

[View in browser](#)

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung

Jetzt zu unseren Events anmelden: Baumschnittkurs & Kochkurs!

Liebe Kundinnen und Kunden,

Wir freuen uns riesig, unseren Bio-Hof und das Winoversum mit Leben zu füllen – mit vielen abwechslungsreichen Events für Groß und Klein, für Genießer, Neulinge, Kreative und Naturfreunde. Bei uns ist für alle etwas dabei!
Ob draußen zwischen Obstbäumen oder drinnen in unserer Genusswelt: Gemeinsam erleben wir besondere Momente, entdecken Neues und haben einfach eine gute Zeit.

Baumschnittkurs

Du möchtest lernen, wie man Obstbäume richtig schneidet?
Dann ist dieser Kurs perfekt für dich! **Jürgen Winkler** zeigt dir Schritt für Schritt, worauf es beim fachgerechten Baumschnitt ankommt – damit deine Bäume gesund bleiben und reichlich Früchte tragen.

Wann? Samstag, 31.01.2026 - 12:30 Uhr

Wo? Wino-Hof

Anmeldung erforderlich! Melde dich bequem direkt über unsere Webseite an



Kochkurs „Kulinarische Weltreise“

Mach dich bereit für eine geschmackvolle Reise rund um den Globus!

Gemeinsam mit **Profikoch Boris Biggö**r zauberst du ein abwechslungsreiches Menü, das internationale Köstlichkeiten vereint. Seine Erfahrung, sein Geschmack und sein Know-how machen den Kurs zu einem Highlight für alle, die gerne kreativ kochen und Neues ausprobieren.

Wann? Donnerstag, 05.02.2026 - 18:00 Uhr

Wo? Winoversum

Anmeldung erforderlich! Melde dich bequem direkt über unsere Webseite an



Weitere Infos, noch mehr Events und die Anmeldung findest du auf unserer Webseite!

Events & Anmeldung



Veganuary

Natur- Markt

Natur Markt bei Wino Bio- im und ums
Winoversum!

Termin: Sonntag, 26. April 2026.

Ort: Wino Bio – im und ums Winoversum.

Du hast **selbstgemachte Produkte**, bietest
nachhaltige Waren, kreative Handwerkskunst,

Gesund ins neue Jahr starten?

Steht denn auf deiner Liste mit guten Vorsätzen,
gesund und nachhaltig ins neue Jahr zu starten?

Dann geht's auf zum Veganuary!

Eine vegane Ernährung bringt viele Vorteile mit
sich:

Sie schont das Klima durch **geringere CO₂-
Emissionen**, benötigt oft weniger Wasser in der
Produktion und hilft dabei, wertvolle Ressourcen
zu sparen.

Gleichzeitig kann eine ausgewogene pflanzliche
Ernährung das **Herz-Kreislauf-System
unterstützen**, den **Cholesterinspiegel positiv
beeinflussen** und liefert viele **Vitamine,
Mineralstoffe und Antioxidantien** – für ein
starkes Immunsystem und mehr Energie.

Pflanzlich essen heißt also: **bewusst genießen
und nachhaltig handeln.**

Bist du mit dabei? Starte jetzt also gesund und
nachhaltig ins neue Jahr!

**Mit nur einem Klick vegane Alternativen
entdecken!**

arbeitest mit **Naturmaterialien** – oder möchtest
dein Herzensprojekt vorstellen?

Hast du etwas, das perfekt zu unserem
Natur-Markt passt?

Dann bewirb dich jetzt für einen Platz mit deinem
Marktstand!

Standgebühr: 40 € pro Verkaufsstand
Wir freuen uns auf deine Ideen und deine
Bewerbung.

**Jetzt bewerben und teil unseres Natur- Marktes
werden!**



Frische Grüße, wünscht das gesamte Wino-Team!



Rezept der Woche: Feldsalat mit warmen Pilzen & Möhren an Kräuterreis

Zutaten:

150 Gramm Feldsalat, 100 Gramm Steinchampignon, 80 Gramm
Möhren, 100 Gramm Zwiebeln, 1 Bund Petersilie, 1 Stück Schnittlauch,
1 Stück Zitronen, 200 Milliliter Gemüsebrühe, 100 Gramm Reis, 4
Esslöffel Olivenöl, 1 Prise Kräutersalz, 1 Prise Pfeffer, 2 Esslöffel
Balsamico Essig, 1 Teelöffel Senf, 1 Prise Salz

Zubereitung:

- Öl in einem Topf erhitzen, gewürfelte Zwiebel glasig dünsten.
- Reis zugeben, kurz mit anschwitzen.
- Mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und bei niedriger Hitze 15–20 Min garen (je nach Sorte).
- Petersilie, Schnittlauch und Zitronensaft unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Feldsalat waschen, trocken schleudern.
- Möhren schälen, in feine Streifen hobeln oder dünn schneiden.
- Zwiebel halbieren, in feine Streifen schneiden.
- Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
- 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
- Zwiebeln, Möhren und Pilze 10 Min goldbraun braten, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.
- In einer Schüssel Essig, Senf, Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl verrühren.
- Feldsalat mit Dressing vermengen.
- Warmes Pilz-Möhren-Gemüse daraufgeben.
- Mit dem aromatischen Kräuterreis servieren.

Guten Appetit!

Wino Bio GmbH
Im Hasenlauf 1 | 74336 Brackenheim
Tel.: 07135 93767-0 info@wino.bio | www.wino.bio

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

Copyright © 2025 Wino Bio GmbH, All Rights Reserved.

