Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



Bio kaufen, Artenvielfalt schützen.

Was bewirke ich eigentlich, wenn ich Bio kaufe?

Du unterstützt Landwirt:innen, die keine chemisch-synthetischen Pestizide ein-setzen. Du tust etwas für Felder, auf denen Wildkräuter wachsen dürfen — nicht als Unkraut, sondern als Nahrungsquelle. Für Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und hunderte anderer Bestäuber. Das ist kein abstraktes Naturschutzprojekt. Das ist direkte Wirkung: Auf ökologisch bewirtschafteten Flächen leben bis zu 30 Prozent mehr Bienenarten als auf konventionellen. Weil sie dort finden, was sie brauchen: Blüten, Pollen, Nistplätze. Ohne Bestäuber keine Ernte. Ohne Ernte kein Obst und Gemüse. Der Zusammenhang ist so simpel, wie er wichtig ist.

Unter anderem das: Du schützt etwas, das du wahrscheinlich im Detail nie sehen wirst, aber das die Grundlage unserer gesamten Ernährung ist: den Boden. In einer Handvoll gesundem Boden leben mehr Organismen als Menschen auf der Erde. Bakterien, Pilze, Regenwürmer, Milben: ein ganzes Ökosystem, das dafür sorgt, dass Pflanzen wachsen und Nährstoffe verfügbar bleiben.

Jede Kiste, die du bei uns bestellst, unterstützt Betriebe, die dies ermöglichen.

Event: 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 **Aktionen** 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

Rabatt -Aktion

Mit unseren Monatsaktionen macht Bio-Genuss noch mehr Freude:

August-Aktion: 10 % Rabatt auf alle Produkte der Schnellen Küche. Perfekt für alle, die sich unkompliziert und lecker ernähren möchten.

September-Aktion: 10 % Rabatt auf alle Joghurts & Desserts. Für kleine Genussmomente und feine Bio-Naschereien für die ganze Familie. **ausgenommen Vorbestellartikel.*

Jetzt Lieblingsprodukte entdecken und genießen.



zu den Kühlprodukten

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

Wichtige Information zu unseren Lieferungen:
Wie bereits in einer separaten E-Mail angekündigt, stellen wir die Auslieferung unserer Kühlprodukte im Rahmen unserer E-Fahrzeug-Lieferungen um.

Ab sofort erhältst du gekühlte Produkte in einer Isobox.
Das solltest du wissen: Für jede Isobox berechnen wir 5 € Pfand. Gibst du die Box an uns zurück, wird dir das Pfand bei deiner nächsten Bestellung selbstverständlich gutgeschrieben.

So bleiben deine Kühlprodukte auch bei warmen Temperaturen optimal an deinem Abstellort geschützt.





Gazpacho – Kalte Gemüsesuppe

Zutaten:

600 g Tomaten, 1 Stk Gurke, 250 g Paprika, 80 g Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 2 EL Essig, 2 EL Olivenöl, 1 TL Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung

- Das gesamte Gemüse waschen.
- Tomaten grob würfeln,
- Gurke schälen, längs halbieren und entkernen,
- Paprika entkernen, grob schneiden,
- Zwiebel und Knoblauch schälen
- Alles grob zerkleinern und in einen Mixer geben (alternativ Pürierstab verwenden).
- Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles fein pürieren, dann abschmecken.
- Im Kühlschrank mindestens 1–2 Stunden gut durchkühlen lassen – idealerweise über Nacht.
- Vor dem Servieren noch einmal umrühren. Mit gewürfeltem Gemüse oder Kräutern garnieren.

Tipp:

Wer es etwas feiner mag, kann die Suppe durch ein Sieb passieren. Für mehr Frische: ein Spritzer Zitronensaft oder ein paar Tropfen Chiliöl obendrauf.

Weitere Sommer-Rezepte

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.