

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung

Regionales Gemüse

Jetzt ist Saison für regionales Gemüse – frisch, nachhaltig und voller Geschmack.

Grünspargel von Andreas Mauk, Kartoffeln von Familie Schmelcher, weißer Spargel von Familie Sommer und dazu frische Tomaten, knackige Salate, duftende Kräuter, Gurken und vieles mehr von der Familie Engelhardt aus Untertürkheim – das ist Bio-Qualität aus unserer Region.

Kurze Wege, weniger Verpackung und echte Frische: Mit regionalem Bio-Gemüse sparst du Ressourcen und unterstützt gleichzeitig unsere Bio-Betriebe vor Ort.

Entdecke jetzt die saisonale Vielfalt im Online-Shop und hol dir den Geschmack der Region direkt in deine Biokiste.

Jetzt Warenkorb befüllen und ganz frisch nach Hause liefern lassen!

[Hier geht's zu unserem regionalen Obst und Gemüse.](#)



Arbeiten im Grünen – verdiene dein eigenes Geld!

Du bist gerne draußen, packst gerne mit an, bist mind. 15 Jahre alt und möchtest dir in den Ferien etwas dazuverdienen?
Dann bist du bei uns genau richtig.



Ferienjob auf dem Biohof Winkler? Wir suchen dich!

Das **erwartet dich:**

- ✓ Arbeiten draußen in der Natur
- ✓ Mithilfe bei Obst- und Beerenernte
- ✓ Nettes Team & echte Bio-Landwirtschaft

Jetzt **Ferienjob anfragen:**

 jw@wino.bio

 0177 3320116 per **WhatsApp!**



Wino Bio
www.wino.bio
Kein Hofladen vor Ort



Ferienjob im Grünen gesucht?

Du hast Schulferien, bist gerne draußen und möchtest dir etwas dazuverdienen?

Dann komm zu uns **auf den Biohof Winkler** und unterstütze **unser Team** bei der **Obst- und Beerenernte**, beim **Sortieren** oder bei unserer **Plantagenpflege**.

Dich erwartet frische Luft, echte Einblicke in die Bio-Landwirtschaft und ein nettes Team, das sich auf deine Unterstützung freut.

Wir haben dein Interesse geweckt?

Dann melde dich bei uns unter jw@wino.bio oder per WhatsApp bei 0177 3320116!

[Darf gerne geteilt werden!](#)





Wir sind dabei!
Abstimmen und tolle Preise gewinnen!

**Jetzt
abstimmen!**

**So stimmst Du für uns
ab:**

Teilnahmecoupons
finden Sie jeweils
montags, mittwochs und
freitags auf den
Sonderseiten in der
Hauptausgabe der
Heilbronner Stimme.


[stimme-mediengruppe.de/
kundenstar](https://stimme-mediengruppe.de/kundenstar)



Wir brauchen eure Stimme!

Wir sind beim **Kundenstar 2026** der Heilbronner Stimme dabei – und freuen uns riesig, wenn ihr für uns abstimmt.

Mit eurer Stimme unterstützt ihr nicht nur Wino Bio, sondern auch regionale Bio-Landwirtschaft, kurze Wege und frische Lebensmittel direkt aus der Nachbarschaft.

Die Abstimmung geht ganz einfach über den QR-Code oder den Link [Kundenstar - Heilbronner Stimme](#)
Danke für eure Unterstützung – jede Stimme zählt!

Euer Wino Team!

Frische Grüße, wünscht das gesamte Wino-Team!



Rezept der Woche: Rhabarberkuchen mehlfrei

Zutaten:

220gr Butter zimmerwarm, 600gr Rhabarber geputzt, 6 Eier, 220gr Zucker, 300gr Haselnüsse oder Mandeln gemahlen, 1 Pck Vanille Pudding Pulver, 200ml Sahne, 1 Pck. Vanillezucker, etwas Fett für die Form

Zubereitung:

- Rhabarber in 1 cm große Stücke schneiden und in einer Schüssel mit 1 EL Zucker vermengen. Zugedeckt stehen lassen.
- Backofen auf 180°C vorheizen. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) oder eines Bleches (ca. 24x32 cm) mit Backpapier auslegen. Seitenränder mit Butter bestreichen.
- 4 der Eier trennen. Das Eiweiß in einer Schüssel zu Eischnee schlagen und 100 g Zucker einrieseln lassen. 2 Minuten weiter schlagen, bis der Schaum ganz fest ist.
- In einer anderen Schüssel Butter mit den restlichen 120 g Zucker schaumig schlagen, die restlichen 2 Eier und die Eigelbe nach und nach unterrühren. Die gemahlenen Nüsse mit dem Puddingpulver vermengen und löffelweise unterrühren, zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.
- Die Masse in der Form verteilen und glatt streichen. Nun die Rhabarberstücke gleichmäßig darauf verteilen; sie sinken während des Backens zum Teil in den Teig ein.

- Kuchen für etwa 40 Minuten (je nach Form) backen. Er ist fertig, wenn er leicht gebräunt ist.
- Sahne mit dem Vanillezucker aufschlagen und zusammen mit dem lauwarmen oder kalten Kuchen servieren

Wino-Tipp:

- Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder mit gehackten Mandeln oder Haselnüssen bestreuen.

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.

