

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung

Wir wünschen euch ein frohes neues Jahr!



Liebe Kundinnen und Kunden,

wir hoffen, ihr seid gut ins neue Jahr gestartet und blickt voller **Gesundheit, Freude** und Neugier auf all das, was **2026** für euch bereithalten wird. Jedes neue Jahr bringt frische Energie und viele Möglichkeiten mit sich.

Habt ihr euch etwas Besonderes vorgenommen? Vielleicht gibt es Vorsätze oder Pläne, die euch motivieren?

Auch wir haben uns viel vorgenommen: Unser Ziel bleibt es, euch weiterhin mit **besten Bio-Produkten** zu beliefern und euch in allen Bereichen bestmöglich zufriedenzustellen. Damit das

gelingt, sind **eure Rückmeldungen** für uns besonders wertvoll. Was läuft gut, und wo können wir noch besser werden? Eure Anregungen helfen uns dabei, noch gezielter auf eure Wünsche einzugehen und unseren Service stetig zu verbessern.

Ein herzliches **Dankeschön** möchten wir euch für die vielen **lieben Weihnachtsgrüße** aussprechen, die unser Team erreicht haben. Eure Worte bedeuten uns sehr viel und sind eine wunderbare Motivation für das kommende Jahr.

Wir freuen uns darauf, euch auch 2026 weiterhin mit hochwertigen Bio-Produkten versorgen zu dürfen.

Vielen Dank für euer Vertrauen, eure Treue und eure Unterstützung – ihr seid der Grund, warum wir mit so viel Freude und Engagement dabei sind.

Auf ein erfolgreiches, gesundes und glückliches neues Jahr mit euch!



Veganuary

Natur- Markt

Natur Markt bei Wino Bio- im und ums
Winoversum!

Termin: Sonntag, 26. April 2026.

Ort: Wino Bio – im und ums Winoversum.

Du hast **selbstgemachte Produkte**, bietest
nachhaltige Waren, kreative Handwerkskunst,

Gesund ins neue Jahr starten?

Steht denn auf deiner Liste mit guten Vorsätzen,
gesund und nachhaltig ins neue Jahr zu starten?

Dann geht's auf zum Veganuary!

Eine vegane Ernährung bringt viele Vorteile mit
sich:

Sie schont das Klima durch **geringere CO₂-
Emissionen**, benötigt oft weniger Wasser in der
Produktion und hilft dabei, wertvolle Ressourcen
zu sparen.

Gleichzeitig kann eine ausgewogene pflanzliche
Ernährung das **Herz-Kreislauf-System
unterstützen**, den **Cholesterinspiegel positiv
beeinflussen** und liefert viele **Vitamine,
Mineralstoffe und Antioxidantien** – für ein
starkes Immunsystem und mehr Energie.

Pflanzlich essen heißt also: **bewusst genießen
und nachhaltig handeln.**

Bist du mit dabei? Starte jetzt also gesund und
nachhaltig ins neue Jahr!

**Mit nur einem Klick vegane Alternativen
entdecken!**

arbeitest mit **Naturmaterialien** – oder möchtest
dein Herzensprojekt vorstellen?
Hast du etwas, das perfekt zu unserem
Natur-Markt passt?

Dann bewirb dich jetzt für einen Platz mit deinem
Marktstand!

Standgebühr: 40 € pro Verkaufsstand
Wir freuen uns auf deine Ideen und deine
Bewerbung.

**Jetzt bewerben und teil unseres Natur- Marktes
werden!**



Frische Grüße, wünscht das gesamte Wino-Team!



Rezept der Woche: Rote-Bete-Hummus mit Wurzelgemüse-Pommes

Zutaten:

4 gelbe Bete, 4 Pastinaken, 4 Wurzelpetersilie, 1 Knollensellerie, 4 Karotten, 1EL Speisestärke, 700 Gramm Kichererbsen, 100 Milliliter kaltes Wasser, 3 Rote Bete, 2 Zehen Knoblauch, 3EL Tahin, 1EL Zitronensaft, 2TL Kümmel gemahlen, etwas Kresse, 1EL Olivenöl, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse vorbereiten

Gemüse schälen. Die Rote Bete in kleine Stücke schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Rote Bete Stücke darin etwa 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit die restlichen Bete, Pastinaken, Petersilienwurzeln, Knollensellerie und Karotten in Pommesform schneiden.

Den Backofen auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Die Gemüse-Pommes mit einem Küchentuch trocken tupfen. Dann in eine große Schüssel geben und mit 1 EL Öl sowie 1 EL Speisestärke marinieren. Zwei Backbleche bzw. Backroste mit Backpapier auslegen und das Gemüse darauf gleichmäßig verteilen. Für 15 Minuten backen.

Rote-Bete-Hummus zubereiten

Währenddessen die gekochten Rote Bete abgießen und in einen Mixer geben. Die Kichererbsen abgießen und gründlich abspülen sowie abtropfen lassen. Dann mit allen restlichen Zutaten für den Hummus in den Mixer dazugeben und alles zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf noch mehr Wasser hinzugeben.

Gemüse-Pommes backen

Die Ofentür öffnen und den Dampf ablassen. Die Bleche tauschen und die Pommes für weitere 15 Minuten bei 250 °C goldbraun backen.

Alles anrichten und servieren

Die Wurzelgemüse-Pommes mit dem Rote-Bete-Hummus anrichten und mit Kresse garnieren. Servieren und genießen!

Wino-Tipp:

Ein Hoch auf die Bete! Das leuchtende Pink des Hummus ist nicht nur ein Hingucker, sondern bringt auch frischen Geschmack auf den Teller. Ein einfaches, nährstoffreiches Gericht, das satt macht und Lust auf den Frühling weckt.

Falls Hummus übrig bleibt: Einfach die kommenden Tage als Aufstrich oder Dip genießen. Oder: Den Hummus auf Vorrat einfrieren und beim nächsten Ofengemüse einfach auftauen lassen.

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.

