

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



Liebe Bio-Begeisterten,

Ende April ist es endlich soweit und unser Natur Markt findet statt.

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**.

Ergänzt wird das Programm durch **spannende Vorträge**, unter anderem vom **NABU, Sonnenstrom**, sowie zu **Gesundheitsthemen**, die zum Mitnehmen neuer Impulse anregen.

Für euer leibliches Wohl ist selbstverständlich ebenfalls bestens gesorgt: Freut euch auf einen **Pizzatruck, Maultaschen**, frische **Frühlingsbowl**, knusprige **Kartoffelspiralen** sowie einen **Weinstand der Weingärtner Stromberg-Zabergäu**.

Auch **Kinder** kommen auf der **Spielstraße** mit viel Spaß und Bewegung auf ihre Kosten.
Auch unsere kleinen Gäste kommen nicht zu kurz – unsere **Spielstraße für Kinder** sorgt für Spaß und Bewegung.

Kommt vorbei und verbringt einen entspannten, inspirierenden Sonntag bei uns!

Wir freuen uns auf euch!
Weitere Informationen findest du hier!

Frische Grüße, wünscht das gesamte Wino-Team!



Aktuelle Neuheiten im Shop

Der Frühling lässt dieses Jahr noch ein bisschen auf sich warten – auch bei heimischem Obst und Gemüse brauchen wir noch etwas Geduld.

Dafür gibt es **spannende Neuheiten** aus unserer **Kühltheke**:

Freu dich auf **frische Produkte**, die jetzt perfekt in die **Saison** passen und für **Abwechslung in deiner Küche** sorgen.

Oder **kleine Blümchen** für deinen **Garten**.

Ideal für **schnelle, leckere Gerichte** und **kleine Genussmomente** zwischendurch.

Jetzt entdecken und ausprobieren!

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

Die Plätze sind begrenzt!

Jetzt anmelden und Ticket sichern!



Rezept der Woche: Kresse- Pfannkuchen mit Dip

Zutaten:

500g Magerquark o. Skyr, 220ml Milch, 130g Mehl, 30g Butter, 1 Bund Radieschen, 4 Stück Krässeschälchen, 2 Eier, 2 EL Rapsöl, 1 TL Bratöl, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Für die Pfannkuchen:

Milch mit Eiern und zerlassener Butter verquirlen. Mehl und 1 Prise Salz zugeben und mit den Quirlen des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Kresse aus 3 Päckchen abschneiden, die Hälfte fein hacken, zum Teig geben und untermischen. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen. Die restliche Kresse für die Deko zur Seite legen. Die Hälfte der Radieschen in Scheiben schneiden.

Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl ausstreichen, eine Kelle Teig hineingeben und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. Pfannkuchen bei mittlerer Hitze hellgelb backen. Insgesamt 4 Pfannkuchen herstellen. Wer mag, kann auch versuchen, 8 dünne Crêpes aus der Teigmenge herzustellen. Dazu nur eine halbe Kelle Teig in die Pfanne geben und schnell durch Schwenken gleichmäßig verteilen.

Für den Dip:

Kresse abschneiden und fein hacken. Die restlichen Radieschen klein würfeln.

Skyr (oder Quark) mit Rapsöl (oder Leinöl) cremig rühren, optional noch 2-4 EL Milch hinzugeben. Kresse und Radieschen unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pfannkuchen mit den Radieschenscheiben und der Kresse garnieren und zusammen mit dem Dip servieren.

Wino-Tipp:

Die Pfannkuchen bieten optisch und geschmacklich einen Vorgeschmack auf den Frühling

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.

