

2025
KW 37

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 Hokkaido,
1 kg mehligke Kartoffeln,
4 Karotten, 3 Tomaten

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

GemüseKiste:

1 Romanischer Salat, 1 Kopfsalat,
1 Hokkaido, 1 kg mehligke Kar-
toffeln, 5 Karotten, 4 Tomaten,
1 Frühkraut

FamilienKiste:

1 Romanischer Salat, 1 Kopfsalat,
1 Hokkaido, 1 kg mehligke Kartof-
feln, 1 kg Karotten, 600 g Toma-
ten, 1 Frühkraut, 1 Bund Petersilie

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler GemüseKiste!

Der Inhalt der Tiroler GemüseKiste **garantiert zu 100 % heimisches und saisonales Ge-
müse von unseren Gemüsebauern**. Die kurzen Lieferwege vom Tiroler Acker vor Ihre
Haustüre ermöglichen, dass Sie frisches und knackiges Gemüse erhalten. Gemüse und
Obst sind die elementare Basis für unsere körperliche und mentale Gesundheit. Bal-
laststoffe ernähren unsere guten Darmbakterien und fördern deren Zusammenspiel
(Mikrobiom). Von dort werden Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und Pflanzen-
begleitstoffe in den Körper verteilt – dorthin, wo Sie gerade benötigt werden. **Das Wun-
derwerk Mensch funktioniert genau so gut, wie wir nachliefern!**

Information ZusatzKiste: In der KW 39 (24.-26.9.2025) können wir Ihnen zusätzlich eine
Einheit **Pilze**, mit 3 x 200 g braunen **Champignons** und 3 x 150 g **Shiitake** Pilzen, zum
Preis von € 21,10 inkl. MwSt. anbieten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern & das Team der Tiroler GemüseKiste

ZusatzKiste: Lagerkartoffeln

5 kg Evita
Preis: € 13,98 inkl. MwSt.
10 kg Evita
Preis: € 16,90 inkl. MwSt.

ZusatzKiste: Rohnen

4 kg
Preis: € 12,30 inkl. MwSt.

KW 38: 17.-19.09.2025

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 16.09.2025, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau ZusatzKisten

KW 39	Äpfel (4 kg Ladina & 6 kg Hallberg)	€ 27,50
	Apfelessig naturvergoren (3 l)	€ 25,28
	Pilze (braune Champignons, Shiitake)	€ 21,10
KW 40	Äpfel (je 2,5 kg Elstar & Jonagold)	€ 17,40
	Äpfel (je 5 kg Elstar & Jonagold)	€ 27,50
	LagerKiste klein (2 kg Rohnen, 3 kg Karotten)	€ 14,65
KW 41	Kartoffeln rotschalig (5 kg)	€ 13,98
	Kartoffeln rotschalig (10 kg)	€ 16,90
	Sauerkraut (4 kg)	€ 15,20
KW 42	Äpfel (2 kg Gala & 3 kg Topaz)	€ 17,40
	Äpfel (4 kg Gala & 6 kg Topaz)	€ 27,50
KW 43	Äpfel (10 kg Boskoop)	€ 27,50
	Kartoffeln mehlig (5 kg)	€ 13,98
	Kartoffeln mehlig (10 kg)	€ 16,90

KW 44	Lagerkartoffeln (5 kg Evita)	€ 13,98
	Lagerkartoffeln (10 kg Evita)	€ 16,90
	LagerKiste klein (Rohnen, Karotten)	€ 14,65
KW 45	Apfelsaft (5 l im Vakuumbeutel)	€ 20,30
	Apfelsaft (10 l im Vakuumbeutel)	€ 31,50
KW 46	Kartoffeln rotschalig (10 kg)	€ 16,90
	Äpfel (10 kg Boskoop)	€ 27,50
	Sauerkraut (4 kg)	€ 15,20
KW 47	Äpfel (1,5 kg Jonagold & 3,5 kg Topaz)	€ 17,40
	Äpfel (3 kg Jonagold & 7 kg Topaz)	€ 27,50
	LagerKiste groß	€ 19,80
KW 48	Lagerkartoffeln (5 kg Evita)	€ 13,98
	Lagerkartoffeln (10 kg Evita)	€ 16,90
KW 03	Äpfel (je 5 kg Topaz & Rubinella)	€ 27,50
	Apfelsaft (10 l im Vakuumbeutel)	€ 31,50
	Sauerkraut (4 kg)	€ 15,20

REZEPTE

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

Folienkartoffel mit Lauch und Speck

Rezept für 4 Personen

4 große Kartoffeln, Alufolie zum Einwickeln der Kartoffeln, 100 g würzigen Bergkäse, 100 g Speck, 100 g Lauch, frischer Majoran (er-
satzweise getrocknet), ½ Bund Petersilie, 200 g Topfen, 200 g Sauerrahm, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln gut waschen, in Alufolie wickeln, 40-50 Minuten bei 220°C ins Rohr schieben. Käse grob reiben. Speck in Streifen, Lauch in
Ringe schneiden, Kräuter fein hacken. Speck in einer Pfanne knusprig braten, Majoran kurz mitrösten, aus der Pfanne nehmen. Lauch
im verbliebenen Fett rösten, zur Seite geben. Topfen und Sauerrahm verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln aus der Folie
wickeln, der Länge nach einschneiden, auseinanderklappen. Spalten großzügig mit Topfen-Sauerrahm-Mischung füllen, mit Käse,
Speck, Lauch und Kräutern bestreut servieren.

Gratinierter Lauch

Rezept für 2 Personen

2 Stangen Lauch, 250 g Tomaten, 150 g geriebener Hartkäse, 125 ml Milch, 2 Eier, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der
Mühle

Lauch waschen, der Länge nach teilen, in Salzwasser halbweich dünsten. Tomaten in Scheiben schneiden. Käse, Milch und Eier ver-
mengen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. In eine feuerfeste Form geben, Lauch und Tomaten einschichten, mit dem Kä-
se-Milch-Eier-Gemisch begießen, bei 180°C 30 Minuten überbacken.