

[View in browser](#)

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung

Jetzt zu unseren Events anmelden!

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, Aktive, Kreative und Naturfreunde. Bei uns ist für alle etwas dabei!
Ob draußen beim Lauf oder drinnen in unserer Genusswelt: Gemeinsam erleben wir besondere Momente, entdecken Neues und haben einfach eine gute Zeit.

Kochkurs im Winoversum „Kulinarische Weltreise“

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

Gemeinsam mit **Profikoch Boris Biggör** 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 Im Hasenlauf 1 74336 Brackenheim



Anmeldung erforderlich! Melde dich bequem direkt über unsere Webseite an

Sichere dir jetzt deinen Platz!

Bei Fragen darfst du dich gerne melden.



Wino läuft beim Trolli 2026

Seit vielen Jahren sind wir mit dabei und so wollen wir auch in 2026 mit dir erneut ein Wino-Team beim Trollinger Marathon in Heilbronn an den Start bringen.

Dieser findet am Sonntag, den 10. Mai 2026 in Heilbronn statt.

Da im Leben das meiste gemeinsam einfach mehr Spaß macht, suchen wir dich! Wir wollen gemeinsam mit dir ein Wino-Team bilden.

Letztes Jahr waren wir insgesamt 40 Läufer*innen, die entweder am Marathon, Halbmarathon, dem 10 km-Lauf, dem Zehnteile oder beim Walking im Wino-Team mitgemacht haben.

Und jetzt in diesem Jahr kannst auch du mit dabei sein!

[Infos und deine Vorteile findest du auf unserer Webseite.](#)

Bitte melde dich bis zum **15. März** bei uns an.

Wir freuen uns wenn Du in unserem Team mit dabei bist.



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

Events & Anmeldung

Info: Der Baumschnittkurs ist bereits ausgebucht.



Helau – die Narrenzeit beginnt!

Mit dem Start in die Faschingsaison wird's wieder richtig süß. Unsere *Faschingsklassiker* tanzen zurück ins Sortiment – und sie bringen sogar Verstärkung mit!

Unsere Highlights zur Faschingszeit:

- Berliner – hergestellt von der Bäckerei Schaefer nach eigener Rezeptur. Durch den speziellen Weizensauerteig sind sie besonders mild und aromatisch.
- Quarkbällchen – frisch und köstlich.
- NEU: Dinkel-Spritzringe – eine leckere, neue Spezialität zur Faschingszeit.

Das Besondere:

Die Berliner werden mit einer selbst hergestellten Himbeer-Johannisbeermarmelade der Bäckerei Schaefer gefüllt – fruchtig, aromatisch und einfach köstlich.

Frische Grüße, wünscht das gesamte Wino-Team!



Mangold-Pasta mit Zitrone

Zutaten:

500 Gramm Mangold, 300 Gramm Spaghetti, 250 Gramm Sahne, 100 Gramm Sonnenblumenkerne, 1 Stück Zwiebel, 1 Stück Zitrone, 2 Esslöffel Olivenöl, 2 Zehen Knoblauch, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Einen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen.
- In der Zwischenzeit den Mangold waschen und in grobe Stücke schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden.
- In einer Pfanne die Sonnenblumenkerne ohne Öl oder Fett vorsichtig anrösten bis sie leicht gebräunt sind und anfangen zu duften.
- Die Spaghetti ins kochende Wasser geben und nach Beschreibung kochen lassen, bis sie bissfest sind.
- In der Zwischenzeit die Zwiebeln im Olivenöl anbraten, den Knoblauch noch einen Moment mitbraten und den Mangold hinzugeben. Solange köcheln lassen, bis der Mangold leicht zerfällt.
- Die Sahne hinzugeben, gut umrühren und auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen, bis die Sahne cremig eingekocht ist. Mit Salz, Pfeffer und ausgepresstem Saft einer halben Zitrone abschmecken.

- Die Spaghetti abgießen, auf Teller verteilen, Mangold mit Zitronensauce darüber geben und mit den gerösteten Kernen bestreuen.
- Warm genießen.

Tipp:

Dieses Gericht kann auch vegan zubereitet werden. Dazu die Sahne durch Cashewmus, vegane Sahne oder Frischkäse ersetzen.

Die Sonnenblumenkerne können auch nach Belieben durch Pinienkerne, Kürbiskerne oder einen Kern-Mix ersetzt werden. Lecker schmeckt das Gericht auch mit geriebenem Parmesan, Pecorino, zerbröseltem Feta oder Ziegenfrischkäse

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.

