

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



Sommerzeit bei Wino

Der Sommer ist in vollem Gange: Viele von euch genießen die Ferien, verreisen oder nutzen die langen Tage für eine kleine Auszeit. Bei uns herrscht Hochsaison. Schon in den frühen Morgenstunden sind wir unterwegs, um unser Obst vor der großen Hitze zu ernten. Wir freuen uns besonders, denn aktuell gibt es bei uns beinahe täglich Neues zu pflücken. Die Beeren- und Steinobsternte neigt sich langsam dem Ende zu, und nur in der kommenden Woche wird es noch einige unserer saftigen Pfirsiche geben. Gleichzeitig beginnt die Apfel- und Birnensaison: Die ersten **Stuttgarter Geißhirtle** sind bereits reif, bald folgen **Clapps Liebling** und **Williams Christ**. Auch unsere Frühsorten bei den Äpfeln, **Collina** und **Deljonca**, werden nach und nach erntereif. Dazu kommen Zwetschgen aus unserer eigenen Ernte in Brackenheim. Gefühlt klopft mit diesen Obstsorten schon der Herbst ganz leise an.

Bio erleben & selbst pflücken

Am 11. September 2026 könnt ihr einen Blick hinter die Kulissen unserer Biokiste werfen und bei einer Führung mehr über unseren Bio-Betrieb und unsere tägliche Arbeit erfahren. Anschließend geht es gemeinsam in unseren Obstgarten, wo ihr frisches Obst direkt vom Baum pflücken und den Geschmack unserer Ernte vor Ort erleben könnt. Alle Informationen zur Veranstaltung sowie die Anmeldung findet ihr auf unserer Website.

Passend zum Sommer haben wir außerdem eine **August-Aktion** für euch vorbereitet. Scrollt gerne weiter und entdeckt die Details.

Und wer sich seinen Platz sichern möchte, kann sich bereits jetzt zu unserer Veranstaltung „Bio erleben & selbst pflücken“ anmelden.

Wir wünschen euch weiterhin eine schöne Sommerzeit und freuen uns besonders über eure Bestellungen in der Ferienzeit.

[Zur Führung mit Selberpflücke anmelden](#)

Sonnige Grüße, wünscht Nadine Croneiß und das gesamte Wino-Team!

August-Aktion

Sichert euch 10 % Rabatt auf alle Produkte unserer Schnellen Küche!

Perfekt für heiße Sommertage, an denen es schnell gehen soll: In kurzer Zeit leckere Mahlzeiten auf dem Tisch – und dabei doppelt sparen.

Probiert euch durch unser vielfältiges Sortiment und entdeckt neue Lieblingsgerichte.

Viele Produkte sind auch ideal für den Airfryer geeignet.

Schnell gekocht. Lecker genossen.



[zur Schnellen Küche](#)



Frischer Knoblauch

Frischer Knoblauch überzeugt mit einem feinen, milden Geschmack und ist deutlich zarter als getrockneter Knoblauch. Das Besondere: Nicht nur die Knolle, sondern auch ein Teil des grünen Schafts kann mitverwendet werden.

Rezeptideen:

- 1. Tomaten-Gurken-Salat mit frischem Knoblauch**
Saftige Tomaten, Gurke, fein geschnittener frischer Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft, frische Kräuter und etwas Feta – ein herrlich sommerlicher Salat.
- 2. Spaghetti Aglio e Olio**
Frischen Knoblauch in feine Scheiben schneiden und sanft in Olivenöl erwärmen. Mit Chili, Petersilie und den frisch gekochten Spaghetti vermengen – einfach, schnell und unglaublich aromatisch.
- 3. Selbstgemachte Knoblauchbutter**
Frischen Knoblauch fein hacken, kurz in etwas Olivenöl anschwitzen und anschließend mit weicher Butter, etwas Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Petersilie verrühren. Perfekt zu Baguette, Grillgemüse oder Ofenkartoffeln.

So schneidest du frischen Knoblauch richtig:

- Die Wurzel unten gerade abschneiden
- Anschließend die gesamte Knolle mitsamt dem hellen Schaft in feine Ringe oder dünne Scheiben schneiden. Da die Zehen noch nicht vollständig ausgebildet sind, muss der Knoblauch nicht auseinandergebrochen oder geschält werden.
- Der grüne, zarte Teil kann ebenfalls fein geschnitten werden und verleiht Salaten, Dips oder warmen Gerichten ein angenehm mildes Knoblaucharoma.

Tipp:

Frischer Knoblauch schmeckt besonders gut roh in Dressings und Kräuterquark oder kurz angebraten zu Pasta, Gemüse und Pfannengerichten. Wichtig: Nur kurz bei mittlerer Hitze dünsten – so bleibt sein feines Aroma erhalten und er wird nicht bitter.

[Zu weiteren Rezepten 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.

