Mail-Betreff: **LSM KW30**

View in browser

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



Unser Winoversum – der besondere Ort für deine Feier

Du planst eine Feier und suchst nach einer Location mit Herz, Charme und ganz viel Raum für deine Ideen? Dann willkommen im Winoversum.
Ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Firmenfeier oder ein anderer besonderer Anlass – bei uns feierst du in einer Atmosphäre, die Herzlichkeit, Nachhaltigkeit und Lebensfreude auf einzigartige Weise verbindet.

Unser Eventraum bietet Platz für bis zu 80 Personen und lässt sich durch sein modernes, neutrales Ambiente ganz nach deinen Wünschen gestalten. So wird das Winoversum zur perfekten Bühne für deine persönliche Dekoration, individuelle Konzepte und unvergessliche Momente.
Dank der integrierten Showküche sowie großzügiger Raumgestaltung ist ausreichend Platz für alles, was dein Fest besonders macht: ein festliches Buffet, Musik, Tanz, eine Fotobox oder kreative Highlights ganz nach deinem Geschmack.

Gemeinsam mit unseren ausgewählten **Cateringpartnern aus der Region** kannst du deine Feier individuell planen und gestalten. Dazu bieten wir passende Bio-Getränke an. Ob im kleinen, persönlichen Kreis, als großes Familienfest oder als stilvolles Firmenevent – das Winoversum bietet den idealen Rahmen für besondere Begegnungen, schöne Erinnerungen und ausgelassene Stunden.

Feiere, wie es zu dir passt. Wir bieten den Raum – du füllst ihn mit Leben.

Du möchtest im Winoversum feiern? Dann sende uns ganz unkompliziert deine unverbindliche Anfrage und sichere dir deinen Wunschtermin.

Gemeinsam schauen wir, wie wir deine Feier zu etwas ganz Besonderem machen können – individuell, persönlich und genau nach deinen Vorstellungen.

Wir freuen uns darauf, von dir zu hören und deinen besonderen Tag mit dir zu gestalten.

Mehr zum Winoversum

Grüße aus Brackenheim, Nadine Croneiß und das gesamte Wino-Team!

Sommerliche Erfrischung

Genießt den Sommer mit unseren prickelnden Saftschorlen! Gut gekühlt sind sie die perfekte Erfrischung an warmen Tagen und löschen den Durst mit bestem Brackenheimer Bio-Obst aus der Flasche.
Erhältlich in den Sorten: Apfel, Apfel-Cassis und Birne-Rhabarber.
Natürlich kommen alle Sorten ohne zugesetzten Zucker aus.
Bestellt eure Lieblingsschorle ganz bequem im Sixpack oder im 24er-Kasten und genießt fruchtig-prickelnde Erfrischung für den Sommer!



Wino Bio Schorle

Sommerzitronen sind grün!

Im Sommer geerntete Zitronen sind ursprünglich grün. Eine gelbe Schale haben Früchte, die im Winter geerntet wurden.

Wie aber kommt es zu dem Glauben das Zitronen gelb sein müssen? Und warum findet man auch im Sommer hauptsächlich gelbe Zitronen im Handel?

Das grüne Zitronen unreif sind ist ein weit verbreiteter Irrglaube. Dass wir auch im Sommer gelbe Zitronen im Handel finden, liegt am Einkaufsverhalten der Kunden. Da die Verbraucher bei einer Zitrone mit grüner Schale fälschlicherweise auf deren Unreife schließen, passen die Händler und Landwirte ihr Angebot der Nachfrage nach gelben Zitronen an. So werden im konventionellen Handel durch chemische Nachbehandlung, oder klimatisierte Lagerhallen die europäischen Sommerzitronen nachträglich gelb gefärbt.

Bei Bio-Zitronen ist solch eine Nachbehandlung jedoch verboten. Um ihren Kunden dennoch die gewohnt gelben Zitronen verkaufen zu können importieren Händler im Sommer ihre Zitrusfrüchte häufig aus Südafrika oder Südamerika.



Eine kleine Vorschau auf den August ...

Wir haben heute schon einen kleinen Vorgeschmack für euch:

Im August erwartet euch eine besondere **Rabattaktion** auf ausgewählte Produkte aus einem bestimmten Bereich unseres Sortiments. Mehr möchten wir noch nicht verraten – aber so viel ist sicher: Wer diese Produktgruppe liebt, darf sich freuen!

Welche Produkte genau dabei sind, bleibt noch ein kleines Geheimnis.



Butterbrett

Zutaten:

- 2-3 Stängel Bundzwiebeln
- 1 Stück rote Paprika
- 1 Stück Butter (Sauerrahm)
- 1 Stück Chilischote
- 1 Prise Rauchsalz (Salz)
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Butter auf dem Brett verteilen. Am besten in Stücke schneiden und diese dann mit dem Butterpapier glatt drücken.
- 2-3 Stängel Bundzwiebeln und Paprika fein schneiden.
- Auf der Butter verteilen.
- Wer mag kann auch Chilistücke dazugeben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp:

Mit Rauchsalz gewürzt bekommt die Butter noch einen besonderen Pfiff! Zum Vespern mit Gästen ein leckerer Hingucker!

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.