

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



Weihnachtszeit im Winoshop!

Die Adventszeit hat begonnen und mit ihr die Wochen voller Lichter, Wärme und köstlicher Momente.

Während draußen die Kälte einzieht, duftet es drinnen schon nach Braten, geschmolzenem Käse und den ersten festlichen Lieblingsgerichten. Es ist die Zeit, in der wir zusammenrücken, genießen und uns bewusst etwas Gutes tun.

Damit eure Festtage kulinarisch unvergesslich werden, wartet in unserem Onlineshop ein **großes Weihnachtssortiment** auf euch: frische **Bio-Gänse & Weihnachtsfleisch** für das klassische Festmahl, zarte **Pute**, feine **Braten** und hochwertiger **Bio-Fisch**. Würziger **Raclette- & Fonduekäse** für gemütliche Winterabende leckere **vegane Festtagsalternativen** für pflanzlichen Genuss

Sichert euch eure Festtagsprodukte jetzt zur **Vorbestellung**, damit alles pünktlich und frisch zu den Feiertagen bei euch ankommt.

Lasst uns gemeinsam aus dieser besonderen Zeit eine Saison voller Wärme, Geschmack und bewusster Freude machen.

[Sichere dir jetzt tolle Weihnachtsartikel und lasse diese pünktlich mit deiner Biokiste nach Hause liefern.](#)



Eigene Kakis- genussreif!

Wie ihr wisst, haben wir schon vor einigen Wochen unsere regionalen Kakis angekündigt – und nun ist es endlich soweit: **Die Ernte hat begonnen!**

Ein paar schöne Sonnentage haben wir noch abbekommen, doch für eine vollständige Reife hat es in diesem Jahr leider nicht ganz gereicht. Trotzdem freuen wir uns über diese besondere, heimische Frucht, die in unserer Region alles andere als selbstverständlich ist. Hier haben wir für euch noch paar Tipps um sie genussreif zu genießen.

Kaki richtig lagern & perfekt genießen – so geht's! So werden Kakis schneller reif:

- Kakis reifen bei Zimmertemperatur am besten nach.
- Lege sie einfach in die Küche oder aufs Fensterbrett – nicht in den Kühlschrank.
- Ein Apfel oder eine Banane daneben beschleunigt die Reifung (wegen natürlichem Ethylen).
- Wärme hilft: Je wärmer der Raum, desto schneller reifen sie.

Wann ist eine Kaki perfekt reif? So erkennst du, dass die Kaki bereit zum Genießen ist:

- Die Schale wird **leicht transparent**
- Die Frucht ist **weich wie ein reifer Pfirsich**
- Sie fühlt sich **saftig** an und gibt bei leichtem Druck nach
- Die Farbe bleibt kräftig orange

Nach dem Reifen:

- Ist die Kaki reif, kannst du sie 2–3 Tage im Kühlschrank aufbewahren – dann bleibt sie schön frisch.
- Du kannst auch die Kaki für einen Tag einfrieren um so die Bitterstoffe rauszuziehen.

[Schau jetzt bei uns im Onlineshop vorbei und sichere dir unserer eigenen Wino- Kakis!](#)



Clementinen- und Orangenzeit

Es wird orange in der Biokiste!

Seit dieser Woche haben wir wieder **leckerste Clementinen und Orangen** – frisch aus Kalabrien von den Erzeugern von **BIOSYBARIS**.

Dort bewirtschaften seit fast 30 Jahren **16 Familienbetriebe** ihre Felder konsequent ökologisch und das in Demeter- und Naturlandqualität.

Die aromatischen Clementinen sind ihr ganzer Stolz – und das zurecht, denn geschmacklich sind sie wirklich einzigartig.

Jetzt bestellen und auf Wunsch sogar in **2-kg- oder 3-kg-Mengen** nach Hause liefern lassen.

[Jetzt entdecken und saftige Frische genießen.](#)

Winterzauber im Winoversum

Unser Bio-Hof verwandelt sich in einen winterlichen Wohlfühlort voller Magie und Wärme !

Die kalte Jahreszeit zieht ein und mit ihr wird es im Winoversum richtig gemütlich.

Am **Freitag, 05. Dezember**, laden wir euch herzlich zu unserem **Winterzauber** ein. Von **15 bis 21 Uhr** erwartet euch eine wohlig-warme Atmosphäre voller kleiner Genussmomente.

Freut euch auf duftenden **Glühwein**, frisch zubereitete **Crêpes**, andere winterliche Leckereien.

Für die kleinen Gäste gibt es ein liebevolles **Kinderprogramm**, und auch **Bio-Christbäume** könnt ihr direkt bei uns entdecken.

Und vielleicht schaut sogar der **Nikolaus** vorbei ...

Kommt vorbei, genießt die winterliche Stimmung und erlebt einen entspannten Nachmittag im Winoversum.

[Weitere Infos findet ihr auf unserer Webseite.](#)



WINTERZAUBER
IM WINOVERSUM!
Freitag, 05. Dezember
15:00 - 21:00 Uhr
Glühwein, Crêpes, Stockbrot &
Co.
Kinderprogramm: Plätzchen
backen
Bio-Christbäume,
Besuch vom Nikolaus
Wino Bio
Im Hasenlauf 1
74336 Brackenheim
Richtung Stockheim

Winterliche Grüße, Mia Bauer mit dem gesamten Wino-Team



Rezept der Woche: Blätterteiggebäck mit Apfelfüllung

Für 2 Portionen:

Zutaten:

500gr Äpfel, 250gr Blätterteig, 30gr Butter, 3 EL Zucker, 2EL Zitrone

Zubereitung:

Elstar waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und fein hobeln. In eine Schüssel mit dem Zitronensaft und dem Zucker geben und gut durchmischen.

Den Blätterteig in gleichgroße Quadrate vorbereiten, und die Apfelmischung auf je einer Hälfte des Quadrats verteilen.

Die Kanten mit der zerlassenen Butter bestreichen und zuklappen,

Bei 210°C (190°C Umluft) ca. 10 Minuten backen.

Mit der restlichen Butter bestreichen und ca.15 Minuten, bis die Stücke goldbraun sind, weiter backen.

Wino Bio Tipp:

Lecker wenn sie noch warm sind und mit einer Kugel Vanilleeis oder Sahne.

Aber auch perfekt zum nachen für Zwischendurch.

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.

