonnengereift, wunderbar süß und einfach perfekt für die kühlen Tage. Bald findet ihr sie frisch in eurer Biokiste. Direkt von unseren Feldern, mit ganz viel Herz angebaut.

Auch auf den Feldern wird es nun ruhiger. **Die letzten Äpfel werden geerntet**, Bäume und Sträucher zurückgeschnitten und unsere **Plantagen** für den **Winterschlaf** vorbereitet.

## **Genussvolle Adventszeit im Wino Shop**

Die **Adventszeit** beginnt bald.

Die ersten Kerzen werden brennen, der Kamin wird knistern und der Duft von Zimt und Mandeln wird in der Luft liegen.

Jetzt wird's gemütlich: Zeit für bewusstes Genießen, kleine Auszeiten und herzerwärmende Momente.

In unserem Onlineshop findest du viele besondere Produkte für diese schöne Jahreszeit – von **feinen Leckereien** über **Geschenkideen** bis hin zu **stimmungsvollen Kleinigkeiten** für den Advent.

Mach's dir gemütlich, gönne dir etwas Gutes und entdecke den Geschmack von Weihnachten – **regional, nachhaltig und mit ganz viel Liebe ausgewählt.**

[Schau jetzt in unserem Onlineshop vorbei und lege dir deine Weihnachtsartikel in den Warenkorb!](#)

## **Wir sind online – in neuem Look!**

Vergangene Woche war es soweit: Wir gingen mit unserer neuen Website online!

**Unsere Website** hat ein frisches Design bekommen, ist übersichtlicher und einfacher zu bedienen.

Klick dich rein und entdecke Neuigkeiten, Rezepte, Infos zur Biokiste und vieles mehr.

**Neu auf unserer Website:** Ab jetzt kannst du unsere Rezepte direkt mit einem Klick in den Warenkorb legen – alle benötigten Zutaten werden automatisch ausgewählt - So wird kochen noch einfacher.



Suche

Blokkisten&Käsetüten Kochboxen Weihnachten Gemüse&Obst Bäckerei Käsetheke Kühltheke Getränke Naturkost Tiefkühl Kosmetik&Haushalt Aktionen



Lebensmittel für das Gericht direkt hier auswählen

Zutaten für 2 Personen in den Warenkorb

- 3,69 € / 450 g  
**1x Belugalinsen**  
3,69 €  
1 x 450 g
- 4,07 € / Stück  
**1x Cocktailtomaten Tüte 250g**  
4,07 €  
1 St
- 4,49 € / 180 g  
**1x Der Grieche - Feta 180g**  
4,49 €

## Schoko- und Wein-Tasting im Winoversum

### Ein Abend für alle Sinne :

Manchmal treffen zwei Dinge aufeinander, die einfach füreinander bestimmt sind – **Wein und Schokolade**.

Und genau diese besondere Kombination steht im Mittelpunkt unseres nächsten Genussabends im **Winoversum**.

Gemeinsam mit **Schell Schokoladen** aus Gundelsheim und dem **Weingut Weinreuter** aus Leingarten laden wir dich zu einem Abend ein, an dem sich alles um **Aromen, Texturen und echte Handwerkskunst** dreht.

Drei Frauen teilen an diesem Abend eine Begeisterung: die Liebe zu hochwertigen Lebensmitteln.

In gemütlicher Atmosphäre treffen **feinste Schokoladen** auf **charaktervolle Bio-Weine** – perfekt aufeinander abgestimmt, überraschend vielseitig und einfach besonders.

Die Plätze sind begrenzt – also sichere dir schnell dein Ticket, bevor alles ausgebucht ist!

[Tickets und weitere Informationen für das Event findest du auf unserer Website.](#)



Schöne Grüße, Mia Bauer mit dem gesamten Wino-Team



## Rezept der Woche: Schwarzwurzelsuppe mit Topping

**Für 2 Personen:**

**Zutaten:**

100gr Schalotten, 400gr Schwarzwurzeln, 100gr Kartoffeln, 150gr Austernpilze, 400ml Kokosmilch, 1 Schale Kresse, 2EL Rapsöl, 2 EL Butter, 500ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Schalotten schälen und in feine Halbringe schneiden. Jeweils 1EL Öl und Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotte hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten anschwitzen.

Schwarzwurzeln und Kartoffeln waschen, schälen, in grobe Stücke schneiden und zu den Schalotten geben. Alles zusammen weitere 4 Minuten andünsten.

Das Ganze mit dem Saft 1 ausgepressten Zitrone ablöschen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und einmal aufkochen lassen. Anschließend bei niedriger bis mittlerer Hitze 15 Minuten mit geschlossenem Deckel garen lassen und gelegentlich umrühren.

Austernpilze in dünne Streifen schneiden. Das restliche Öl und die restliche Butter in einer Pfanne stark erhitzen. Die Pilze in die erhitzte Pfanne geben und unter ständigem Wenden vorsichtig sehr knusprigkross anbraten, salzen und pfeffern.

Mit einem Pürierstab die Suppe eine Minute lang fein pürieren. Anschließend die Kokosmilch hinzugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Die Suppe mit den gerösteten Austernpilzen und der Kresse garnieren und genießen.

### **Wino Bio Tipp:**

Lecker ist es, die Suppe mit ein paar Tropfen Zitronen-Würzöl zu beträufeln.

Das Rezept wird vegan, indem du die Butter einfach durch Margarine ersetzt.

Wino Bio GmbH  
Im Hasenlauf 1 | 74336 Brackenheim  
Tel.: 07135 93767-0 [info@wino.bio](mailto:info@wino.bio) | [www.wino.bio](http://www.wino.bio)

[Home](#) | [Impressum](#)

Copyright © 2025 Wino Bio GmbH, All Rights Reserved.

