

[View in browser](#)

Aktuelle Wino News zu deiner Lieferung



Frischer Fisch zu Ostern – jetzt vorbestellen!

Traditionell gehört an Karfreitag ein feines Fischgericht einfach dazu. Und wir sorgen dafür, dass eure Ostertafel zum Genuss wird!

Ob Forelle, Barsch, Dorade oder ausgewählte Filetstücke – wir liefern euch zu den Feiertagen frischen Fisch in bester Qualität.

Macht eure Ostertage besonders lecker und sichert euch jetzt euren Lieblingsfisch.

Einfach vorbestellen und jetzt schon sicher sein, was bei euch auf dem Tisch steht.

Unsere Osterartikel sind bereits im Sortiment. Schaut gern mal rein – vielleicht findet ihr schon das eine oder andere für eure Osternester.

Fisch zu Ostern



Wir freuen uns auf eure Bestellungen, Nadine Croneiß mit dem Wino Team



Neues im Sortiment:

Gesund ernähren – ganz einfach

Passend zur Fastenzeit gibt es jetzt den **Voelkel-Fastenkasten – inkl. passender Give-aways.**

Neu im Sortiment von Spielberger:

High Protein Flocken – viel Eiweiß für Muskeln und Knochen

Beta Glucan Flocken – unterstützen Cholesterinspiegel & Verdauung

Darm Wohl Flocken – extra Ballaststoffe für eine normale Darmfunktion

Entdecke jetzt alle Neuheiten in deiner Biokiste!

zu den Neuheiten



Saatgut

Weil echte Qualität Wurzeln braucht

Bio-Saatgut – samenfeste Sorten in höchster Qualität

Das Saatgut von Bingenheimer steht für richtig gute Bio-Qualität: samenfest, ökologisch zertifiziert und komplett ohne Hybridtechnik, Patente oder Gentechnik. Die Sorten aus biodynamischer Züchtung sind bekannt für ihre starke Keimfähigkeit.

Produziert wird überwiegend regional in Deutschland und den Nachbarländern. Bingenheimer Saatgut bietet volle Transparenz und nachhaltige Wertschöpfung vom Feld bis zum Samen.

Jetzt ist genau der richtige Moment zum Säen.

Saatgut

Im März ist Wino unterwegs!

Der März wird spannend – wir sind für euch on Tour und freuen uns auf zwei tolle Veranstaltungen:

Sonntag, 08. März 2026 – Leingarten

Wir sind zu Gast bei **Endner Wohnideen** auf der Beauty- & Wellness-Messe. Euch erwarten viele Aktionen, inspirierende Vorträge sowie spannende Impulse rund um Gesundheit und Ernährung.

Sonntag, 22. März 2026 – Sinsheim

Die **Kinder Event Welt** lädt Familien zum Staunen, Mitmachen und Entdecken ein. Eine bunte Messe mit vielen Highlights.

Kommt gerne bei uns vorbei, sagt Hallo – und outet euch als echte Wino-Kund*innen an unserem Stand.

Wir freuen uns auf euren Besuch!



Spaghetti mit Mönchsbart

Zutaten:

200 Gramm Spaghetti, 100 Gramm marinierte Tomaten, 1 Bund Mönchsbart, 1 Stück Zwiebel, 1 Zehen Knoblauch, 5 Esslöffel Olivenö, 1 Prise Zitronensaft, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Die rotbraunen Wurzeln vom Mönchsbart abschneiden (ca. 3-4cm) und die dicklichen Stängel gut abwaschen und abtropfen lassen. Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen und abtropfen lassen.
- Zwiebel, Knoblauch sowie getrocknete Tomaten klein schneiden. In einer Pfanne mit Öl Zwiebel, Knoblauch andünsten. Tomaten und Mönchsbart begeben und etwa 6 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Zum Schluss die Spaghetti in die Pfanne mit dem Mönchsbart geben und vermengen.
- Nach Belieben, kann noch mehr Olivenöl hinzugefügt werden.

Tip: Wer möchte, kann dem Gericht Cashewkerne zufügen.

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.

