

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



Rückblick Winterzauber im Winoversum 2025

Unser **Winterzauber im Winoversum** war auch in diesem Jahr ein **wunderschöner Auftakt in die Adventszeit.**

Im festlich geschmückten Innenbereich des Winoversums entstand eine **gemütliche Atmosphäre, die Groß und Klein** die in Weihnachtsstimmung versetzte.

Für Familien und Kinder gab es viel zu entdecken und auszuprobieren:
Beim **Plätzchenbacken**, **Stockbrot grillen** und **Würste braten** entstanden kleine Genussmomente.

Musikalisch wurde der Abend von **Klaus Friedmann am Keyboard** mit Weihnachtsliedern begleitet. Die Weihnachtslieder luden zum Mitsingen ein. Auch der **Nikolaus** schaute vorbei und hatte ein kleines Geschenk für die Kinder dabei – ein Highlight, das viele Augen zum Leuchten brachte.

Ein **herzliches Dankeschön** an alle, die dabei waren und gemeinsam mit uns den Winterzauber zu etwas Besonderem gemacht haben.

[Entdecke jetzt weitere tolle Events bei uns im Winoversum!](#)



The image displays three gift certificates from 'wino.bio Deine Biokiste'. Each certificate features a red ribbon graphic and the text 'Gutschein Einlösbar unter www.wino.bio'. The top certificate offers a '10% Rabatt', the middle one '15% Rabatt', and the bottom one 'Rabatt sicher!'. A large green circle with the text 'Gutschein Aktion!' is overlaid on the middle certificate.

Gutschein kaufen, weniger zahlen, mehr Freude schenken!

Gutschein Geschenkidee

Gutschein-Aktion*

Gutschein kaufen, weniger zahlen, mehr Freude schenken!

Kaufe z.B. einen Gutschein für nur 85€ und erhalte ihn im Wert von 100€.

Rabatte werden bei der Erstellung des Gutscheins direkt bei der Rechnung abgezogen. Der **volle Gutscheinwert bleibt erhalten.**

Die nachhaltige Geschenkidee.

Individuell einlösbar - die Beschenkten wählen selbst, was zu ihnen passt.

*gilt nur im Aktionszeitraum bis 19.12.25

[Hier geht's zum Angebot!](#)



!Wir machen 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.

Jetzt Angebote entdecken und pünktlich liefern lassen!

Weihnachtliche Grüße, wünscht das gesamte Wino-Team!



Rezept der Woche: Festliches Zwiebel-Ragout mit Bandnudeln und Rosenkohl

Zutaten:

600 Gramm Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 2 Äpfel, 2 EL Öl, 1 TL Rohrohrzucker, 2 EL Tomatenmark, 1 EL Dinkelmehl, 3 EL Sojasoße, 2 EL dunkler Balsamico Essig, 100 Milliliter Rotwein, 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer, 1 EL Sultaninen, 250 Gramm Rosenkohl, 120 Gramm Bandnudeln

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch hacken. Äpfel entkernen und würfeln. Rosenkohl putzen, Strunk kreuzweise einschneiden.

Rosenkohl in Salzwasser 8–10 Min bissfest kochen, abgießen und beiseitestellen.

Bandnudeln nach Packungsbeilage in Salzwasser kochen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch 5–8 min glasig braten. Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Äpfel und Tomatenmark zufügen, kurz mitrösten. Mehl darüber stäuben und unter Rühren anschwitzen. Mit Sojasoße, Essig und Rotwein ablöschen. (Nach Belieben etwas Gemüsebrühe zugeben, wenn die Soße zu dick ist.)

Sultaninen hinzufügen und alles ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze schmoren lassen, bis die Zwiebeln weich sind.

Gegarten Rosenkohl ins Ragout geben, gut durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wino-Tipp:

Passt auch zu Fleisch (da kann der Bratensaft mitverwendet werden), Räuchertofu oder zum Raclettekäse.

Als Beilage können auch Knödel oder Kartoffelpüree gereicht werden.

Wirsing als Wintergemüse schmeckt auch lecker.

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.

