

## Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



### Pilzkochkurs im Wino-versum

**Was für ein spannender und genussvoller Abend!**

Am Freitag vergangener Woche war es endlich soweit und wir haben zum ersten Mal in unseren neuen Räumlichkeiten einen **Kochkurs im Wino-versum** veranstaltet.

Gemeinsam mit **Michael Kubach von Kubachs Pilzspezialitäten** starteten wir bereits am Nachmittag mit den Vorbereitungen. Ab 18.30 Uhr trafen dann die ersten TeilnehmerInnen ein – mit neugieriger Stimmung, viel Vorfreude und einigen bekannten Gesichtern.

Nach einer herzlichen Begrüßung erzählte uns Herr Kubach Spannendes über seine **besonderen Speisepilze** – vom Anbau bis zur Verarbeitung. Danach ging es direkt an die Kochlöffel: In kleinen Gruppen wurden unterschiedlichste Gerichte zubereitet, ausprobiert und natürlich verkostet.

Die Menüfolge konnte sich nicht nur sehen sondern auch schmecken lassen. Als Auftakt gab es **frischen Rosenseitling-Salat**. Gefolgt von **Austernpilzen im Weinteig**, feinen **Wirsingrouladen** und einem cremigen **Pilzrisotto**. Zum süßen Abschluss gab es ein **weißes Schokomousse mit Apfelkompott**. Ein 5-Gänge-Menü, das nicht nur köstlich schmeckte, sondern auch die Augen zum Leuchten brachte. Ein toller Abschluss für einen rundum gelungenen Abend.

Im Großen und Ganzen war es ein wunderbarer Abend voller Genuss, Austausch und Begeisterung fürs Kochen. Wir sagen **Danke** an Herrn Kubach für seine Expertise und seine Leidenschaft für Pilze, **Nadine Croneiß** vom Wino Bio-Team für die Organisation und natürlich an alle TeilnehmerInnen, die diesen Abend zu einem sehr schönes Erlebnis gemacht haben.

Falls du nicht dabei sein konntest, sei gespannt. Wir haben in Zukunft noch einige Veranstaltungen bei uns im Winoversum für dich.

## Wir gehen online – in neuem Look!

In den nächsten Wochen wird es soweit sein: Wir gehen mit unsere neuen Webseite online!

**Unsere Website** wird ein frisches Design bekommen, noch einfacher zu bedienen und übersichtlicher sein. Klick dich rein und entdecke Neuigkeiten, Rezepte, Infos zur Biokiste und vieles mehr.

**Neu auf unserer Website:** Ab jetzt kannst du unsere Rezepte direkt mit einem Klick in den Warenkorb legen – alle benötigten Zutaten werden automatisch ausgewählt - So wird kochen noch einfacher.


Neu hier? Deine Bockliste Über uns Aktuelles Rezepte

winö bio Deine Bäckerei

Suche

Bioleuten&Käsetüten Kochboxen Gemüse&Obst Bäckerei Käsetheke Kühltheke Getränke Naturkost Tiefkühl Kosmetik&Haushalt Aktionen




Walnüsse können auch gegen Haselnüsse und Cashewkerne gegen Sonnenblumenkerne ersetzt werden!



Lebensmittel für das Gericht direkt hier auswählen

Zutaten für 8 Personen in den Warenkorb

Nicht alle Artikel verfügbar

	2,19 € / 350 g <b>2x Weiße Bohnen</b> 4,38 €	-	2 x 350 g	+
	3,49 € / kg <b>0.2x Rote Bete</b> 0,70 €	-	0.20 Kg	+
	1,99 € / 0,33 l <b>1x Rote Bete Saft feldfrisch</b>			

## Schoko- und Wein-Tasting im Winoversum

### Ein Abend für alle Sinne :

Manchmal treffen zwei Dinge aufeinander, die einfach füreinander bestimmt sind – **Wein und Schokolade**.

Und genau diese besondere Kombination steht im Mittelpunkt unseres nächsten Genussabends im **Winoversum**.

Gemeinsam mit **Schell Schokoladen** aus Gundelsheim und dem **Weingut Weinreuter** aus Leingarten laden wir dich zu einem Abend ein, an dem sich alles um **Aromen, Texturen und echte Handwerkskunst** dreht.

Drei Frauen teilen an diesem Abend eine Begeisterung: die Liebe zu hochwertigen Lebensmitteln.

In gemütlicher Atmosphäre treffen **feinste Schokoladen** auf **charaktervolle Bio-Weine** – perfekt aufeinander abgestimmt, überraschend vielseitig und einfach besonders.

**Die Plätze sind begrenzt – also sichere dir schnell dein Ticket, bevor alles ausgebucht ist!**

[Tickets und weitere Informationen für das Event findest du auf unserer Website.](#)



Schöne Grüße, Mia Bauer mit dem gesamten Wino-Team



## Rezept der Woche:

### Herbst-Tarte mit Camembert und Rosmarin

#### Zutaten:

##### Für den Teig:

450gr Mehl, 250gr Butter, 2 Eier, 2TL Salz,

##### Für den Belag:

200gr Camembert, 4 Möhren, 3 Pastinaken, 2 rote Bete, 2  
Wurzelpetersilie, 2 EL Olivenöl, 1 Prise Pfeffer,

##### Für den Guss:

400gr Sauerrahm, 3 Eier, 1 Zitrone

##### Für die Streusel:

100gr Mehl, 500gr Butter, 2 TL Rosmarin getrocknet

### **Zubereitung:**

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig herstellen und 30 Min. kalt stellen.

Für den Belag das Gemüse putzen und in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. Gemüse Öl , Salz und Pfeffer mischen.

Camembert halbieren und quer in Scheiben schneiden.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Für den Guss von der Zitrone 3 TL Schale fein abreiben. Mit Schmand und Eiern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und einen Rand formen.

Boden mit einer Gabel einstechen und 15 Min. backen.

Für die Streusel die Zutaten mit den Händen verkneten.

Tarteboden aus dem Ofen nehmen, Guss gleichmäßig verteilen.

Gemüse verteilen

Camembert und Rosmarinstreusel auf der Tarte verteilen. Ca. 35 Min bei 180°C fertig backen.

### **Wino Bio Tipp:**

Beim Gemüse kann man auch Steckrüben, Gelbe Bete oder Purple-Haze Möhren verwenden .

Wino Bio GmbH

Im Hasenlauf 1 | 74336 Brackenheim

Tel.: 07135 93767-0 [info@wino.bio](mailto:info@wino.bio) | [www.wino.bio](http://www.wino.bio)

[Home](#) | [Impressum](#)

Copyright © 2025 Wino Bio GmbH, All Rights Reserved.

