

Aktuelle Wino News zu deiner Lieferung



Rückblick: Baumschnittkurs auf unserem Hof

Knapp 30 Hobby-Gärtner mit der Vorliebe für Obstbäume kamen zu unserem Baumschnittkurs auf den Hof. Zu Beginn erklärte Jürgen Winkler, was beim Schneiden zu beachten ist: Einjährige und zweijährige Triebe unterscheiden sich nach Obstart. An den jeweiligen Treiben entwickeln sich dann die Blüten und die Früchte in der kommenden Saison.

Nach der Theorie ging es direkt in die Praxis – hinaus in die Obstanlagen. Dort wurde geschaut, beraten und natürlich auch fleißig geschnitten und gesägt. Jede Baumart stellt individuelle Ansprüche, und bereits beim Kauf sollte man auf die „passende Unterlage“ des Baumes achten. Denn diese gibt vor, wie viel Platz der Baum zum Wachsen benötigt.

Ganz nach dem Motto „Manchmal braucht es Mut“, sollte man beim Schneiden voran gehen. Ein großer Ast, der an der falschen Stelle sitzt, sollte lieber ganz entfernt werden, statt an vielen kleinen Ästchen „herumzuschneipeln“. Denn nur Früchte, die ausreichend Sonne bekommen, entwickeln ihr volles Aroma und werden schön süß.

Mit viel neuem Wissen ging es anschließend ins Winoversum. Bei einer Tasse Kaffee oder Tee konnten sich alle wieder aufwärmen. Dazu gab es Oma Elsbeths Streuselkuchen. Für manche rundete ein Obstler das Thema des Tages perfekt ab.

Wir freuen uns schon jetzt auf weitere Baumschnittkurse – vielleicht sogar noch zum Steinobst in diesem Sommer.
Daher: Immer eifrig unsere News und Events verfolgen ...

Unser nächstes Event:

Käse & Bier Tasting im Winoversum

Handverlesene Biere treffen auf aromatische Käsesorten.

Holt euch weitere Infos und meldet euch an!



Wino Events



Ich freue mich auf euch, Nadine Croneiß mit dem Wino Event-Team



Neues im Sortiment:
Schon entdeckt?



Wino läuft beim Trolli 2026

Entdeckt jetzt unsere neuen Produkte von *bioladen*: hochwertige Qualität, fair und dennoch preiswert. Bioladen-Produkte gibt's nur bei uns – und drin steckt Qualität von bekannten Herstellern.

Wir erweitern unser Sortiment regelmäßig um neue Artikel und haben aktuell unter anderem Nudeln, Tomatensoßen, Flohsamenschalen und Frühstückssaft für euch aufgenommen.

Klickt euch durch das Angebot und findet genau das, was zu euch passt oder was ihr gerade benötigt – oder nutzt die Gelegenheit, eure Vorratsregale ganz bequem wieder aufzufüllen.

Gutes Bio für euch, sorgfältig ausgewählt und direkt zu euch geliefert.

zur Aktion



Schupfnudeln, Kohlrabi und Scamorza

Zutaten:

- 1 Stück Kohlrabi
- 50 Gramm Zwiebel

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.

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

Mehr Infos zum Trolli

- 1 Bund Petersilie
- 300 Gramm Schupfnudeln
- 1 Stück Scamorza
- 100 Milliliter Sahne
- 2 Esslöffel Majoran
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 3 Esslöffel Öl

Zubereitung:

- Kohlrabi schälen, in Stifte schneiden. Zwiebel fein hacken. Petersilie waschen, hacken. Scamorza in Würfel oder Scheiben schneiden.
- In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Kohlrabistifte und Zwiebel darin 5–7 Min anbraten. Mit Sahne ablöschen, Majoran zugeben, 2–3 Min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- In einer zweiten großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Schupfnudeln goldbraun braten.
- Kohlrabi-Sahne-Mischung zu den Schupfnudeln geben. Scamorza untermischen, kurz schmelzen lassen. Mit Petersilie bestreuen.

Tip: Alternativ kann statt des Scamorzas auch Mozzarella verwendet werden.

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.

