

2026
KW 12

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 Chinakohl, 250 g Spinat,
7 Karotten, 1 kg rotschalige oder
festkochende Kartoffeln, 500 g
Sauerkraut

GemüseKiste:

1 Chinakohl, 300 g Spinat,
8 Karotten, 1 kg rotschalige
Kartoffeln, 500 g Sauerkraut,
1 Weißkraut, 1 Sellerie

FamilienKiste:

1 Chinakohl, 8 Karotten, 400 g
Spinat, 1 kg rotschalige Kartoffeln,
750 g Sauerkraut, 1 Weißkraut,
1 Sellerie, 3 Rohnen, 2 Lauch

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler GemüseKiste!

Das Frühjahr hat in den vergangenen Wochen bereits durchaus kräftig sein Potential gezeigt und den Aussaaten und Pflänzchen unter dem schützenden Vlies optimales Wachstum beschert. Wir können Ihnen somit jetzt schon mitteilen, dass unser Start in die neue Gemüsesaison planmäßig in der KW 16 (15.-17. April 2026) stattfinden wird. Eine moderate Preisanpassung wiederum unter der Inflationsrate gilt ab der KW 16. Der Preis für die Kloane beträgt dann € 15,24, für die Tiroler GemüseKiste € 17,50 und für die FamilienKiste € 21,19, jeweils inkl. 10% MWSt.

Neuheit bei Zusatzkisten: In der KW 17 (22.-24. April) können wir Ihnen **Erdbeerpflanzen** im Topf anbieten, 4 Töpfe zum Preis von € 18,40.

Einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern & das Team der Tiroler GemüseKiste

Vorschau Zusatzkisten

KW 17 22.-24. Apr. 26	Lagerkartoffeln (5 kg Evita)	€ 13,98
	Kräuter im Topf (6 Töpfe) *	€ 18,05
	Erdbeeren im Topf (4 Töpfe)	€ 18,40
KW 18	Apfelsaft (10 l im Vakuumbeutel)	€ 31,50
KW 19	Apfelessig (3 l im Vakuumbeutel)	€ 25,60

NÄCHSTE KISTE 15.-17.04.2026

* **Kräuter im Topf:** 1 Basilikum
genovese, 1 Petersilie krause,
1 Schnittlauch, 1 Rosmarin, 1 Thymian,
1 Zitronenmelisse

ZusatzKiste: Lagerkartoffeln

5 kg Evita

Preis: € 13,98 inkl. MwSt.

ZusatzKiste: Apfelessig

3 l naturvergorener Apfelessig im Vakuum-
beutel

Preis: € 25,60 inkl. MwSt.

ZusatzKiste: Kräuter im Topf

1 Basilikum genovese, 1 Petersilie krause,
1 Schnittlauch, 1 Rosmarin, 1 Thymian,
1 Zitronenmelisse

Preis: € 18,05 inkl. MwSt.

KW 16: 15.-17.04.2026

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 14.04.2026, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

REZEPTE

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

Käse-Spinatknödel

Rezept für 4 Personen

300 g Knödelbrot, 300 g Blattspinat, 150 g Emmentaler im Stück, 50 g Butter, 1/8 l Milch, 3 Eier, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, Salz, Muskatnuss gerieben

Blattspinat waschen, blanchieren (kurz in kochendes Salzwasser tauchen, kalt abschrecken), überkühlen lassen, gut ausdrücken. 1/2 des Spinates grob hacken, 3/4 fein pürieren (für die Farbe). Milch und Eier verquirlen, über das Knödelbrot gießen, ein paar Minuten ziehen lassen. Die Masse soll gut durchfeuchtet sein, bei Bedarf Milch nachgießen. Zwiebel klein schneiden, in 2 EL Butter hell anschwitzen. Emmentaler in 1 cm große Würfel schneiden. Blattspinat, Zwiebel, Muskatnuss und Salz mit der Knödelmasse vermengen, nochmals gut ziehen lassen. Knödel formen, in die Mitte ein Käsestück drücken und rundherum mit Knödelt Teig gut verschließen. Über Dampf garen. Restliche Butter schmelzen und bräunen lassen. Spinatknödel nach Belieben mit gebräunter Butter und geriebenen Parmesan anrichten.

Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck

Rezept für 4 Personen

Schupfnudeln: 1000 g Kartoffeln mehlig, 200 g Mehl, 1 Ei, eine Prise Salz

Sauerkraut: 500 g Sauerkraut, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Speckwürfel, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, Butter zum Schwenken

Schupfnudeln: Kartoffeln kochen, schälen und noch heiß pressen, mit Mehl, Ei und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche daumendicke Rollen formen, Nudeln „wuzeln“ und diese in Salzwasser einmal aufkochen lassen, abseihen, in genügend Butter schwenken.

Sauerkraut: Knoblauch fein hacken. Speck in Butter glasig anschwitzen, Sauerkraut und Knoblauch zugeben, bei mäßiger Hitze mitdünsten. Schupfnudeln mit Sauerkraut servieren. Dazu passt Blattsalat.

Pommes aus Wintergemüse

Rezept für 2 Personen

200 g Sellerie, 200 g Rohnen, 200 g Karotten, 4 EL Olivenöl, 2 TL Paprikapulver, Salz

Sellerieknolle, Rohnen und Karotten schälen, in 1 cm dicke und 6 cm lange Stifte schneiden. Olivenöl, Salz und Paprikapulver in einer Schüssel vermengen, Gemüsestifte zugeben, gut durchmischen, auf ein Backblech mit Backpapier legen, bei 200°C Umluft 30 Minuten goldbraun rösten. Nach Bedarf nachwürzen. Dazu passt ein Sauerrahm-Dip.

RÜCKSEITE

Die Geschichte zum
Generationenwechsel
auf der Rückseite!

Wir erzählen unsere Geschichte



WAS BLEIBT, WENN GENERATIONEN WECHSELN

Zwischen dem, was war, und dem, was kommt

Irgendwann ist er da, dieser eine Moment, in dem man realisiert: Jetzt ist es soweit. Ab sofort liegt es in der eigenen Verantwortung, welche Spuren der einst elterliche Betrieb in der Zukunft hinterlässt. Wir drei Schwestern, Anna, Lisa und Pia, haben schon vor einiger Zeit die Entscheidung getroffen, das gut funktionierende Unternehmen in der zweiten Generation gemeinsam weiterzuführen. Für uns ist es nicht nur ein Familienunternehmen, es ist das Lebenswerk unserer Eltern, ein Geflecht aus Menschen, Erfahrungen und Vertrauen, das über viele Jahre gewachsen ist. Was hier weitergegeben wird, sind nicht nur Aufgaben und Verantwortung, sondern auch Haltung, Werte und die Überzeugung, dass gute Lebensmittel und Ehrlichkeit wertgeschätzt werden.

Mit Mut, Respekt und viel Herz bemühen wir uns, unseren Betrieb Tiroler Gemüsekiste in dieser wirtschaftlich herausfordernden Zeit, die von einer sich schnell wandelnden Gesellschaft geprägt ist, weiterhin auf die Welle des Erfolges zu lenken. Unser Ziel ist es, eine Balance zwischen Tradition, Bodenständigkeit, Digitalisierung und KI zu finden, und dennoch persönlich und nahbar zu bleiben. Die Tiroler Gemüsekiste steht dabei sinnbildlich für das Miteinander. Sie verbindet Produzenten und Konsumenten, Feld und Küche. Jede ausgelieferte Kiste erzählt davon, dass regionale Landwirtschaft nur dann bestehen kann, wenn viele daran glauben und sie mittragen. Wir dürfen ein gut funktionierendes Familienunternehmen übernehmen, mit festen Abläufen, langjährig treuen Kunden und Menschen, die stolz sind, Teil der Gemüsekiste zu sein.

Wir müssen uns die Frage stellen: Wie viel Veränderung tut gut und ist notwendig, um modern und am Puls der Zeit zu bleiben, ohne zu verlieren, was uns ausmacht?

Unsere Werte liegen nach wie vor in der Einfachheit unserer Produkte und Dienstleistung, in der persönlichen Bindung zu unseren Kunden, in Ehrlichkeit, Transparenz und Wertschätzung gegenüber unseren Landwirten. Nun liegt es an uns drei, Anna, Lisa und Pia, mit unserem täglichen Engagement, unseren Entscheidungen und unserer Führung die ersten Fußabdrücke für die Tiroler Gemüsekiste in der nächsten Generation zu hinterlassen. Am Ende bleibt der Mut und die Hoffnung, dass das Familienunternehmen in Zukunft mehr ist als nur ein Betrieb. Nämlich ein Stück gelebte Geschichte mit Zukunft.

Pia, Lisa und Anna

