

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



Was für ein schöner Tag beim Trolli!

Bei bestem Wetter, toller Stimmung und ganz viel Motivation war es einfach schön, wieder so viele bekannte Gesichter zu sehen. Mit **rund 32 Läufer:Innen** ging Wino in diesem Jahr an den Start – und wir sind unglaublich stolz auf jede einzelne Person, die mit Bio-Power dabei war.

Ein **besonderes Highlight**: Einer unserer Läufer hat es sogar aufs **Podest** geschafft und beim **Halbmarathon den 3. Platz** belegt.

Gemeinsam laufen, anfeuern, lachen und den Tag genießen – genau solche Momente machen unsere Region und unsere Gemeinschaft besonders. Immer wieder schön, so **tolle Läufer*innen für Wino** am Start zu haben.

Ein **großes Dankeschön** an alle **Läufer:Innen, Unterstützer:Innen und Besucher:Innen**, die diesen Tag so besonders gemacht haben.
Wir freuen uns jetzt schon aufs nächste Jahr!



Und es geht sportlich weiter!

Wino.bio radelt wieder beim STADTRADELN mit!

Auch dieses Jahr sind wir wieder als Team unterwegs und sammeln **gemeinsam Kilometer** für Klima, Gesundheit und einfach mehr Bewegung im Alltag. Egal ob Arbeitsweg, Feierabendrunde oder Wochenendausflug – **jeder Kilometer zählt**.

Unser **Team** heißt:
wino.bio.radelt

Zeitraum: STADTRADELN: **19. Juni bis 9. Juli 2026**

Mitmachen können alle, die in **Brackenheim arbeiten oder leben**. Aktiviert gerne auch **Freund:innen und Familienmitglieder** – alle sind in unserem **Team willkommen**, ganz egal ob täglich geradelt wird oder nur hin und wieder.

Wir freuen uns über jede mitradelnde Person. Vielleicht knacken wir dieses Jahr gemeinsam unseren Kilometerrekord!

Jetzt registrieren und unserem Team beitreten!

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!

Entdecke jetzt deine Grillfavoriten!



Frische Grüße, wünscht das gesamte Wino-Team!



Rezept der Woche: Blumenkohl- Tahini- Püree

Zutaten:

250ml Cocktailtomaten, 200ml neutrales Öl, 50gr Schnittlauch, 50gr Mandelstäbchen, 25gr Butter, 2stk Lorbeerblätter, 1 Blumenkohl, 1 Granatapfel, 1 Zitrone, 1EL Tahina, 1EL Olivenöl, 1 Prise Salz

Zubereitung:

- Blumenkohl von den grünen Blätter befreien und diese in kleine Stücke schneiden. Mit Olivenöl und Salz vermischen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft 5–8 Minuten rösten, bis die Blätter knusprig sind. Blumenkohl im Ganzen mit Wasser und Lorbeerblättern 20 Minuten weichgaren. Den Blumenkohl klein schneiden und zusammen mit Tahina, Salz, Zitrone und kalter Butter fein mixen.
- Den Schnittlauch grob schneiden und zusammen mit Öl im Thermomix für 3 Minuten bei 60 °C auf Stufe 6 mixen. Danach nochmal für 30 Sekunden auf höchster Stufe mixen. Wenn du keinen Thermomix hast, das Öl zunächst erhitzen und dann fein mixen. Anschließend sofort in ein auf Eiswasser kalt gestelltes Geschirr füllen. Für ein paar Minuten rühren, bis das Öl komplett kalt ist. Durch ein Passiertuch abseihen.
- Das Püree auf einen großen Teller streichen und mittig die gerösteten Blumenkohlblätter darauf platzieren. Zitronenzeste, Maldonsalz, geröstete Mandelsplitter, Granatapfelkerne und Schnittlauchöl darüber verteilen.

Wino-Tipp:

- Noch intensiver wird das Schnittlauchöl, wenn man es über Nacht im Kühlschrank ziehen lässt und erst dann passiert. Das Öl hält sich mehrere Wochen in einer lichtundurchlässigen Flasche.
- Das Gericht wurde von der 7hauben-Köchin Parvin Razavi kreiert und zubereitet.

[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.

