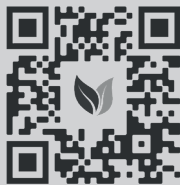


2026  
KW 26

Hannes 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 Kohlrabi,  
1 kg Frühkartoffeln, 1 Knoblauch,  
1 Fenchel

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

### GEMÜSEKISTE:

1 Romanischer Salat, 1 Eissalat,  
1 Kohlrabi, 1 kg Frühkartoffeln,  
2 Fenchel, 1 Broccoli, 1 Bund  
Petersilie krause

### FAMILIENKISTE:

1 Romanischer Salat, 1 Eissalat,  
2 Kohlrabi, 1,5 kg Frühkartoffeln,  
2 Fenchel, 1 Knoblauch, 3 Zucchini,  
1 Bund Karotten

## Liebe Genießerin und lieber Genießer der Tiroler GemüseKiste!

Die Tiroler GemüseKiste wird für Sie **preisgesenkt!** Nach den politischen und medialen Ankündigungen einer Mehrwertsteuersenkung auf ausgewählte Lebensmittel, welche in einer vorgegebenen Liste angeführt sind, ist es tatsächlich ab 1. Juli 2026 soweit, dass wir das auch umsetzen dürfen. Alle Gemüsesorten, die unsere Landwirte während des Jahres für uns anbauen, unterliegen der ermäßigten MwSt. in der Höhe von 4,9 %, anstatt bisher 10 %. Selbstverständlich wird die Preisreduktion im vollen Umfang an Sie weitergegeben, daher gelten ab der Lieferwoche KW 27 (1.-3.7.2026) folgende Neupreise, inkl. 4,9 % MwSt.: Kloane € 14,53, Tiroler GemüseKiste € 16,69, **FamilienKiste € 20,21** (Achtung, wir hatten einen Rundungsfehler, vorher € 20,20. Danke für Ihr Verständnis). Erfreulicherweise betrifft die Steuersenkung auch die Zusatzkisten Kirschen, Kartoffeln, Zwetschken und Äpfel.

Einen guten Appetit! Ihre Gemüsebauern & das Team der Tiroler GemüseKiste

## ZUSATZKISTEN

### Kirschen

1,8 kg Tiroler Kirschen  
Preis: € 23,27 inkl. MwSt.

### Frühkartoffeln

10 kg  
Preis: € 18,50 inkl. MwSt.

### KW 27: 01.-03.07.2026

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 30.06.2026, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder über die App zu bestellen.

## ZUR GESUNDHEIT

**Frühkartoffeln:** Ihren Ursprung hat die Kartoffel in Südamerika und gelangte durch die Entdeckungsreisenden im Mittelalter zu uns. Ab diesem Zeitpunkt hatte man ein lagerfähiges und nährstoffreiches Lebensmittel, womit sich in Europa die Phase der katastrophalen Hungersnöte wesentlich besserte. Die enthaltene Stärke wird zu verfügbarer Energie, die Ballaststoffe versorgen und stärken die Darmbakterien und die speziellen Proteine zügeln den Appetit. Der hohe Kaliumgehalt reguliert effektiv den Blutdruck und die im bunten Mix enthaltenen B-Vitamine schützen unsere Nervenstränge. Die schützende Hülle um die Nerven herum ist die Myelinschicht, welche ohne B-Vitamine nicht aufrecht erhalten werden kann. Denken Sie an die alte Weisheit: "Bei dem oder der liegen die Nerven blank!". Das ist in vielen Fällen Vitamin B-Mangel.

## REZEPTE

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage unter [www.tiroler.gemuesekiste.at](http://www.tiroler.gemuesekiste.at)

### FENCHEL-KOHLRABI-GEMÜSE MIT SHRIMPS UND CURRY-BUTTER

Rezept für 2 Personen

**Fenchel-Kohlrabi-Gemüse mit Shrimps:** 350 g Shrimps (küchenfertig), 300 g Fenchel, 300 g Kohlrabi, 100 ml Weißwein, 3 EL Curry-Butter, 2 Jungzwiebel, 1 Knoblauchzehe (oder ½ frischer Jungknoblauch), 1 TL Zitronensaft, Salz

**Curry-Butter:** 120 g zimmerwarme Butter, 2 EL fein gehackte Zwiebel, 1 TL gemahlener Ingwer, 1 TL Curry (scharf nach Belieben), 1 TL Zitronensaft, Salz

**Fenchel-Kohlrabi-Gemüse mit Shrimps:** Fenchel in dünne Scheiben schneiden, etwas Grün für die Garnitur beiseite geben. Kohlrabi schälen, in 3 x 3 mm dicke Stifte schneiden, Jungzwiebel schräg in Ringe schneiden, Knoblauch fein hacken. Curry-Butter herstellen, 2 EL davon schmelzen. Fenchel und Kohlrabi darin 5 Minuten dünsten, mit Weißwein aufgießen, 8 Minuten halb zugedeckt schmoren lassen, Shrimps und Knoblauch zugeben und garen, bis die Shrimps fertig sind. 1 EL Curry-Butter und Jungzwiebel unterziehen, mit Zitronensaft und Salz würzen, mit Fenchel-Grün garniert servieren.

**Curry-Butter:** 1 EL Butter erwärmen, Zwiebel darin weichdünsten, Ingwer und Curry-Pulver einstreuen, durchrühren, von der Platte nehmen, mit Zitronensaft und Salz würzen, etwas abkühlen lassen, mit der restlichen Butter durchmischen.

### SPANISCHE KARTOFFELN

Rezept für 4 Personen

750 g Frühkartoffeln, 2 Paprika, 2 Knoblauchzehen, 1 rote Chilischote, 10 EL Olivenöl, 3 EL Sherry-Essig, 2 TL Salz, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, frisch gemahlener Pfeffer

Frühkartoffeln sauber bürsten, in der Schale kochen, abkühlen lassen (nicht schälen), vierteln. Paprika in Streifen schneiden, Knoblauch und Chilischote fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln knusprig anbraten, Paprikastreifen zugeben und 10 Minuten mitrösten. Knoblauch und Chili zugeben, mitbraten, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel kräftig abschmecken. Abschließend mit Sherry-Essig beträufeln und die Kartoffeln fertig garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Noch heiß mit Mayonnaise oder Sauerrahm-Dip servieren.