

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



Liebe Bio-Begeisterten,

Im März wurden unsere **Jungpflanzen** gesetzt – jetzt geht's mit den **nächsten Schritten** weiter:

Stickel setzen, Drähte einziehen und die **Pflanzen ausbrechen**. So schaffen wir die besten Voraussetzungen, damit sie sich über Frühling und Sommer **optimal entwickeln**.

Mit etwas Geduld dürfen wir uns in ein paar Jahren auf eine **reiche und hochwertige Ernte** freuen.

Regionaler Genuss: Grüner Spargel vom Biohof Mauk

Ab dieser Woche gibt es wieder **frischen grünen Spargel** vom Biohof Mauk aus Lauffen – regional, saisonal und in bester Bio-Qualität.

Der grüne Spargel überzeugt mit seinem intensiven Geschmack, seiner zarten Textur und ist besonders vielseitig in der Küche einsetzbar – ob gebraten, gegrillt oder in leichter Frühlingspasta.

Durch die **kurzen Wege vom Feld auf den Teller** bleibt er besonders **frisch und aromatisch**. Ein echtes Highlight der Saison und perfekt für alle, die bewusst und regional genießen möchten!

Frische Grüße, wünscht das gesamte Wino-Team!

Natur Markt bei Wino Bio im und ums Winoversum

Wann: Sonntag 26. April 2026, 11-17 Uhr

Wo: Wino Bio/ Winoversum in Brackenheim

Kreatives entdecken; Landwirtschaft erleben; Nachhaltig genießen

Auf unserem Hof erwartet euch ein **vielfältiger Mix** aus **Markt- und Infoständen** mit **kreativen Arbeiten, regionalen Produkten und Verkostungen**. Entdeckt Naturkosmetik, ätherische Öle sowie Beratung zu nachhaltigem Bauen und Energie – und lasst euch von **inspirierenden Projekten** rund um Nachhaltigkeit begeistern.

Erlebt den Frühling bei **geführten Rundgängen durch unsere blühenden Obstanlagen** und erhaltet Einblicke in die **Bio-Landwirtschaft**. Ergänzt wird das Angebot durch **entspannende Yogaeinheiten im Obstgarten**.

Fürs leibliche Wohl ist bestens gesorgt – mit vielfältigem **Essensangeboten, Foodtrucks und Weinstand**.

Auch **Kinder** kommen auf der **Spielstraße** mit viel Spaß und Bewegung auf ihre Kosten.

Wir freuen uns auf euch!

[Weitere Informationen findest du hier.](#)



Kochkurs Frühlingshaftes Pfingstmenü

Freu dich auf einen **genussvollen Abend** rund um ein **kreatives, vegetarisches Menü**.

Mit dabei: **Janina Lindemann**

Leidenschaftliche Köchin & Liebhaberin der Mietkocherei – bekannt für Bio-Küche, Küchenpartys & nachhaltige Rezeptideen.

Das erwartet dich:

Gemeinsames Kochen in entspannter Atmosphäre

100 % Bio-Zutaten

Kreative vegetarische Gerichte

Fein abgestimmte Weinbegleitung vom Weingut Schäfer-Heinrich

Termin: Freitag, 22. Mai 2026 | 18:00 Uhr

Ort: Winoversum, Brackenheim

Jetzt anmelden und Ticket sichern. Die Plätze sind begrenzt!



Rezept der Woche: Spargel- Zitronen- Pasta

Zutaten:

200g Pasta, 250g Grüner Spargel, 1 Zitrone, 1 Knoblauchzehe, 40g Parmesan frisch gerieben, 1 Prise Salz, Pfeffer, frische Kräuter(Basilikum oder Petersilie), etwas Olivenöl zum anbraten

Zubereitung:

1. Pasta kochen

In reichlich Salzwasser nach Packungsangabe garen.
Etwas Nudelwasser aufheben (ca. 1 Tasse).

2. **Spargel vorbereiten**

Enden abbrechen, in ca. 3–4 cm Stücke schneiden.

3. **Anbraten**

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Spargel 4–5 Minuten anbraten (leicht bissfest).

Fein gehackten Knoblauch kurz mitbraten.

4. **Sauce machen**

Zitronenabrieb + Zitronensaft dazugeben.

2–4 EL Nudelwasser einrühren → macht die Sauce schön sämig.

5. **Alles vermengen**

Pasta direkt aus dem Topf in die Pfanne geben. Gut durchmischen.

Parmesan unterheben.

6. **Abschmecken & servieren**

Mit Salz, Pfeffer und ggf. frischen Kräutern verfeinern.

Wino-Tipp:

Für extra Cremigkeit: 1–2 EL Frischkäse oder Ricotta einrühren

Vegan: Parmesan durch Hefeflocken ersetzen

Mit Protein: gebratener Lachs oder Hähnchen passt super dazu

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.

