

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



Rückblick Kräuterspaziergang,

Mitte April durften wir gemeinsam den Frühling entdecken – bei unserem Kräuterspaziergang mit **Sylke Lieberherr**, Wildkräuter- und Heilpflanzenpädagogin sowie zertifizierte Naturparkführerin.

Mit **15 TeilnehmerInnen** und bei **schönstem Wetter** ging es **rund um unseren Hof** bis in den **angrenzenden Wald**. Dabei haben wir eine beeindruckende Vielfalt an Wildkräutern entdeckt: von Löwenzahn (inklusive essbarer Blüte und Stiel!) über Gänseblümchen, Brennnessel und Gundermann bis hin zu Giersch, Spitzwegerich, Knoblauchsrauke und Vogelmiere, u.v.m.

Neben dem Sammeln stand auch das Wissen im Fokus: Sylke hat uns die **wichtigsten Regeln** mitgegeben – denn nicht alles, was gut aussieht, gehört auch auf den Teller. Entscheidend ist, nur das zu sammeln, was man sicher bestimmen kann. Besonders an Straßen oder bewirtschafteten Flächen ist Vorsicht geboten.

Auch **praktische Tipps** durften natürlich nicht fehlen: Wie lassen sich **Kräuter haltbar** machen? Ob als Tee, Kräutersalz, in Öl eingelegt oder als Oxymel (Mischung aus Honig und Essig) – wir haben viele Möglichkeiten kennengelernt und über ihre Anwendung gesprochen. Zum Abschluss ging es ins **Winoversum**, wo wir selbst **aktiv** wurden: Aus den gesammelten Kräutern entstanden unter anderem Kräutersalz, Wildkräuterquark, Pesto und frische, selbstgemachte Kräuterbutter.

Ein rundum gelungener Nachmittag – voller **Natur, Wissen und Genuss**. Vielen Dank an Nadine Croneiß für die tolle Organisation und an Sylke Lieberherr für die inspirierende Führung!

Jetzt nichts verpassen und weitere Events bei uns entdecken!

Frische Grüße, wünscht das gesamte Wino-Team!

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: Polentaschnitten mit Tomatensalat

Zutaten:

250g Cocktailtomaten, 80g Zwiebel, 1Bund Petersilie, 200g Polenta, 1 Feta, 750ml Gemüsebrühe, 3EL Olivenöl, 1Prise Salz, 1Prise Pfeffer, 1EL Butter, 1EL Essig

Zubereitung:

1. Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und den Maisgrieß dazugeben, nach Packungsbeilage ausquellen lassen und immer wieder umrühren, abkühlen lassen, bis die Masse so warm ist, dass du sie mit Salz und Pfeffer abschmecken kannst.
2. nun die Masse ca. 2 cm hoch auf ein eingefettetes Backblech oder Backpapier streichen und mindestens 30 Minuten abkühlen lassen,
3. danach in Stücke schneiden und in einer Pfanne das Öl erhitzen,
4. die Polentaschnitten auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

Wino-Tipp:

Für extra Cremigkeit: 1–2 EL Parmesan kurz vor dem auskühlen in Polenta mischen.

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.

