

## Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



### Schoko- und Weintasting im Winoversum

Ende November hatten wir zum Schoko- und Weintasting in unserem **Winoversum** eingeladen. Gemeinsam mit **Schell Schokoladen aus Gundelsheim** und dem **Bio-Weingut Weinreuter aus Leingarten** veranstalteten wir einen Abend für alle Sinne.

Marion Winkler begrüßte die Gäste mit einer kurzen Rede. Sie erzählte, wie es zur Entstehung dieser Veranstaltung kam und was diese drei Frauen verbindet.

Denn was uns mit unseren Partnern verbindet, ist nicht nur die **Region**, sondern auch die **Liebe zu hochwertigen, handwerklich hergestellten Produkten**. Außerdem verbindet diese drei Frauen, dass sie alle in den Familienunternehmen ihrer Eltern die Nachfolge antreten.

Ein Weg, der Mut braucht – und gleichzeitig unglaublich bereichernd ist.

**Weibliche Nachfolge** im Handwerk und in der Landwirtschaft ist noch immer selten, umso schöner war es, diesen Abend gemeinsam gestalten zu dürfen.

Zur Begrüßung gab es **Champagner mit Champagner-Trüffel** – ein perfekter Start in einen Abend voller Genuss. Anschließend folgten **fünf ausgewählte Schokoladen und fünf passende Weine**, die für sich schon großartig waren – aber zusammen ein echtes Geschmackserlebnis ergaben. Die Kombinationen aus Aroma, Textur und Herstellungsgeschichten machten jede Runde besonders.

Der Abend verging wie im Flug: Es wurde probiert, gestaunt, gelacht und viel gelernt – sowohl über die **Kunst der Schokolade** als auch über den **nachhaltigen Bio-Weinanbau**.

[Entdecke jetzt alle Produkte vom Schoko- und Weintasting bei uns im Shop!](#)



## **Schon an eure Weihnachtsgans gedacht?** **Gänse vom Biohof Knäpple**

Der in **dritter Generation geführte Familienbetrieb der Familie Knäpple** gehört seit 2014 zur Biolandgruppe. Der Standort des Hofes ist in **Bad Rappenau-Wollenberg** und Familie Knäpple bewirtschaftet ihn im Nebenerwerb.

Auf den Feldern wachsen eine weite Bandbreite an Pflanzen, dazu zählen zum Beispiel Zuckerrüben, Weizen, Dinkel, Hafer, Gerste, Erbsen, Soja und Luzerne.

Neben der **Bewirtschaftung der Felder** haben sie auch noch **Tiere**, die jeden Tag versorgt werden wollen. Ihre Schafe sind biologische Rasenmäher, die die Streuobstwiesen sauber halten, die Hühner liefern ihnen treu ihre Eier und die **Gänse sind ein Teil des Hofes!**

Allgemein ist der Familie Knäpple bei der **Haltung aller Tiere deren Wohl** sehr wichtig. Deshalb setzen sie mit den Biolandrichtlinien konform auf **viel Auslauf, geringe Besatzdichte und auf artgerechte Haltung**.

Unsere **frische Bio-Weihnachtsgans vom Familienbetrieb Knäpple** macht euer Festessen zu etwas ganz Besonderem.

**Nur noch kurze Zeit vorbestellbar – bis 07.12!**  
**Auslieferung ab 18.12. – pünktlich für eure Weihnachtstafel!**

Sichert euch jetzt eure Gans, bevor die letzten weg sind. Ein Genussmoment, den ihr euch und euren Liebsten gönnen solltet!

Jetzt entdecken und pünktlich liefern lassen!

## 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.

The poster features a central circular logo with the text 'wino. bio' and 'Deine Biokiste' below it, surrounded by a wreath of pine branches and red berries. Below the logo, the text reads: 'WINTERZAUBER IM WINOVERSUM! Freitag, 05. Dezember 15:00 - 21:00 Uhr Crepés, Stockbrot & Glühwein Kinderprogramm: Plätzchen backen Besuch vom Nikolaus Bio-Christbäume'. In the bottom right corner, there is a QR code and the text 'Mehr Infos auf der Webseite'.

**wino. bio**  
Deine Biokiste

# WINTERZAUBER

IM WINOVERSUM!  
Freitag, 05. Dezember  
15:00 - 21:00 Uhr

Crepés, Stockbrot & Glühwein  
Kinderprogramm:  
Plätzchen backen  
Besuch vom Nikolaus  
Bio-Christbäume

Mehr Infos  
auf  
der Webseite



Winterliche Grüße, Mia Bauer mit dem gesamten Wino-Team!



## Rezept der Woche: Feine Maronensuppe

### Zutaten:

750ml Gemüsebrühe, 300gr vorgegarte Maronen, 200ml Sahne, 100ml Weißwein, 1 Zwiebel, 2EL Crème fraîche, 1EL Butter, 1EL Olivenöl, 1TL Honig, 1TL Zimt, 1TL Thymian, 1Prise Salz, 1Prise Pfeffer, 1Prise Muskatnuss, 1Prise Petersilie

### Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Die vorgegarten Maronen grob zerkleinern.

In einem Topf die Butter und das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten.  
Die Maronen hinzufügen und kurz mit anrösten, um ihr Aroma zu intensivieren.

Mit Weißwein (falls verwendet) ablöschen und kurz einkochen lassen, bis der Alkohol verdampft ist. Honig hinzufügen und unterrühren.

Die Gemüsebrühe angießen und den Thymian hinzufügen. Alles ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Maronen weich und durchgezogen sind.

Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, bis sie eine cremige Konsistenz hat.

Sahne hinzufügen und mit Zimt, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Falls nötig, noch etwas Brühe hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Die Suppe heiß in Schalen oder Tellern anrichten. Mit einem Klecks Crème fraîche und gehackter Petersilie garnieren.

### Wino-Tipp:

Ein cremiges und aromatisches Rezept, das sich perfekt als Vorspeise für ein festliches Weihnachtsmenü eignet.

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.

