2026
KW 44

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

Tiroler GEMÜSE KISTE

DIE KLOANE:
1 Kopfsalat, 1 Kohlrabi, 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 Butternuss Kürbis, 1 Bund Radieschen

GEMÜSEKISTE:
1 Kopfsalat, 100 g Rucola, 1 Kohlrabi, 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 Butternuss Kürbis, 1 Bund Radieschen, 1 Romanesco

FAMILIENKISTE:
1 Kopfsalat, 100 g Rucola, 1 Kohlrabi, 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 Butternuss Kürbis, 1 Bund Radieschen, 1 Romanesco, 500 g Spinat

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Liebe Genießerin und lieber Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Der Herbst zeigt sich dieses Jahr von seiner schönsten Seite und die Temperaturen werden von Tag zu Tag kühler. Somit nähern wir uns auch dem letzten Monat unserer diesjährigen Gemüsekisten-Saison. Mit der Kalenderwoche 48 (25. bis 27. November) wird die letzte Gemüsekiste zugestellt. Danach gehen unsere Landwirte in die wohlverdiente Winterpause.

Winter-Liefertermine 2027: 13.-15.01. (KW 02), 03.-05.02. (KW 05) und 17.-19.03. (KW 11, mit voraussichtlich erstem Frühlingsgruß).

Voraussichtlicher Saisonstart 2027: 14.-16.04.2027 (KW 15)

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

ZUSATZKISTEN

Kartoffeln
5 kg Evita
Preis: € 11,98 inkl. MwSt.
10 kg Evita
Preis: € 16,80 inkl. MwSt.

Sprossenkohl
2 kg (Röschen)
Preis: € 14,95 inkl. MwSt.

KW 45: 04.-06.11.2026
Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 03.11.2026, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder über die App zu bestellen.

Zusatzkistenvorschau

KW 46: 11.-13.11.2026

Äpfel	
10 kg Boskoop	€ 26,95
Apfelsaft	
10 l im Vakuumbeutel	€ 31,65
Gefriergetrocknete Früchte im Glas	
Getrocknet: 32 g Erdbeeren, 40 g verschiedene Früchte, 50 g Früchtemix für's Müsli, 40 g Rohnen, 60 g Zwetschken, 32 g Tomaten	€ 75,50

WORKHOP FERMENTIEREN

In einer Woche, am Mittwoch, 4. November, findet unser Workshop zum Thema "Fermentieren" am Oberhaslachhof in Reith i. A. statt. Für Kurzentschlossene gibt es noch einen Restplatz! Unsere Workshop-Leiterin Christina Wiedemann wird diese spannende Methode des Haltbarmachens mit unserem frischen Tiroler Herbstgemüse zeigen, tolle Rezepte zur Hand geben und spannende Informationen und Einblicke mitgeben.

ZUR SAISON

Letzte Lieferung 2026:	KW 48 (25.-27. November 2026)
Winterlieferungen 2027:	KW 02 (13.-15. Jänner 2027)
	KW 05 (03.-05. Februar 2027)
	KW 11 (17.-19. März 2027)

Saisonstart 2027: KW 15, 14.-16. April 2027
vierzehntägliche Kunden werden alphabetisch auf die ersten beiden Lieferwochen (KW 15 [M-Z] und 16 [A-L]) aufgeteilt.

REZEPTE

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

Geschmorte Hühnerkeulen mit Kürbis

Rezept für 4 Personen
Rezept aus unserem Kochbuch „G'schichtn und Rezepte" auf S. 126
4 Hühnerschenkel, 4 Hühnerflügel, 4 Zwiebel, 600 g Hokkaido-Kürbisfruchtfleisch, 250 ml trockener Weißwein, 2 EL Öl, 2 EL Honig, 2 EL Sesam, 1 Zimtstange, 1 Packung Safran, Salz, Pfeffer aus der Mühle
Zwiebel in Ringe, Kürbis in Würfel schneiden. Hühnerteile waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne in Öl von allen Seiten braun anbraten, herausnehmen. Zwiebelringe und Kürbiswürfel darin anbraten, mit Weißwein ablöschen, Zimtstange und Safran zugeben. Hühnerteile auf das Gemüse legen, Huhn und Gemüse mit Honig bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt 35 Minuten schmoren lassen (falls nötig Weißwein nachgießen), mit Sesam bestreut servieren.

Kohlrabi-Pommes

Rezept für 2 Personen
2 Kohlrabi, 1 EL Olivenöl, 2 EL Semmelbrösel, 2 EL Paprikapulver edelsüß, Salz
Kohlrabi schälen, in Stifte („Pommes") schneiden. In einer Schüssel mit allen Zutaten vermengen. Backrohr auf 200 °C Umluft vorheizen, Kohlrabi auf ein Backblech geben und im heißen Rohr für 20 bis 25 Minuten backen, zwischendurch wenden. In eine Schüssel geben, mit Salz bestreuen und mit Mayonnaise-Dip servieren.