

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



Zwischen Laternenlicht und Winterluft

Der Herbst verabschiedet sich langsam, die letzten Blätter tanzen im Wind – und mit **Sankt Martin** kündigt sich der Übergang in die gemütliche Jahreszeit an.

Jetzt ist die perfekte Zeit, um es sich drinnen schön zu machen und den Kühlschrank mit frischen Bio-Produkten zu füllen.

In unserem **Onlineshop** findet ihr alles, was ihr für diese Zeit braucht:
knackiges Gemüse, aromatisches Obst, feinen Käse – und ganz neu auch **frische Gänse und Fleisch zur Vorbestellung** für eure besonderen Genussmomente.

Ob für herbstliche Gerichte oder die ersten Festabende – wir liefern euch Frische, Regionalität und Qualität direkt nach Hause.

Bestellfrist ist der **07.12.25**. es lohnt sich also so **früh wie möglich** zu bestellen. Ausgeliefert wird dann ab dem 18. Dezember. Pünktlich für euer Weihnachtsmenü!

Danke, dass ihr mit eurer Biokiste unsere Höfe unterstützt und nachhaltigen Genuss möglich macht.

[Jetzt Weihnachtsfleisch bestellen und schon ganz bald frisch mit deiner Biokiste nach Hause liefern lassen!](#)



[Raclette und heiße Käsefreuden](#)

Genau jetzt beginnt die Zeit für gemütliche Abende mit **Raclette und Fondue** – für lange Gespräche, gemeinsames Schlemmen und echten Genuss.

In unserem **Onlineshop** findet ihr feinsten **Bio-Käse** in vielen Sorten.
Perfekt zum Schmelzen, Dippen und Genießen.

Ob für ein spontanes Raclette mit Freunden oder das erste winterliche Beisammensein:
Unser Käse bringt Wärme auf den Tisch – regional, nachhaltig und mit ganz viel Herz hergestellt.

Also: Pfännchen raus, Kerzen an und los geht's in die leckerste Zeit des Jahres!

[Jetzt entdecken und genießen!](#)

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: Gebackene Kohlscheiben

Zutaten:

1 Rotkohl, 1 Zitrone, 1 Zehe Knoblauch, 5EL Olivenöl, 4 EL Sojasoße, 1EL gehackte Walnüsse, 1TL Paprikapulver, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

1. Kohl vorbereiten:

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Kohl in etwa 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Die äußeren Blätter kannst du entfernen, falls sie nicht mehr schön sind.

Die Kohl-Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

2. Kohl würzen und backen:

Die Kohl-Scheiben mit Olivenöl bestreichen oder beträufeln.

Mit Salz, Pfeffer, Sojasoße, Paprikapulver und Chiliflocken würzen.

Knoblauch fein hacken – aber erst zum Ende der Backzeit zugeben.

Im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten backen, bis die Ränder knusprig und der Kohl weich ist. Du kannst ihn zwischendurch einmal wenden, damit beide Seiten schön geröstet werden.

Ganz zum Ende der Backzeit die Walnüsse auf die Kohlscheiben streuen und mitbacken.

3. Servieren:

Den gerösteten Kohl aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller anrichten.

Optional kannst du noch etwas Zitronensaft oder Olivenöl über den Kohl träufeln.

Wino-Tipp:

Mit Pilzragout und Kartoffelpüree servieren. Passt auch zu allen Fleischgerichten.

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.

