

2025
KW 36

Romed Puelacher



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 Kopfsalat, 3 Tomaten, 250 g grüne Bohnen, 1 Gurke, 1 Sellerie mit Grün

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

GemüseKiste:

1 Kopfsalat, 1 roter Eichblattsalat, 4 Tomaten, 300 g grüne Bohnen, 6 Karotten, 1 Bund Mangold, 1 Sellerie mit Grün

FamilienKiste:

1 Kopfsalat, 1 roter Eichblattsalat, ¾ kg Tomaten, 500 g grüne Bohnen, 1 Bund Jungzwiebel, 1 Karfiol, 8 Karotten, 1 Sellerie mit Grün

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler GemüseKiste!

Das Ende der Ferienzeit bedeutet oftmals die Umstellung vom lockeren "Sommermodus" auf organisierte Abläufe. Um diesbezüglich eine Unterstützung anzubieten, möchten wir Ihnen unsere **Tiroler GemüseKiste App** empfehlen. Sie können diese kostenfrei herunterladen und sind **somit zeitlich und örtlich sehr flexibel** informiert. Über die "Kontaktschiene" können wir Ihre Wünsche sofort berücksichtigen, die **persönliche Bestätigung** erhalten Sie nach unserer Bearbeitung auf Ihren E-Mail Account. Informationen, z.B. aktuelle Zusatzkisten, erhalten Sie per Push-Nachricht in Ihre App.

Information Zusatzkiste: In der KW 38 (17.-19.9.) können wir Ihnen noch zusätzlich eine Einheit mit 4 kg **Rohnen** zum Preis von € 12,30 anbieten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern & das Team der Tiroler GemüseKiste

Zusatzkiste: Äpfel

10 kg (je 5 kg Gala & Elstar)
Preis: € 27,50 inkl. MwSt.

Zusatzkiste: Zwiebeln

4 kg
Preis: € 12,98 inkl. MwSt.

Zusatzkiste: Zwetschken

2,5 kg
Preis: € 15,85 inkl. MwSt.

KW 37: 10.-12.09.2025

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 09.09.2025, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

KW 38	Lagerkartoffeln (5 kg Ditta) Lagerkartoffeln (10 kg Ditta) Rohnen (4 kg)	€ 13,98 € 16,90 € 12,30
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 (10 kg)	€ 27,50 € 13,98 € 16,90
KW 44	Lagerkartoffeln (5 kg Ditta) Lagerkartoffeln (10 kg Ditta)	€ 13,98 € 16,90

KW 45	Apfelsaft (5 l im Vakuumbbeutel) Apfelsaft (10 l im Vakuumbbeutel)	€ 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 Ditta) Lagerkartoffeln (10 kg Ditta)	€ 13,98 € 16,90
KW 03	Äpfel (je 5 kg Topaz & Rubinella) Apfelsaft (10 l im Vakuumbbeutel)	€ 27,50 € 31,50
KW 06	Äpfel (je 2,5 kg Topaz & Rubinella) Lagerkartoffeln (10 kg Ditta)	€ 17,40 € 16,90
KW 12	Lagerkartoffeln (5 kg Ditta) Apfelsaft (5 l im Vakuumbbeutel)	€ 13,98 € 20,30

REZEPTE

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

Selleriecremesuppe mit Birne

Rezept für 2 Personen

250 ml Gemüsebrühe, 250 ml Weißwein, 200 g Sellerie, 100 ml Rahm, 80 g Zwiebel, 2 Williams-Birnen, 2 EL Butter, 1 EL Zucker, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Sellerie schälen, Birnen schälen und entkernen, beides in Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken. Butter erhitzen, Zucker einstreuen, karamellisieren lassen, Zwiebel und Sellerie zugeben, leicht anbraten, Birne untermengen, mit Weißwein ablöschen, mit Suppe aufgießen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Gemüse weichkochen, Rahm angießen, Suppe pürieren.

Tipp: Suppe mit ein paar Tropfen Balsamico-Essig verfeinern.

Fischfilet auf Balsamico-Zwiebeln mit Speckbohnen

Rezept für 2 Personen

2 Fischfilets (à 150 g), 300-400 g grüne Bohnen, 50 g Speckwürfel, 50 ml Balsamico-Essig, 4 Schalotten-Zwiebeln (ersatzweise kleine Zwiebeln gelb), 2 EL Semmelbrösel, 1 EL weiche Butter, 1 EL Honig, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Olivenöl zum Anbraten

Schalotten schälen, in Spalten schneiden, mit Honig und Balsamico köcheln, bis sie weich sind. Bohnen putzen, in Salzwasser weichkochen, abtropfen lassen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck darin rösten, Bohnen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, warmhalten. Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln. Weiche Butter, Salz und Brösel mischen, Fischfilets damit bestreichen, im Rohr bei 200°C 10-15 Minuten garen (bis eine krosse Kruste entsteht). Schalotten und Speck-Bohnen auf Tellern anrichten, Fischfilets darauflegen und sofort servieren.