

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung

Kochkurs voller Genuss und Inspiration

Ein Kochkurs für alle, die **kreativen Geschmack** lieben.

Freu dich auf **frische Ideen, genussvolle Rezepte** und jede Menge **Inspiration** von Janina Lindemann. Für das passende Drumherum ist gesorgt: **Aperitif und Getränke** sind im Preis enthalten.

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
Passende Getränke

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

Ort: Winoversum, Brackenheim

Kosten: 79€ für Wino KundInnen, 89€ für Gäste

Es sind noch Plätze frei!



Jetzt anmelden und Ticket sichern!



Perfektes Wetter für die Grillsaison

Passend zu den sommerlichen Temperaturen findet ihr bei uns viele leckere Bio-Produkte für euren Grillabend.

Von **hochwertigem Fleisch** über **vegetarische und vegane Alternativen** bis hin zu **frischem Grillgebäck, Soßen** und **erfrischenden Getränken**.

Besonders freuen wir uns, euch **frisches Fleisch** vom **Heinrichhof** und vom **Sternhof Weikersholz Mack** zur Vorbestellung anbieten zu können.

Jetzt entdecken, vorbestellen und den Sommer genießen!

Schaut gerne mal durch unseren Shop und entdeckt eure neuen Grill Favoriten!

Frische Grüße, wünscht das gesamte Wino-Team!



Rezept der Woche: Erdbeer Tabouleh

Zutaten:

100gr Couscous, 4 Lauchzwiebeln, 1 Gurke, 400gr Erdbeeren, 50gr Minze, 1 Bunde Petersilie, 1 Feta, 1 Abrieb von 1 Zitrone, 200ml Gemüsebrühe, 6 EL Olivenöl, 1 TL Zimt, 1 TL Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 TL Ras el Hanout

Zubereitung:

- Alle Zutaten sollten im Kühlschrank gekühlt werden, da ein Tabouleh gut gekühlt am besten schmeckt.
- Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen; Couscous in einem Sieb gut abspülen, in die Gemüsebrühe geben und ziehen lassen bis die Brühe absorbiert ist. Abkühlen lassen.
- Lauchzwiebeln in feine Streifen schneiden, Gurken mit Schale fein würfeln, Erdbeeren vierteln.
- Blätter von der Minze und der glatten Petersilie von den Stängeln zupfen, die Blätter waschen, trocken schleudern oder tupfen und in ganz feine Streifen schneiden.
- In einer großen Schüssel Couscous, Lauchzwiebeln, Gurke, Erdbeeren und Kräuter geben und mit Salat Dressing mischen.
- Feta mit der Hand in kleine Stücke brechen und über den Salat verteilen.

Wino-Tipp:

- Der Salat lässt sich prima schon am Morgen oder einen Tag vorher vorbereiten. Dazu die Zwiebeln erst kurz vor dem Servieren schneiden und unterheben. Dazu schmeckt ein frisches Fladenbrot.

Zum Rezept auf unserer Website!

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.

