Mail-Betreff: **LSM KW27**

View in browser

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



Fleisch vom Heinrichhof – bewusst genießen

Seit vielen Jahren könnt ihr bei uns hochwertiges Fleisch vom Heinrichhof bestellen. Der familiengeführte Hof liegt in Obrigheim am Rande des Odenwaldes und ist Heimat für Rinder, Schweine und Schafe – sowie für die Familie Heinrich selbst.

Auf dem Heinrichhof wird nach den strengen Demeter-Richtlinien gearbeitet – der konsequentesten Form der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Diese gehen weit über die EU-Bio-Standards hinaus und stehen für artgerechte Tierhaltung, geschlossene Kreisläufe und den vollständigen Verzicht auf chemische Zusätze.

Die Tiere haben dort deutlich mehr Platz, eingestreute Liegeflächen aus Stroh und jederzeit Zugang ins Freie. Ein besonderes Augenmerk liegt auf der kuhgebundenen Kälberaufzucht – viele Kälber dürfen bei ihren Müttern bleiben und direkt am Euter trinken. Das Futter stammt zu 100 % aus biologischem Anbau, größtenteils direkt vom eigenen Hof oder aus der Region.
Auch bei der Verarbeitung wird auf höchste Qualität geachtet: Wurst- und Fleischwaren kommen ohne Nitritpökelsalz, künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker aus. So bleibt der natürliche Charakter der Produkte erhalten.

Demeter-Fleisch steht damit für bewussten Genuss. Von Tieren, die ein artgerechtes Leben führen durften, und von Produkten, bei denen man genau weiß, wo sie herkommen. Perfekt für die Grillsaison oder die bewusste Küche zu Hause.

Das Fleisch wird ausschließlich auf Vorbestellung produziert. So kann der kleine Familienbetrieb nachhaltig planen. Unterstützt die Familie Heinrich gerne über eure Bestellung bei uns!

Wer einen Einblick in das Hofleben bekommen möchte, findet auf Instagram unter *heinrich_hof_* regelmäßig Eindrücke direkt vom Hof.

Jetzt Fleisch vorbestellen!

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!



Vegetarische Auberginen-Lasagne

Zutaten:

- 350g Auberginen
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 kleine Zwiebel
- 400g Tomaten
- 250ml Milch
- 125g Lasagneplatten
- 100g Gouda
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL Oregano
- 1 TL Basilikum
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 40g Butter
- 40g Mehl
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Muskatnuss

Zubereitung

- Auberginen längs in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und 10 Min. Wasser ziehen lassen. Abtupfen. In einer Pfanne mit Olivenöl portionsweise anbraten oder im Ofen bei 200 °C ca. 15 Min. vorgaren.
- Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Fruchtfleisch grob würfeln.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark einrühren, dann die Tomatenwürfel dazugeben. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Ca. 20 Min. sanft köcheln lassen, bis eine sämige Soße entsteht.
- Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und anschwitzen. Nach und nach Milch einrühren, 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- In eine Auflaufform zuerst etwas Tomatensoße geben, dann abwechselnd Lasagneplatten, Auberginen, Tomatensoße und etwas Béchamel einschichten. Mit Béchamel abschließen.
- Mit Käse bestreuen. Im Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 40–45 Min. backen, bis die Lasagne goldbraun ist.

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.