

2026
KW 27

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 Kopfsalat, 1 Bierrettich, 1 Zucchini,
2 Rohnen mit Grün, 1 Lauch

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

GEMÜSEKISTE:

1 Kopfsalat, 1 Eissalat, 1 Bierrettich,
1 Gurke, 2 Rohnen mit Grün, 1 Lauch,
2 Zucchini

FAMILIENKISTE:

1 Kopfsalat, 1 Eissalat, 1 Bierrettich,
2 Gurken, 3 Rohnen mit Grün,
1 Lauch, 1,5 kg Frühkartoffeln,
1 Broccoli

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 größtenteils 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 hier 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	Tiroler Kirschen (1,8 kg)	€ 23,27
	Tiroler Feldzwiebeln (3 kg gelbe & 1 kg rote)	€ 12,90

REZEPTE

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

RISOTTO MIT ROHNEN, ROTWEIN UND ZIEGENFRISCHKÄSE

Rezept für 2 Personen

300 g Rohnen, 250 g Risotto-Reis, 100 g Karotten, 1 rote Zwiebel, 500 ml Gemüsebrühe, 125 ml Rahm, 125 ml Rotwein, 40 g Butter, 2 EL Ziegenfrischkäse, 1 EL Olivenöl, 1 Prise Kümmel gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zwiebel fein hacken, Rohnen und Karotten raspeln. Butter und Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Karotten und Rohnen kurz anrösten. Reis mitrösten, mit Rotwein ablöschen. Suppe und Rahm zugießen, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und unter ständigem Rühren cremig einkochen. Mit je 1 EL Ziegenfrischkäse garniert servieren.

KOREANISCHES BIERRETTICH-KIMCHI

Rezept für 1 Einweckglas; vegan

1 großer Bierrettich, 35 g Meer- oder Steinsalz (ohne Fluorid oder Jodid), ½ Bund Jungzwiebeln, 2 große Knoblauchzehen, 1 cm frischer Ingwer, 1 TL Fischsauce, 25 g Gochugaru (koreanische Chiliflocken), 2 EL Rohrzucker, 1 TL Meersalz
Rettich schälen, in 2 x 2 cm große Würfel schneiden, in einer Schüssel mit Meer- oder Steinsalz vermengen und mit Wasser auffüllen. Schüssel abdecken und über Nacht oder mind. 6 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen. Salzwasser abgießen, Rettichwürfel gründlich waschen und abtropfen lassen. Jungzwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch fein würfeln, Ingwer fein reiben. Fischsauce, Gochugaru, Rohrzucker und Meersalz zu einer Paste verrühren. Rettichwürfel mit Jungzwiebel, Knoblauch und Ingwer mit der Paste vermengen. In ein steriles, sauberes Einweckglas füllen (nach oben hin Luft für die Fermentation lassen), verschließen und 24 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, danach für eine Woche in den Kühlschrank geben und fermentieren. Das Kimchi hält nun im Kühlschrank für gut einen Monat.