

Aktuelle Wino News zu deiner Lieferung



Deine Biokiste: gesunder Genuss mit Verantwortung!

Du tust dir und deinem Körper etwas Gutes – und genießt frische, gesunde Bio-Produkte.

Mit deinem Einkauf übernimmst du Verantwortung: für dich selbst, für deine Region und für unsere Umwelt.

Wir arbeiten kontinuierlich daran, unser Sortiment abwechslungsreich und saisonal passend zu gestalten – orientiert an aktuellen Bedürfnissen, neuen Ideen und natürlich an dem, was uns unsere regionalen Bio-Partner*innen anbieten.

Bei Wino Bio geht es nicht nur um hochwertige Bio-Produkte. Es geht um viel mehr. Unser Anspruch ist es, nicht nur gute

Lebensmittel zu liefern:

Wir wollen Zukunft möglich machen.

Wir stehen für mehr als gutes Essen: für eine enkeltaugliche Landwirtschaft, für echte Regionalität, für wirksamen Umweltschutz und für Menschen, die mit jeder bestellten Kiste ein Zeichen setzen. Denn Bio ist für uns nicht nur ein Siegel – sondern gelebte Überzeugung. Seit 1994.

Danke, dass wir dich beliefern dürfen.

Jede einzelne Bestellung ist ein wertvoller Beitrag zu positiver Veränderung.



**Grüße aus Brackenheim,
Nadine Croneiß**



Neu und richtig regional: Gefriergetrocknete Früchte

Ab sofort gibt's bei uns eine besondere Spezialität:
knusprig-intensive, gefriergetrocknete Früchte aus der
Region.

- ✓ **Birnen aus eigenem Wino-Anbau in Brackenheim**
- ✓ **Erdbeeren von Familie Seemann aus Eberdingen**
- ✓ **Gefriergetrocknet direkt in Güglingen** – quasi in
Sichtweite unseres Wino-Hofs.

Und das Beste neben der Regionalität:
Crunchy. Geschmack. Pur.

Ein echtes Highlight für Müsli, Joghurt, als Snack – oder



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.

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

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

einfach so.

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

Unbedingt probieren!

zu den Früchten

Mehr Infos zum Trolli



Protein-Bratlinge

Zutaten: : 200g Rote Linsen, 50-80g Haferflocken, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Ajvar, Salz, Pfeffer, 1 TL Ras el hanout Gewürz, etwas frische Kräuter, Olivenöl

Zubereitung: Die roten Linsen über Nacht in ausreichend Wasser einweichen. Am nächsten Tag das Wasser abgießen und die Linsen gut abtropfen lassen. Die abgetropften Linsen zusammen mit zerkleinerter Zwiebel, Knoblauch und den Haferflocken, Tomatenmark, Ajvar, Ras el Hanout, Salz, Pfeffer und den Kräutern in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben. Zu einer groben, klebrigen Masse mixen. Falls die Masse zu feucht ist, noch etwas mehr Haferflocken hinzufügen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Bratlinge in die Pfanne geben. Die Küchlein bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Oder im Airfryer: Die Küchlein auf ein Backpapier legen und bei 180 °C im Airfryer ca. 12-15 Minuten backen. Für eine festere Konsistenz etwas mehr Haferflocken in die Masse einarbeiten.

Tip: Die Bratlinge mit Joghurtdip servieren. Frischer Koriander in den Küchlein und Dip passt sehr gut.

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

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

Copyright © 2024 Wino Bio GmbH, All Rights Reserved.

