

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung

Frühling liegt in der Luft

Nach Ostern beginnt eine ganz besondere Zeit: Die Natur erwacht, alles wächst und gedeiht, und die ersten heimischen Produkte finden ihren Weg zurück in unsere Küchen.

Auch bei uns startet schon bald die Spargelsaison – und frische, regionale Salate sind bereits in den Startlöchern. Durch den Anbau in Folientunneln und den erhöhten Arbeitsaufwand zu Saisonbeginn sind diese aktuell noch etwas höherpreisig.

Doch mit jedem Tag wird das Angebot vielfältiger, regionaler und frischer – genau so, wie wir es lieben. Wir freuen uns, dich durch diese schöne Frühlingszeit begleiten zu dürfen!

Wino läuft beim Trolli 2026! Letzte Chance!

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 spätestens bis zum **8. April** bei uns an. **Wir freuen uns wenn Du in unserem Team mit dabei bist.**

Frische Grüße, wünscht das gesamte Wino-Team!



“Zieht euch warm an, es wird noch heißer!”

Diplom-Meteorologe und Fernsehmoderator

Sven Plöger

Vortrag zum Thema

Klimawandel



Foto: Sebastian Knoch

Sven Plöger **im Bürgerzentrum in Brackenheim**

Der Diplom-Meteorologe und bekannte Fernsehmoderator Sven Plöger hält einen Vortrag zum Thema Klimawandel.

Und trotz der Ernsthaftigkeit des Themas verzichtet Sven Plöger in seinem Vortrag nicht auf eine Prise Humor.

Termin: Dienstag, 21.04.2026

Tickets könnt ihr bei uns erwerben. Diese liefern wir dir mit deiner Biokiste!

Sylke Lieberherr

**Wildkräuter- und Heilpflanzenpädagogin sowie
zertifizierte Naturparkführerin**

Gemeinsam erkunden wir die Schätze rund um den Bio-Hof.

Im Anschluss laden wir dich in unsere Eventlocation **Winoversum** ein, wo wir aus den gesammelten Kräutern kleine, feine Köstlichkeiten zubereiten und deren Geschmack sowie Verwendung kennenlernen.

Termin: Freitag, 17. April 2026 16:00 Uhr
Treffpunkt: Wino Bio, Im Hasenlauf 1, 74336 Brackenheim

Es sind nur noch wenige Plätze frei!
Anmeldung erforderlich!



weitere Events & Anmeldung



Bärlauch Ravioli

Zutaten:

300 Gramm Mehl, 5 Eier, 100 Gramm Bärlauch, 100 Gramm Parmesan, 200 Gramm Hüttenkäse, 1 Zitrone, 100 Gramm Butter, 2 EL Olivenöl, 2 EL Paniermehl, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen und 3 Eier, Olivenöl und 1 TL Salz hinzufügen. Mit den Händen zu einem Teig, der nicht zu fest und trocken, aber auch nicht zu klebrig sein sollte. Bei Bedarf löffelweise etwas Wasser oder Mehl hinzufügen. Zu einer Kugel formen und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung ärlauch waschen, trocken tupfen, Stängel abschneiden und Blätter zur Seite stellen. 60g Parmesan reiben und mit dem gehackten Bärlauch, 2 Eigelben (Eiklar aufheben!!!), Paniermehl und Hüttenkäse verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Teig in 4 gleich große Stücke schneiden und jeweils nochmal zu einer kleinen Kugel formen. Erstes Viertel auf einer bemehlten Fläche 28x28 cm groß ausrollen. Mit einem Teelöffel 20 Häufchen der Füllung gleichmäßig auf dem Teig mit Abstand zueinander und zum Rand verteilen. Die Fläche dazwischen mit Eiklar bepinseln. Das zweite Teigviertel genauso groß wie das erste Viertel ausrollen und auf den ersten Teig legen. Rund um die Füllung gut andrücken. Mit einem Teigrädchen oder Messer die Ravioli ausschneiden. Übrigen Teig genauso füllen.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Ravioli hineingeben und 4-5 Minuten garen, das Wasser sollte nun nur noch leicht köcheln. Abgießen und abtropfen lassen.

Zitronenschale abreiben, Zitrone auspressen. Butter zerlassen, Zitronensaft (nach Geschmack) einrühren, salzen und pfeffern. Den zur Seite gelegten Bärlauch einrühren. Die Ravioli in der Butter schwenken.

Die Ravioli auf Tellern verteilen, übrigen Parmesan reiben und mit dem Zitronenabrieb auf die Ravioli streuen.

Tipp:

Dazu passt wunderbar ein Olivenöl mit Zitrone, das man über die fertigen Ravioli träufelt.

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.

