Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung





Trockener Sommer, volle Ernte. Wie geht das?

Trockenheit ist kein Ausnahmezustand mehr. Die Frage, wie die Landwirtschaft mit Wasser umgeht, wird immer relevanter. Was tun wir konkret und warum sind Bio-Böden Teil der Lösung?

Wenn im August die Sonne brennt, stellt sich die entscheidende Frage: Woher kommt das Wasser? Die Sommer werden trockener, Grundwasserspiegel sinken. Einfach mehr Wasser aus dem Boden pumpen ist keine Lösung, sondern ein Problem. Wir gehen das anders an: Regenwasser-Rückhaltebecken speichern Niederschlag für trockene Wochen. Tropfbewässerung bringt das Wasser direkt an die Wurzel, statt es großflächig zu versprühen. Mulchen schützt den Boden vor dem Austrocknen. Und dann ist da der Boden selbst: Ökologisch bewirtschaftete Böden nehmen bis zu 137 Prozent mehr Regenwasser auf als konventionelle. Sie wirken wie ein Schwamm — bei Trockenheit und bei Starkregen. Das ist kein Zufall, sondern das Ergebnis von Fruchtfolgen und dem Verzicht auf Chemie.

Auf dem mittleren Foto seht ihr eines unserer Regenauffangbecken auf dem Bio-Hof. Dort sammeln wir Regenwasser und pumpen bei Bedarf zusätzlich Brunnenwasser hinein. Dieses wird zuvor zur Kühlung unserer Gebäude genutzt und anschließend für die ressourcenschonende Tröpfchenbewässerung unserer Kulturen verwendet.
Das Becken hat aber noch einen weiteren "Nutzen": Es ist auch ein beliebter Schwimmteich. Wer sich nach getaner Arbeit erfrischen möchte, darf hier gerne eine Runde schwimmen. Gerade an heißen Sommertagen ist das eine willkommene Abkühlung für alle, die draußen arbeiten.

Wer bei uns bestellt, unterstützt Betriebe, die Wasser als das behandeln, was es ist: die wichtigste Ressource überhaupt.

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

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

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



Pikanter Zwetschgen - Snack

Zutaten:

1 Stk Blätterteig, 700 g Zwetschgen, 250 g Zwiebeln, 10 g Thymian•9 EL Olivenöl, 2 EL Aceto Balsamico, 2 EL Agavendicksaft, 1 TL Salz

Zutaten:

- Blätterteig nach Packungsanweisung antauen lassen.
- Ofen auf 200° Ober/Unterhitze vorheizen.
- Zwetschen waschen, an einer Seite so einschneiden, dass die Hälften noch zusammenhalten und entsteinen.
- Zwiebeln pellen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
- Blätterteig in ca. 8 x 7 cm breite Streifen schneiden. Thymianblättchen von den Stielen streifen.
- Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- Pro Snack jeweils etwa ½ EL Olivenöl auf das Blech setzen. Darauf die weiteren Zutaten in der nachstehenden Reihenfolge setzen:
- Ein Klecks Crema all' Balsamico, einige Thymianblättchen, 1-2 Prisen Salz, 1-2 Zwiebelscheiben (je nach Größe der Zwiebel), diese mit etwas Agavendicksaft beträufeln.
- Darauf jeweils eine Zwetschge mit der Schnittfläche nach unten setzen.
- Zum Schluss den Blätterteigstreifen so darüberlegen, dass die Zwetschge bedeckt ist, und die Ränder mit einer Gabel rundum andrücken.
- Auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.
- Das Blech herausnehmen und die Teilchen ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig vom Blech lösen (z.B. mit einem Tortenheber), umdrehen und auf einem Brett oder großen Teller anrichten.

Tipp:

Die Menge reicht für 2 Bleche mit jeweils 14-16 Zwetschen-Snacks.

Zu weiteren Zwetschgen-Rezepten

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.