2026
KW 44

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

Tiroler GEMÜSE KISTE

DIE KLOANE:
100 g Vogerlsalat, 1 Kohlrabi, 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 Sellerie, 1 Bund Jungzwiebeln

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

GEMÜSEKISTE:
1 Endiviensalat, 100 g Vogerlsalat, 1 Kohlrabi, 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 Sellerie,1 Bund Jungzwiebeln, 1 Karfiol

FAMILIENKISTE:
1 Endiviensalat, 1 roter Eichblattsalat, 100 g Vogerlsalat, ¾ kg gelbe Karotten, 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 Sellerie, 1 Karfiol, 1 Bund Jungzwiebeln

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

Karfiol-Karotten-Käse-Laibchen

Rezept für 4 Personen

400 g Karfiol, 200 g Karotten, 250 g geriebener Käse, 3 Eier, 200 g Semmelbrösel, 1 Zwiebel, Salz, 1 Handvoll frische Küchenkräuter, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss gemahlen, Öl zum Anbraten, Semmelbrösel zum Wenden

Sauerrahm-Dip: 200 g Sauerrahm, 100 g Joghurt, 2 EL Mayonnaise, Kräuter, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Karfiol in kleine Röschen teilen. Karotten schälen, klein schneiden. Karfiol-Röschen und Karottenstücke in Salzwasser weichkochen und zerdrücken. Kräuter fein hacken. Zwiebel hacken und in Öl glasig dünsten. Karfiol-Karotten-Masse mit den restlichen Zutaten vermengen, Laibchen formen, in Semmelbrösel wenden und in Öl goldgelb braten, mit Sauerrahm-Dip servieren. Sauerrahm-Dip: alle Zutaten vermengen.

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.