2026
KW 45

**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 Romanischer Salat oder 1 Kopfsalat, 1 Romanesco oder Karfiol, 5 Karotten, 3 Zwiebel, 1 Sellerie

**GEMÜSEKISTE:**
1 roter Eichblattsalat, 100 g Asia Salat, 1 Stange Sprossenkohl, 5 Karotten, 3 Zwiebel, 1 Sellerie, 1 Karfiol

**FAMILIENKISTE:**
1 roter Eichblattsalat, 1 Eissalat, 100 g Asia Salat, 1 Stange Sprossenkohl, 7 Karotten, 4 Zwiebel, 1 Sellerie, 1 Karfiol, 1 Bund Radieschen

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Liebe Genießerin und lieber Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Die Weihnachtszeit und unsere Winterpause rücken näher. Für **Geschenksideen** haben wir unsere **gefriergetrockneten Früchte** mit 6 Gläsern (Erdbeeren, Früchtemix, Müslimischung, Rohnen, Zwetschken, Tomaten) in der Kalenderwoche 46 und das **Weihnachtspaket** in der Kalenderwoche 48 (Gutschein für 1 Gemüsekiste, Birnennektar, Birnenessig, gedörrte Apfelringe, Heidelbeermarmelade mit Vanille und Himbeermarmelade mit Zimt).

**Kleiner Tipp**: Man kann die einzelnen Produkte der beiden angebotenen Zusatzkisten auch einzeln verschenken oder untereinander beliebig kombinieren.

Auch dieses Jahr bieten wir Ihnen wieder die beliebte **große Lagerkiste** in der Kalenderwoche 47 (18.-20.11.2026) an, mit der Sie sich noch einmal für unsere bevorstehende Winterpause mit gesundem, haltbarem Gemüse eindecken können.

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

## ZUSATZKISTEN

### Äpfel
10 kg Boskoop
Preis: € 26,95 inkl. MwSt.

### Apfelsaft
10 l im Vakuumbeutel
Preis: € 31,65 inkl. MwSt.

### 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
Preis: € 75,50 inkl. MwSt.

**KW 46: 11.-13.11.2026**
Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 10.11.2026, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder über die App zu bestellen.

## Zusatzkistenvorschau

**KW 47: 18.-20.11.2026**

### Äpfel
3,5 kg Topaz/1,5 kg Jonagold € 16,98
7 kg Topaz/3 kg Jonagold € 26,95

### Lagerkiste groß
2 kg Rohnen, 2 kg Karotten, 1 Sellerie groß, 1 Pastinake groß, 1 Chinakohl groß € 17,60

**KW 48: 25.-27.11.2026**

### Lagerkartoffeln
10 kg Evita € 16,80

### Sauerkraut
2 kg € 11,49

### Weihnachtspaket
1 Gutschein für 1 Tiroler Gemüsekiste, 0,75 l Birnennektar, 200 g Heidelbeermarmelade mit Vanille, 200 g Himbeermarmelade mit Zimt, 100 g Apfelringe gedörrt, 0,25 l Birnenessig € 47,68

## 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 aufgeteilt.

## REZEPTE

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

### Sprossenkohl mit Maroni

Rezept für 4 Personen als Beilage (z.B. zu Wild)

*600 g Sprossenkohl, 200 g Maroni, 1 kleine Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, etwas Honig, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Butter zum Anbraten*

Backrohr auf 200 °C vorheizen. Maroni einschneiden, 20 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen und 20 Minuten im Rohr braten. Sprossenkohl von der Stange lösen, putzen und in Salzwasser bissfest dünsten, abseihen. Gebratene Maroni aus der Schale lösen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel anbraten, Knoblauch, Sprossenkohl und Maroni zugeben und mitbraten, mit Honig beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Passt als Beilage zu Fleisch, z.B. Wild.

### Rohkost aus Sellerie, Karotten und Äpfeln

Rezept für 4 Personen als Vorspeise

*½ Knolle Sellerie, 3 Karotten (bunt), 2 Äpfel, Saft von 1 Zitrone, 60 ml Rahm, 3 EL Honig, 1 EL Olivenöl, 1 Prise Salz*

Sellerie, Karotten und Äpfel fein reiben. Zitrone auspressen, mit Rahm, Honig und Olivenöl vermengen, Rohkost damit marinieren. Nach Belieben mit Nüssen bestreuen, mit Salz würzen und als Vorspeise servieren.