

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



Eine besinnliche Adventszeit

Die Adventswochen bringen Ruhe ins Jahr - wirklich? Draußen wird es zumindest stiller, drinnen heller. Kerzen, Düfte und kleine Rituale schenken uns Momente des Innehaltens und des Zusammenseins.

Ob beim gemeinsamen Essen, beim Plätzchenbacken oder einfach bei einer Tasse Tee oder Glühwein. Ansonsten ist auch viel los, von Geschenke besorgen, mehreren Weihnachtsfeiern und vielleicht auch noch viel Stress bei der Arbeit.

Da sind die kleinen Ruhemomente ganz besonders.

Wir liefern euch gerne zu dieser Zeit die passenden Weihnachts-Bioproducte. In unserem Onlineshop läuft aktuell unsere [Weihnachtsaktion mit vielen liebevoll ausgewählten Produkten](#). Oder wie gewohnt auch Obst, Gemüse und vieles mehr, um euch den Alltag zu erleichtern und zumindest den Stress vom Einkaufen abzunehmen.

Wir wünschen euch eine Adventszeit voller Wärme, Genuss und kleiner, leuchtender Augenblicke.

[Entdecke jetzt tolle Weihnachtsartikel für die Festtage.](#)

Letzte Chance - Weihnachtsfleisch bestellen!

Unser Angebot an **Weihnachtsfleisch und frischen Bio-Gänsen** wird ab sofort reduziert.

Wir haben noch eine begrenzte Stückzahl verfügbar.

Wenn ihr also noch auf der Suche nach dem richtigen Fleisch für eure Weihnachtstafel seid, dann schaut gerne bei uns im Shop vorbei!

Ihr könnt eure [Auswahl ganz einfach im Onlineshop](#) treffen oder **telefonisch** bei uns bestellen.

Ausgeliefert wird **ab dem 18.12.25!** Pünktlich zum Weihnachtsfest!

[Mit nur einem Klick das Fleisch vorbestellen und zu dir nach Hause liefern lassen!](#)

Lieferung zur Weihnachtszeit

Liefertage zur Weihnachtszeit 2025

Damit ihr bestens versorgt seid, haben wir unsere **Liefertage angepasst**. Bitte schaut euch die Übersicht an, **wie ihr von uns beliefert werdet oder zusätzlich bestellen könnt**.

Alle verfügbaren **Liefertage** werden euch auch **automatisch im Shop angezeigt**, sobald ihr in eurem Kundenkonto angemeldet seid.

Auch ohne Abo könnt ihr zusätzliche Liefertage für eure Weihnachtsbestellungen nutzen!

Winterzauber im Winoversum

Liefertag	Lieferdatum	Zusätzlicher Liefertag	Bestellfrist letzte Lieferung	Zu beachten:
Montag	Montag, 15.12.2025 Letzte Lieferung	_____	Sonntag, 14.12.25 00:00 Uhr	Lieferung am 22.12.2025 entfällt Erste Lieferung 2026: 12.01.26
Dienstag	Dienstag, 16.12.2025 (Abos aus ungerader Kalenderwoche)	Samstag, 20.12.2025 (Abos aus gerader Kalenderwoche)	Freitag, 19.12.25 6:00 Uhr	2 Lieferungen in KW 51 (Di + Sa) Erste Lieferung 2026: 13.01.26
Mittwoch	Mittwoch, 17.12.2025 (Abos aus ungerader Kalenderwoche)	Montag, 22.12.25 (Abos aus gerader Kalenderwoche)	Samstag, 20.12.25 6:00 Uhr	Zusätzlicher Liefertag in der Weihnachtswoche Verkürzte Bestellfrist 1. Lieferung am 07.01.26! (Montagsmorgen 6:00 Uhr)
Donnerstag	Donnerstag, 18.12.2025 (Abos aus ungerader Kalenderwoche)	Dienstag, 23.12.25 (Abos aus gerader Kalenderwoche)	Samstag, 20.12.25 6:00 Uhr	Zusätzlicher Liefertag in der Weihnachtswoche
Freitag	Freitag, 19.12.2025 Letzte Lieferung	_____	Donnerstag, 18.12.25 6:00 Uhr	

Winterpause

Vom 24.12.2025 bis 06.01.2026 machen wir Pause. In dieser Zeit finden keine Lieferungen statt.

Wir starten danach frisch erholt und voller Energie, um euch wieder mit frischem Obst, Gemüse und vielen weiteren Köstlichkeiten zu beliefern.

Ab Mittwoch, 07.01.2026 beliefern wir euch wieder am gewohnten Tag mit der Biokiste.

Bestellfrist für unsere Mittwochstouren am 07.01.26: Montag, 05.01.26, **6:00 Uhr** (wegen des Feiertags verkürzt!).

Wir wünschen euch eine wundervolle Adventszeit und freuen uns auf eure Bestellungen.

Euer Team von **Wino Bio**

Winterliche Grüße, wünscht das gesamte Wino-Team



Rezept der Woche: Kohlrabi-Kartoffel-Auflauf

Für 4 Portionen:

Zutaten:

600 Gramm Kartoffel, 2 Kohlrabi, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 200 Milliliter Sahne, 100 Milliliter Milch, 150 Gramm Gouda, 2 Esslöffel Butter, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss

Zubereitung:

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

Kartoffeln und Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, Sahne und Milch zugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Eine Auflaufform leicht fetten. Kartoffel- und Kohlrabischeiben abwechselnd einschichten. Mit der Sahnemischung übergießen

Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 40–45 Minuten backen, bis alles gar und goldbraun ist.

Wino Bio Tipp:

Mit frischen Kräutern bestreuen und servieren.

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.

