

2025  
KW 34

Hannes Posch



**Tiroler Gemüse**kiste GmbH & Co KG  
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 Romanischer Salat, 4 Tomaten,  
1 Broccoli, 1 Melanzani,  
2 Zuckermais

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

#### Gemüsekiste:

1 Romanischer Salat, 1 Eissalat,  
5 Tomaten, 1 Karfiol, 2 Zucchini,  
5 Karotten, 2 Zuckermais

#### Familienkiste:

1 Romanischer Salat, 1 Kopfsalat,  
¾ kg Tomaten, 1 Karfiol, 1 Broccoli,  
1 Hokkaido, 2 Zucchini, 3 Zuckermais

### Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Dem vermehrten Interesse an unterschiedlichen Zusatzkisten sind wir gerne nachgekommen. Um Ihnen einen guten Überblick zur Verfügung zu stellen, sehen sie auf der **Rückseite des Rezeptzettels** alle bisher vereinbarten Liefertermine für die verschiedenen Spezialitäten. Einige Produkte, wie Sauerkraut, Lagergemüse, Gefriergetrocknete Früchte, Weihnachtspaket, usw., müssen noch vereinbart und abgestimmt werden. Sobald das erledigt ist, erhalten Sie auf jeden Fall rechtzeitig die Informationen dazu.

Ihre Vorbestellungen werden von uns ab sofort sehr gerne entgegen genommen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!  
Ihre Gemüsebauern & das Team der Tiroler  
Gemüsekiste

**RÜCKSEITE**  
Zusatzkistenkalender  
auf der Rückseite!

#### Zusatzkiste: Jungkarotten

3,5 kg Jungkarotten  
Preis: € 12,70 inkl. MwSt.

#### Zusatzkiste: Lagerkartoffeln

5 kg Kartoffeln Bernina  
Preis: € 13,98 inkl. MwSt.  
10 kg Kartoffeln Bernina  
Preis: € 17,40 inkl. MwSt.

#### KW 35: 27.-29.08.2025

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens  
Dienstag, 26.08.2025, 12 Uhr, per Telefon,  
E-Mail oder Fax zu bestellen.

## REZEPTE

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

### Zuckermais im Speckmantel

Rezept für 2 Personen

2 Maiskolben, 6 dünne Scheiben Speck, Pfeffer aus der Mühle

Zuckermais kolben 20 Minuten in Salzwasser weichkochen, herausnehmen, abtropfen lassen, mit Speck umwickeln, am Grill unter mehrmaligem Wenden grillen, bis der Speck knusprig ist, mit Pfeffer würzen.

### Zuckermais mit Knoblauchbutter

Rezept für 2 Personen

2 Maiskolben

**Knoblauchbutter:** 4 EL weiche Butter, 1 Knoblauchzehe oder 2 frische Stangen Knoblauch, 1 kräftige Prise Salz, Kräuter nach Belieben  
**Knoblauchbutter:** Knoblauch und ggf. Kräuter fein hacken, Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen, alle Zutaten vermengen und abschmecken.

**Gegrillter Zuckermais:** Maiskolben abschälen, in Salzwasser 10 Minuten vorkochen, anschließend herausnehmen und auf den Grillrost legen, bis sie eine schöne Bräunung haben, mit Knoblauchbutter bestreichen und mit Salz nachwürzen.

**Tipp für Kinder:** Kolben auf sehr lange Spieße aufspießen und über einem Lagerfeuer (z.B. Feuerschale) in der Glut drehen, bis sie schön braun sind. Anschließend mit Knoblauchbutter einstreichen und etwas salzen.

**Gekochter Zuckermais:** Zuckermais abschälen, in Salzwasser kochen, bis sie weich sind (Test: an der Spindel anstechen), herausnehmen, mit Knoblauchbutter einpinseln, mit Salz würzen und rundherum knabbern.

### Pizza mit Ricotta und Zucchini

Rezept für 8 kleine Pizzen (15 cm Durchmesser)

**Pizzateig:** 400 g Mehl, 250 ml lauwarmes Wasser, 30 g Hefe, 4 EL Olivenöl, 1 TL Salz

**Belag:** 500 g Zucchini, 250 g geriebener Mozzarella, 250 g Ricotta, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Oregano (oder Pizzagewürz), Olivenöl, 1 Handvoll Pistazien (ungesalzen)

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröckeln, in die Mulde geben, etwas lauwarmes Wasser darüber gießen und die Hefe verrühren. Oberfläche mit Mehl bestäuben, an einem warmen Ort gehen lassen. Restliches Wasser, Öl und Salz zum Mehl geben und den Teig so lange kneten, bis er sich von der Schüssel löst. Zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. Pizzateig in 8 gleich große Stücke teilen. Ricotta in einer Schüssel cremig rühren. Zucchini in hauchdünne Scheiben schneiden, leicht salzen, 10 Minuten ziehen lassen, vorsichtig ausdrücken, Saft abgießen, mit 2 EL Olivenöl und Pfeffer würzen. Knoblauch fein hacken, Oregano-Blätter abzupfen (wenn frisch verwendet, alternativ Pizzagewürz), beides mit 3 EL Olivenöl mischen. Pistazien halbieren. Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (8 Kreise), mit Ricotta bestreichen, mit geriebenem Mozzarella bestreuen, Zucchini scheiben darauf verteilen, mit Oregano-Knoblauch-Öl beträufeln und auf der untersten Schiene im vorgeheiztem Rohr bei 230°C backen. Mit Pistazien bestreut servieren.

2025  
2026



**Tiroler GemüseKiste GmbH & Co KG**  
 Familie Lebesmühlbacher  
 A-6233 Kramsach · Wittberg 24  
 Tel: 05337 – 64 563 · Fax: 63601  
 E-Mail: tiroler@gemueseKiste.at  
 www.tiroler.gemueseKiste.at



KW 35	27.-29. August 2025	Kartoffeln: 5 kg Lagerkartoffeln*	€ 13,98
		Kartoffeln: 10 kg Lagerkartoffeln*	€ 16,90
		Jungkarotten: 3,5 kg	€ 12,70
KW 36	03.-05. September 2025	Kartoffeln: 5 kg mehlig Kartoffeln	€ 13,98
		Äpfel & Birnen: 5 kg: 4 kg Gala & 1 kg Birnen	€ 17,40
KW 37	10.-12. September 2025	Äpfel: 10 kg: je 5 kg Gala & Elstar	€ 27,50
		Zwiebeln: 4 kg	€ 12,98
KW 38	17.-19. September 2025	Kartoffeln: 5 kg Lagerkartoffeln*	€ 13,98
		Kartoffeln: 10 kg Lagerkartoffeln*	€ 16,90
KW 39	24.-26. September 2025	Äpfel: 10 kg: 4 kg Ladina & 6 kg Freiherr v. Hallberg	€ 27,50
		Apfelessig: 3 l, naturvergoren	€ 25,28
KW 40	01.-03. Oktober 2025	Äpfel: 5 kg: je 2,5 kg Elstar & Jonagold	€ 17,40
		Äpfel: 10 kg: je 5 kg Elstar & Jonagold	€ 27,50
KW 41	08.-10. Oktober 2025	Kartoffeln: 5 kg rotschalige Kartoffeln	€ 13,98
		Kartoffeln: 10 kg rotschalige Kartoffeln	€ 16,90
KW 42	15.-17. Oktober 2025	Äpfel: 5 kg: 2 kg Gala & 3 kg Topaz	€ 17,40
		Äpfel: 10 kg: 4 kg Gala & 6 kg Topaz	€ 27,50
KW 43	22.-24. Oktober 2025	Äpfel: 10 kg Boskoop	€ 27,50
		Kartoffeln: 5 kg mehlig Kartoffeln	€ 13,98
		Kartoffeln: 10 kg mehlig Kartoffeln	€ 16,90
KW 44	29.-31. Oktober 2025	Kartoffeln: 5 kg Lagerkartoffeln*	€ 13,98
		Kartoffeln: 10 kg Lagerkartoffeln*	€ 16,90
KW 45	05.-07. November 2025	Apfelsaft: 5 l im Vakuumbbeutel	€ 20,30
		Apfelsaft: 10 l im Vakuumbbeutel	€ 31,50
KW 46	12.-14. November 2025	Äpfel: 10 kg Boskoop	€ 27,50
		Kartoffeln: 10 kg rotschalige Kartoffeln	€ 16,90
KW 47	19.-21. November 2025	Äpfel: 5 kg: 1,5 kg Jonagold & 3,5 kg Topaz	€ 17,40
		Äpfel: 10 kg: 3 kg Jonagold & 7 kg Topaz	€ 27,50
KW 48	26.-28. November 2025	Kartoffeln: 5 kg Lagerkartoffeln*	€ 13,98
		Kartoffeln: 10 kg Lagerkartoffeln*	€ 16,90

# Zusatzkisten

## TIROLER GEMÜSEKISTE 2025 – 2026

Hier finden Sie das Angebot an Zusatzkisten bis zum Saisonende und für die Winterkisten, jederzeit auf unserer Website, in der App, per E-Mail oder telefonisch bestellbar.

Das kommt ausserdem noch:

**Lagerkiste klein**  
**Lagerkiste groß**  
**Sauerkraut**  
**Weihnachtspaket**

Wir informieren Sie, sobald diese bestellbar sind.

Die **laufende Saison endet** mit KW 48 (26.-28.11.2025). Die beiden **Winterkisten** liefern wir im **Jänner** (KW 03: 14.-16.01.2026) und im **Februar** (KW 06: 04.-06.02.2026).

Im **März** gibt es erstmals eine **Winterkiste mit erstem Frühlingsgruß** (KW 12: 18.-20.03.2026).

# Winterkisten

KW 03	14.-16. Jänner 2026	Äpfel: 10 kg: je 5 kg Topaz & Rubinella	€ 27,50
		Apfelsaft: 10 l im Vakuumbbeutel	€ 31,50
KW 06	04.-06. Februar 2026	Äpfel: 5 kg: je 2,5 kg Topaz & Rubinella	€ 17,40
		Kartoffeln: 10 kg Lagerkartoffeln*	€ 16,90
KW 12	18.-20. März 2026	Apfelsaft: 5 l im Vakuumbbeutel	€ 20,30
		Kartoffeln: 5 kg Lagerkartoffeln*	€ 13,98

**Neu!** Winterkiste mit  
erstem Frühlingsgruß

\* Lagerkartoffeln: Bernina

Witterungsbedingte Änderungen möglich!

Satz- und Druckfehler vorbehalten