

## Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



### Neuigkeiten aus der Landwirtschaft

#### Ernteabschluss im goldenen Oktober

In der letzten Oktoberwoche ernten wir nun auch unsere letzten Äpfel und pressen den letzten Saft aus dem Jahrgang 2025.

Mit großer Zufriedenheit und Dankbarkeit blicken wir auf eine erfolgreiche Erntesaison zurück – für all das, was wir in diesem Jahr ernten durften.

Tatsächlich war es endlich mal wieder ein Jahr, in dem all unsere vielfältigen Kulturen Früchte getragen haben – gute, leckere Früchte und das in beachtlicher Menge. Besonders gefreut haben wir uns über die **erste große Aprikosenernte** und **so viele Kiwis wie noch nie zuvor!**

Nur bei den Zwetschgen hätten es gern ein paar mehr sein dürfen, und unsere späten Trauben sind leider der hohen Feuchtigkeit und dem vielen Regen zum Opfer gefallen.

In den letzten Tagen haben wir uns trotzdem noch ein bisschen **goldenen Oktober** selbst gemacht – auch wenn das Wetter nicht immer so wollte. Wir haben **Opal-Äpfel** in die Kisten gepackt und unseren **Kakis**, die noch am Baum hängen, beim Reifen zugesehen.

Die Sorte **Opal** ist ein goldgelber Apfel mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen. Trotz seiner Süße besitzt er eine fein abgestimmte Säure – und genau diese Balance verleiht ihm sein unverwechselbar aromatisches Geschmackserlebnis.

## Wir gehen online – in neuem Look!

In den nächsten Wochen wird es soweit sein: Wir gehen mit unserer neuen Webseite online! **Unsere Website** wird ein frisches Design bekommen, noch übersichtlicher und einfacher zu bedienen sein.

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.

The screenshot shows the Winobio website interface. At the top, there is a navigation bar with links: "Neu hier?", "Deine Biokiste", "Über uns", "Aktuelles", "Rezepte", "Lieferadresse", "Anmelden", and a shopping cart icon with "6" items. Below the navigation bar is a search bar and a menu with categories: "Biokisten&Käsetüten", "Kochboxen", "Gemüse&Obst", "Bäckerei", "Käsetheke", "Kühltheke", "Getränke", "Naturkost", "Tiefkühl", "Kosmetik&Haushalt", and "Aktionen". The main content area features a recipe for a vegetable pie, with a photo of the dish. To the right of the photo is a shopping cart overlay with the following items:

- Lebensmittel für das Gericht direkt hier auswählen
- Zutaten für 8 Personen in den Warenkorb
- Nicht alle Artikel verfügbar
- 2x Weiße Bohnen (219 € / 350 g, 4,38 €)
- 0.2x Rote Bete (3,49 € / kg, 0,70 €)
- 1x Rote Bete Saft feldfrisch (1,99 € / 0,33 l)

## 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: Semmelknödel mit Maronenfüllung

### Zutaten:

#### Für die Semmelknödel:

400gr Knödelbrot, 1/2 Bund gehackte Petersilie, 2 gewürfelte Zwiebeln, 30gr zerlassene Butter, 200ml warme Milch, 3 Eier, 1TL Salz, evtl. zum Formen Semmelbrösel,

#### Für die Maronenfüllung:

150gr vorgegarte Maronen, 3EL Sahne, 2 Prisen Salz,

### **Zubereitung:**

Aus den Zutaten für die Semmelknödel einen Teig herstellen.

Die Maronen mit einer Gabel zerdrücken. Sahne und Salz zugeben. Dann mit den Händen verkneten und 6-7 kleine Kugeln formen.

Die Maronenkugeln mit dem Knödelteig ummanteln. Falls der Teig zu klebrig ist, ein paar Semmelbrösel dazugeben.

Die Knödel entweder ca. 20 Minuten im Dampf garen oder 10 Minuten im siedendem (nicht kochendem) Wasser durchgaren.

### **Wino-Tipp:**

Weihnachtsfleisch und Rotkohl dazu. Noch ein paar Maronen machen sich gut in der Bratensoße.

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.

