

2025
KW 38

Anton Giner



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 roter Kopfsalat, 1 lila Karfiol,
1 Broccoli, 1 Bund Jungzwiebel,
3 Tomaten

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

GemüseKiste:

1 roter Kopfsalat, 1 Bund Rucola,
10 dag Vogersalat, 1 lila Karfiol,
1 Broccoli, 2 Rohnen, 1 Lauch

FamilienKiste:

1 roter Kopfsalat, 1 Eissalat,
1 Bund Rucola, 1 lila Karfiol,
1 Broccoli, 2 Knollen Knoblauch,
3 Rohnen, 3 Tomaten

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler GemüseKiste!

In dieser Woche liefern wir, an jene die vorbestellt haben, die ersten **erntefrischen Rohnen** der Herbstsaison als ZusatzKiste vor die Haustür. Sie kommen erdig und ungewaschen bei Ihnen an, um die Haltbarkeit zu gewährleisten. Die Erde hält die Rohnen feucht und schützt sie so vor Austrocknung. Diese Wunderknolle gehört zu den nährstoffreichsten Wurzelgemüsen in unserer Region. In ihr steckt eine beeindruckende Vielfalt an Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen. Sie ist **blutbildend** (Folsäure und Eisen sind wichtige Nährstoffe für die Bildung roter Blutkörperchen), **antioxidativ & entzündungshemmend** (Farbstoff Betanin wirkt antioxidativ, schützt die Zellen), blutdrucksenkend (enthaltenes Nitrate erweitern die Blutgefäße und fördern die Durchblutung) und **verdauungsfördernd** (Ballaststoffe bringen den Darm in Schwung und fördern eine gesunde Verdauung).

Tipp zur Lagerung: Am besten lagern Rohnen ungewaschen bei Temperaturen im niedrigen, einstelligen Bereich. Wichtig ist, dass der Lagerraum eine hohe Luftfeuchtigkeit aufweist. Denn ist der Raum zu trocken, würde das Gemüse die eigene Feuchtigkeit an die Luft abgeben und somit austrocknen, also „letschert“ werden, wie wir in Tirol so schön sagen.

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

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

ZusatzKiste: Äpfel

10 kg: 4 kg Ladina & 6 kg Freiherr von Hallberg
Preis: € 27,50 inkl. MwSt.

ZusatzKiste: Apfelessig

3 l naturvergorener Apfelessig
Preis: € 25,28 inkl. MwSt.

ZusatzKiste: Pilze

3 x 200 g braune Champignons,
3 x 150 g Shiitake
Preis: € 21,10 inkl. MwSt.

KW 39: 24.-26.09.2025

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 23.09.2025, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.

REZEPTE

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

(Lila) Karfiol-Salat mit gebackenem Feta aus dem Ofen

Rezept für 2 Personen

400 g (lila) Karfiol, 4 EL Oliven- oder Kürbiskernöl, 3 EL Balsamico-Essig (idealerweise mild und gereift), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Handvoll frische Kräuter; 200 g Feta, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 1 Handvoll frische Kräuter, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Feta in eine kleine Auflaufform geben. Kräuter fein hacken, Knoblauch schälen und mit der Handfläche flachdrücken. Olivenöl mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern marinieren, Knoblauchzehen dazugeben und bei 180°C Ober-/Unterhitze 20 Minuten im Ofen backen. In der Zwischenzeit Karfiol in Röschen teilen, waschen, über Dampf bissfest garen, auskühlen lassen, auf einem großen Teller auflegen. Kräuter fein hacken. Aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern ein Dressing anrühren, Karfiol damit beträufeln. Gebackenen Feta entweder im Ganzen dazu reichen oder in Stücke brechen und darüber geben.

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.

Lauch-Quiche mit Lachs

Rezept für 1 Quiche

Teig: 250 g Mehl, 160 g Butter, 3 EL kaltes Wasser, 1 EL geriebener Käse, Salz

Aus den Teigzutaten rasch einen Teig kneten und ½ Stunde kühl stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Quiche-Form (befetten und bemehlen) legen, dabei einen Rand hochziehen. Teig mit einer Gabel öfters einstechen und bei 175 °C 10 Minuten vorbacken.

Fülle: 450 g Lauch, 150 g geräucherter Lachs, 200 g Crème fraîche, 100 g geriebener Käse, 3 Eier, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Butter zum Andünsten • Lauch putzen, in Ringe schneiden, in Butter andünsten, von der Platte nehmen. Lachs grob würfelig schneiden. Lauch und Lachs vermengen. Eier verquirlen, mit Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lauch-Lachs-Mischung darauf verteilen, mit Eier-Crème fraîche übergießen, weitere 30 Minuten backen. Quiche mit Käse bestreuen, nochmals 10 Minuten ins Rohr schieben, bis der Käse eine schöne Farbe bekommen hat.

RÜCKSEITE
ZusatzKistenkalender
auf der Rückseite!

Zusatzkisten



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
		Pilze: 3x 200 g Champignon braun, 3x 150 g Shiitake	€ 21,10
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
		Lagerkiste klein ²	€ 14,65
KW 41	08.-10. Oktober 2025	Kartoffeln: 5 kg rotschalige Kartoffeln	€ 13,98
		Kartoffeln: 10 kg rotschalige Kartoffeln	€ 16,90
		Sauerkraut: 4 kg	€ 15,20
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
		Zwiebeln: 4 kg	€ 12,98
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 Anuschka	€ 13,98
		Kartoffeln: 10 kg Lagerkartoffeln Anuschka	€ 16,90
		Lagerkiste klein ²	€ 14,65
KW 45	05.-07. November 2025	Apfelsaft: 5 l im Vakuumbbeutel	€ 20,30
		Apfelsaft: 10 l im Vakuumbbeutel	€ 31,50
		Gefriergetrocknete Früchte ³	
KW 46	12.-14. November 2025	Äpfel: 10 kg Boskoop	€ 27,50
		Kartoffeln: 10 kg rotschalige Kartoffeln	€ 16,90
		Sauerkraut: 4 kg	€ 15,20
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
		Lagerkiste groß ¹	€ 19,80
KW 48	26.-28. November 2025	Kartoffeln: 5 kg Lagerkartoffeln Anuschka	€ 13,98
		Kartoffeln: 10 kg Lagerkartoffeln Anuschka	€ 16,90
		Weihnachtspaket ³	
KW 03	14.-16. Jänner 2026	Äpfel: 10 kg: je 5 kg Topaz & Rubinella	€ 27,50
		Apfelsaft: 10 l im Vakuumbbeutel	€ 31,50
		Sauerkraut: 4 kg	€ 15,20
KW 06	04.-06. Februar 2026	Kartoffeln: 10 kg Lagerkartoffeln Ditta	€ 16,90
		Äpfel: 5 kg: je 2,5 kg Topaz & Rubinella	€ 17,40
		Sauerkraut: 4 kg	€ 15,20
KW 12	18.-20. März 2026	Apfelsaft: 5 l im Vakuumbbeutel	€ 20,30
		Kartoffeln: 5 kg Lagerkartoffeln Ditta	€ 13,98



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

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.

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

Neu! Winterkiste mit erstem Frühlingsgruß

¹ Lagerkiste groß: 2 kg Rohnen, 3 kg Karotten, 1 Sellerie, 2 Pastinaken, 1 Chinakohl

² Lagerkiste klein: 2 kg Rohnen, 3 kg Karotten

³ Gefriergetrocknete Früchte & Weihnachtspaket: Der detaillierte Inhalt wird noch bekannt gegeben.