

2025
KW 35

Josef Posch



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



Die Kloane:

1 Romanischer Salat, 1 Gurke,
3 Tomaten, 1 Karfiol, 2 gelbe
Rohren mit Blatt

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

GemüseKiste:

1 Romanischer Salat, 1 Kopfsalat,
1 Melanzani, 3 gelbe Rohnen mit
Blatt, 4 Tomaten, 1 Bund Jung-
zwiebel, 1 Karfiol

FamilienKiste:

1 Romanischer Salat, 1 Kopfsa-
lat, 1 Romanesco, ¾ kg Tomaten,
2 Gurken, 3 gelbe Rohnen mit
Blatt, 1 Bund Jungzwiebel, 2 Zuc-
chini

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler GemüseKiste!

Der ergiebige Regen in der letzten Woche hat keine nennenswerten Schäden angerich-
tet und die nachfolgend kühleren Temperaturen haben zugelassen, dass die Böden die
Feuchtigkeit auch bis in tiefere Schichten aufnehmen konnten. Dies ist enorm wich-
tig für das vitale Bodenleben, aus welchem die Gemüsepflanzen die Nährstoffe nun
leichter aufnehmen können. Im gesunden Ackerboden befinden sich im Volumen einer
Schaufel Erde über 2 Milliarden Mikroorganismen, die schlussendlich zu verfügbarer
Energie verstoffwechselt werden. Deshalb ist der gesunde Boden die Voraussetzung für
ein geschmackvolles und vitales Gemüse!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern & das Team der Tiroler GemüseKiste

ZusatzKiste: Äpfel & Birnen

5 kg (4 kg Äpfel Gala & 1 kg Birnen)

Preis: € 17,40 inkl. MwSt.

10 kg (8 kg Äpfel Gala & 2 kg Birnen)

Preis: € 27,50 inkl. MwSt.

ZusatzKiste: Kartoffeln

5 kg mehlig Kartoffeln

Preis: € 13,98 inkl. MwSt.

KW 36: 03.-05.09.2025

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 02.09.2025, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau ZusatzKisten

KW 37	Äpfel (je 5 kg Gala & Elstar) Zwiebeln (4 kg) Zwetschken (2,5 kg)	€ 27,50 € 12,98 € 15,85
KW 38	Lagerkartoffeln (5 kg Evita) Lagerkartoffeln (10 kg Evita)	€ 13,98 € 16,90
KW 39	Äpfel (4 kg Ladina & 6 kg Hallberg) Apfelessig naturvergoren (3 l)	€ 27,50 € 25,28
KW 40	Äpfel (je 2,5 kg Elstar & Jonagold) Äpfel (je 5 kg Elstar & Jonagold)	€ 17,40 € 27,50
KW 41	Kartoffeln rotschalig (5 kg) Kartoffeln rotschalig (10 kg)	€ 13,98 € 16,90
KW 42	Äpfel (2 kg Gala & 3 kg Topaz) Äpfel (4 kg Gala & 6 kg Topaz)	€ 17,40 € 27,50
KW 43	Äpfel (10 kg Boskoop) Kartoffeln mehlig (5 kg) Kartoffeln mehlig (5 kg)	€ 27,50 € 13,98 € 16,90

KW 44	Lagerkartoffeln (5 kg Evita) Lagerkartoffeln (10 kg Evita)	€ 13,98 € 16,90
KW 45	Apfelsaft (5 l im Vakuumbeutel) Apfelsaft (10 l im Vakuumbeutel)	€ 20,30 € 31,50
KW 46	Kartoffeln rotschalig (10 kg) Äpfel (10 kg Boskoop)	€ 16,90 € 27,50
KW 47	Äpfel (1,5 kg Jonagold & 3,5 kg Topaz) Äpfel (3 kg Jonagold & 7 kg Topaz)	€ 17,40 € 27,50
KW 48	Lagerkartoffeln (5 kg Evita) Lagerkartoffeln (10 kg Evita)	€ 13,98 € 16,90
KW 03	Äpfel (je 5 kg Topaz & Rubinella) Apfelsaft (10 l im Vakuumbeutel)	€ 27,50 € 31,50
KW 06	Äpfel (je 2,5 kg Topaz & Rubinella) Lagerkartoffeln (10 kg Evita)	€ 17,40 € 16,90
KW 12	Lagerkartoffeln (5 kg Evita) Apfelsaft (5 l im Vakuumbeutel)	€ 13,98 € 20,30

REZEPTE

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage unter www.tiroler.gemuesekiste.at

Karfiol mit Nuss-Butterbröseln

Rezept für 4 Personen

800 g Karfiol, 100 g Butter, 100 g Brösel, 50 g geriebene Nüsse, 12 Sardellenfilets, 4 EL Kapern, 3 hart gekochte Eier, Salz

Sardellenfilets abtropfen lassen, Kapern bei Bedarf halbieren, Eier schälen und fein hacken. Karfiol in Röschen teilen, bissfest garen. Butter aufschäumen lassen, Brösel und Nüsse bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun rösten. Karfiol auf Tellern anrichten, leicht salzen, mit Nuss-Butterbröseln bestreuen, Kapern, Sardellen sowie Eier darauf verteilen, mit Kartoffeln und Blattsalat servieren.

Spaghetti mit Rohnen und Ziegenfrischkäse

Rezept für 4 Personen

400 g Spaghetti, 400 g Rohnen, 200 g Ziegenfrischkäse, 50 g Walnusskerne, 8 Blätter Radicchio-Salat, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Handvoll Rucola, Öl zum Anbraten

Spaghetti al dente kochen. Rohnen waschen, mit der Schale weichkochen (circa 45 Minuten), schälen, klein würfelig schneiden. Walnüsse ohne Fett rösten, herausnehmen. Radicchio-Blätter in breite Streifen schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, Radicchio-Blätter darin braten, Rohnen-Würfel 5 Minuten mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Spaghetti und Walnüsse unterheben, Ziegenfrischkäse zerbröckelt darüber verteilen, mit Rucola anrichten.