

2026  
KW 27

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 Little Gem, 1 Frühlkraut, 1 Kohlrabi,  
1 Gurke, 1 Fenchel

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

### GEMÜSEKISTE:

1 Little Gem, 1 Eissalat, 1 Kohlrabi,  
1 Gemüsezwiebel, 1 Karfiol, 1 Gurke,  
1 Zucchini

### FAMILIENKISTE:

1 Little Gem, 1 Eissalat, 1 Fenchel,  
1 Kohlrabi, 1 Gemüsezwiebel,  
1 Lauch, 1 Frühlkraut, 2 Zucchini

## Liebe Genießerin und lieber Genießer der Tiroler GemüseKiste!

Die Hitzewelle der letzten beiden Wochen hat nicht nur uns, sondern auch den Landwirten vieles abverlangt. Die Felder wurden in aller Früh bewässert, um die bestmögliche Wasserversorgung der Pflanzen zu gewährleisten und Verdunstungsverluste gering zu halten. Im Gemüsebau findet der Arbeitsalltag bekanntlich großteils im Freien statt, und so musste auch bei diesen ungewohnt hohen Temperaturen die Arbeit verrichtet werden. Wir bedanken uns bei den Landwirten für ihren unermüdlichen Einsatz, eine so tolle Gemüsequalität zu produzieren – egal, ob das Wetter heiß und trocken, oder kalt und nass ist.

Für diese Woche waren ein paar Gemüsesorten geplant, die nun trotz Bemühungen seitens der Landwirte der Hitze zum Opfer gefallen sind. Sie finden daher hie und da Gemüsesorten, die Sie bereits in den Vorwochen in Ihrer GemüseKiste hatten. Unser Credo ist natürlich nach wie vor, jede Woche eine größtmögliche Vielfalt an Saison Gemüse bieten zu können. Witterungsbedingten Gegebenheiten müssen wir uns aber beugen und Kompromisse finden. Wir bitten Sie um Verständnis.

Einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern & das Team der Tiroler GemüseKiste

## ZUSATZKISTEN

### Kirschen

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

### Tiroler Feldzwiebeln

4 kg: 3 kg gelbe & 1 kg rote  
Feldzwiebeln  
Preis: € 12,90 inkl. MwSt.

### KW 28: 08.-10.07.2026

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens  
Dienstag, 07.07.2026, 12 Uhr, per Telefon,  
E-Mail oder über die App zu bestellen.

## Vorschau Zusatzkisten

KW 29	<b>Tiroler Kirschen</b> (1,8 kg)	€ 23,27
	<b>Tiroler Feldzwiebeln</b> (3 kg gelbe & 1 kg rote)	€ 12,90

## REZEPTE

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

### ZUCCHINI-KARTOFFEL-PFANNE

Rezept für 2 Personen

800 g Kartoffeln, 600 g Zucchini, 100 g Zwiebel, 100 g Schinken, 50 g geriebener Käse, 3 EL Sauerrahm, 1 Ei, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ½ Bund Schnittlauch, Butter zum Anschwitzen

Kartoffeln kochen, schälen, in Scheiben schneiden. Zucchini blättrig, Zwiebel und Schinken würfelig schneiden, Schnittlauch fein hacken. Zwiebel und Schinken in Butter anschwitzen, Kartoffel und Zucchini zugeben, gut rösten. Ei verquirlen, mit Sauerrahm, Käse, Muskatnuss, Salz und Pfeffer verrühren, über das Gemüse gießen, mit einem Deckel zugedeckt stocken lassen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

### COLE SLAW ZUM GRILLEN

Rezept für 4 Personen

1 kleiner Kopf Frühlkraut (700-800 g), 125 g Sauerrahm, 6 EL Obstessig, 3 Karotten, 2 EL Honig, 1 roter Paprika, 1 Jungzwiebel, ½ Zitrone, Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach Belieben 1 TL milder Senf

Das Frühlkraut vierteln, den Strunk entfernen, in dünne Streifen hobeln oder fein schneiden. Mit einer Prise Salz vermengen, kurz durchkneten und ausdrücken. Karotten schälen und raspeln. Jungzwiebel in feine Ringe und Paprika in dünne Streifen schneiden. Alles mit dem Frühlkraut vermengen.

Dressing: Eine halbe Zitrone auspressen, Zitronensaft mit Sauerrahm, Obstessig, Honig, Salz, Pfeffer und ggf. Senf vermischen und den Salat damit marinieren.