Mail-Betreff: **LSM KW26**

View in browser

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung





Wir starten in die Heidelbeer-Saison!

Endlich ist es so weit: Die Heidelbeer-Saison hat begonnen. Ab sofort gibt es wieder unsere leckeren, tiefblauen Beeren: **frisch von unseren Feldern in Brackenheim geerntet** und direkt in eure Biokisten gepackt.

Die kleinen Beeren sind nicht nur unglaublich aromatisch, sondern auch **echte Kraftpakete**: Sie stecken voller wertvoller Nährstoffe wie Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen.

Der Anbau von Heidelbeeren ist alles andere als einfach. Die Pflanzen stellen hohe Ansprüche an ihren Standort – vor allem der sehr saure Boden, den sie zum Wachsen brauchen, ist eine echte Herausforderung. Dazu kommt die aufwendige Pflege über das ganze Jahr hinweg.

Und die Ernte? Echte Handarbeit! Acht Frauen sind bei uns täglich im Einsatz und ernten die Beeren von Hand. Das Pflücken der empfindlichen Beeren erfordert geübte Finger - das will gelernt sein, damit jede einzelne unversehrt im Schälchen landet. Und früh beginnt der Tag, meist um 5:00 Uhr. Da ist es noch angenehm kühl.

Auf 1,5 Hektar wachsen unsere Heidelbeeren. Die Sträucher sind zwischen 15-20 Jahre alt, können aber bis zu 35 Jahre alt werden. Bis Ende Juli ernten wir bis zu 10 Tonnen Heidelbeeren. Einiges davon landet in den Biokisten. Der Löwenanteil wird aber an regionale Bio-Kollegen und an den Bio-Großhandel verkauft. Also: Ran an die Heidelbeeren, bevor andere schneller sind!

Genießt die kurze, besondere Zeit dieser Sommerfrucht.

zu unseren Beeren

Genuss, der nach Sommer schmeckt

Entdeckt die besondere Welt der Antipasti von Il Cesto: Die einzigartigen Rezepturen, kombiniert mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, machen den Unterschied: aromatische Oliven, cremiger Feta, sonnengereifte eingelegte Tomaten und zarte Artischocken – jedes Produkt ein kleines Geschmackserlebnis.

Echte Frischeprodukte, die direkt nach der Herstellung in den Verkauf gehen.

Schnell angerichtet: Antipasti, etwas Brot, gekühlter Weißwein – die Grundlage für gute Gespräche an lauen Sommerabenden.

Sommer mit Il Cesto



Events im Juli

Immer was los bei Wino Bio!

17.07.26 18:00 Uhr Baumschnittkurs
Unser traditioneller Baumschnittkurs findet erstmals auch im Sommer statt! Jetzt? Ja! Das ist gut, sagt Jürgen Winkler, der auf unserem Biohof gerne im Sommer noch mehr Bäume schneiden würde (dazu allerdings keine Zeit hat). Diese naturgemäße Pflege unserer Obstbäume und Sträucher ist nicht nur gesünder für die Pflanzen, sondern kann auch der regelmäßigen Blüte dienen. Anschließend laden wir noch herzlich zur kleinen Gesprächsrunde bei kühlen Getränken ein.
Anmeldung erforderlich.

19.07.26 09:00 Yoga-Retreat
Ein Morgen voller Achtsamkeit und Genuss. Für Körper und Seele. Es warten: zwei inspirierende Yoga-Sessions, Frühstücksbuffet & leichter Mittagssnack, Getränke und Heißgetränk und achtsame Momente inmitten der Natur.
Anmeldung erforderlich

19.07.26 13:30-17:30 Uhr SpielBlüten Fest in Mosbach
Spiel & Spaß für die ganze Familie. Freut euch auf ein breit gefächertes Programm mit Spielen, Wellenrutsche und Murmelbahn. Wir sind mit einem Marktstand dabei und freuen uns auf euren Besuch. Für Kinder haben wir ein kreatives Mitmach-Angebot vorbereitet – und natürlich gibt es bei uns auch immer fruchtige, obstige Grüße. Schaut gerne vorbei.

Hier geht's zur Anmeldung

Frische Grüße, wünscht das gesamte Wino-Team!



Rezept der Woche: Träubles Kuchen mit Johannisbeeren

Zutaten:

750 Gramm Johannisbeeren
250 Milliliter Apfelsaft
250 Gramm Zucker
4 Stück Eier
40 Gramm Speisestärke
250 Gramm Schmand
250 Milliliter Schlagsahne

Zubereitung

- Für den Kuchen zunächst einen Mürbteig zubereiten. Das Rezept ist für ein Blech bzw. eine Form mit ca. 32 cm ausgelegt. Bei Bedarf die Mengen entsprechend anpassen.

  Füllung:
  Den Apfelsaft zusammen mit 150 g Zucker aufkochen. Die Speisestärke einrühren und die Masse damit andicken. Anschließend die Träuble von den Stielen lösen und vorsichtig unterheben. Die Masse danach nicht mehr kochen lassen.

  Den Mürbteig ausrollen, in die Kuchenform geben und die Träuble-Masse darauf verteilen.

  Den Kuchen zunächst ca. 25 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen.

  Guss:
  In der Zwischenzeit die Eier trennen. Die Eigelbe mit 100 g Zucker schaumig schlagen. Sahne und Schmand dazugeben und gut verrühren. Anschließend die gemahlenen Haselnüsse unterrühren.

  Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

  Nach den ersten 25 Minuten Backzeit den Guss auf dem Kuchen verteilen und den Kuchen weitere ca. 25 Minuten backen, bis die Oberfläche schön goldbraun ist.

Wino-Tipp:
Die Johannisbeeren können nach Belieben auch durch Kirschen ersetzt werden. So bekommt der Kuchen eine etwas mildere, fruchtig-süße Note.

Zum Rezept auf unserer Website!

Wino Bio GmbH
Im Hasenlauf 1 | 74336 Brackenheim
Tel.: 07135 93767-0 info@wino.bio | www.wino.bio

Copyright © 2025 Wino Bio GmbH, All Rights Reserved.