

2025  
KW 16

Hannes Posch



Tiroler Gemüsekiste OG  
Familie Lebesmühlbacher  
A-6233 Kramsach · Wittberg 24  
Tel: 05337 – 64 563 · Fax: 63601  
E-Mail: tiroler@gemuesekiste.at  
www.tiroler.gemuesekiste.at



### Die Kloane:

1 grüner Eichblattsalat, 1 Bund Radieschen, 30 dag Spinat, 1 Pastinake, 1 kg mehlig Kartoffeln

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

### Gemüsekiste:

1 grüner Eichblattsalat, 1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Rucola, 1 Bund Radieschen, 50 dag Spinat, 1 Sellerie, 1 kg mehlig Kartoffeln

### Familienkiste:

1 grüner Eichblattsalat, 1 roter Blattsalat, 1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Rucola, 2 Bund Radieschen, 60 dag Spinat, 1 Sellerie, 1 kg mehlig Kartoffeln

## Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Das für das Inntal typische Frühlingswetter hat uns wiederum beste Wachstumsbedingungen für die erste Gemüseernte beschert. Viele Kulturen sind bereits gesät und gepflanzt, womit wir mit großer Vorfreude in die Saison starten. Dank der guten Zusammenarbeit mit unseren vier kleinstrukturierten Landwirten und Optimierungen bei organisatorischen Abläufen, konnten wir die geringfügige Preisanpassung deutlich unter der Inflationsrate halten.

Vorbehaltlich von Witterungseinflüssen können wir Ihnen **ein breites Saisonsortiment von über 50 Gemüsesorten** während des Jahres anbieten und eine Versorgungssicherheit und Preisstabilität garantieren.

Weiters wurden die Kapazitäten geschaffen, dass unsere Gemüsekisten-Chauffeure in allen Zustellgebieten zusätzliche Kunden wöchentlich bedienen können.

**Leergut: Wir bitten Sie, uns die leeren Kartons** wieder zur Verfügung zu stellen, herzlichen Dank dafür!

**Preise:** Die "Kloane" kostet € 14,80, die "Tiroler Gemüsekiste" € 16,98 und die "Familienkiste" € 20,68, inkl. MwSt., vor Ihre Haustüre, bzw. Ihre Abladestelle.

Die **Zusatzkisten** in der kommenden Woche sehen Sie rechts oben im Balken, in den beiden darauffolgenden Wochen KW18 (30.4.-2.5.) und KW 19 (7.5.-9.5.) liefern wir Ihnen bei Bedarf gerne die **Kräuterkiste** vom Spezialisten Strillinger aus Söll.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

### Zusatzkiste: Apfelsaft

10 l im Vakuumbbeutel

Preis: € 30,65 inkl. MwSt.

### Zusatzkiste: Kartoffeln

5 kg Ditta

Preis: € 13,75 inkl. MwSt.

### Zusatzkiste: Apfelessig

3 l naturvergorener Apfelessig im Vakuumbbeutel

Preis: € 25,28 inkl. MwSt.

### KW 17: 23.-25.04.2025

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 22.04.2025, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.

### Vorschau Zusatzkisten

KW 18 & KW 19

€ 17,95

**Kräuter im Topf:** 6 Kräutertöpfe: 1 Basilikum genovese, 1 Petersilie krause, 1 Pfefferminze, 1 Rosmarin, 1 Thymian, 1 Oregano

## REZEPTE

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage unter [www.tiroler.gemuesekiste.at](http://www.tiroler.gemuesekiste.at)

### Pasta mit Pesto aus Blattspinat und Pistazien

Rezept für 4 Personen • 400 g Pasta (z.B. breite Bandnudeln) • Pasta al dente kochen.

**Pesto aus Blattspinat und Pistazien:** 100 g Blattspinat, 100 g Kartoffeln, 40 g Pistazien, 4 EL Olivenöl, 2 EL geriebener Parmesan, 2 Knoblauchzehen, 1 Rosmarin-Zweig, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Blattspinat in Salzwasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen (Sieb) und auskühlen lassen. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser weichköcheln, abgießen. Die Hälfte der Kartoffelwürfel mit etwas Olivenöl und dem Rosmarin-Zweig in einer Pfanne rösten, mit Salz würzen, Rosmarin-Zweig entfernen. In einem höheren Gefäß blanchierten Blattspinat, restliche Kartoffelwürfel, 30 g Pistazien, Olivenöl, Parmesan, Knoblauchzehen und Salz sehr fein pürieren, mit 2-3 EL Nudelwasser verdünnen. Pasta mit dem Pesto vermengen, auf Tellern verteilen, mit gerösteten Kartoffelwürfel und restlichen Pistazien garnieren, mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen, nach Belieben mit Parmesan servieren.

### Radieschen-Kartoffel-Suppe

Rezept für 4 Personen • 750 ml Gemüsebrühe, 450 g Kartoffeln, 125 ml Rahm, 120 g Karotten, 100 g Zwiebel, 50 g Lauch, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Radieschen, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ½ Bund Schnittlauch, Butter zum Anschwitzen, Schwarzbrotwürfel  
Kartoffeln und Karotten schälen, würfelig schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Schnittlauch fein hacken. Lauch in feine Ringe, Radieschen in feine Scheiben schneiden, einen kleinen Teil davon als Suppeneinlage auf die Seite geben. Zwiebel und Lauch in Butter leicht anschwitzen, Kartoffeln und Karotten mitrösten, mit Suppe aufgießen, 15 Minuten weichkochen. Knoblauch, Radieschen und Rahm zur Suppe geben, Suppe mit einem Mixstab pürieren, pikant würzen. Schwarzbrotwürfel ohne Fett knusprig anrösten, auskühlen lassen. Suppe mit Radieschenscheiben, Schwarzbrotwürfel und Schnittlauch anrichten und servieren.

### Wiener Tafelspitz

Rezept für 4 Personen • 1500 g Tafelspitz (aus der Hüfte) • **Rindssuppe:** Markknochen vom Rind, 4 mittelgroße Karotten, 3 Liter kaltes Wasser, 2 Lorbeerblätter, ein großes Stück Sellerie (Knolle), ein Stück von der Petersilwurzel (ersatzweise Pastinake), 1 große Zwiebel, ½ Lauch, 1 EL Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner, 1 TL Kümmel ganz, nach Belieben Piment und Knoblauch, Salz

Gemüse schälen, in Stücke schneiden. Gemüse und Gewürze (außer Salz) mit dem kalten Wasser aufstellen, aufkochen lassen, Markknochen einlegen, Hitze reduzieren. Gemüse und Markknochen etwa ½ Stunde leicht köcheln lassen, mit Salz würzen. Tafelspitz einlegen, bei schwacher Hitze 3-4 Stunden garen. Den Tafelspitz herausnehmen, kurz ruhen lassen, in 0,5-1 cm dünne Scheiben schneiden. Suppe durch ein Sieb gießen, Gemüse und Markknochen entfernen. Tafelspitz-Scheiben auf Tellern anrichten, mit etwas Suppe begießen, mit Kartoffeln, Blattspinat und Kren servieren.