2026
KW 45

Romed Puelacher

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 Schnittsalat, 1 Zuckerhut, 1 Blaukraut, 5 Zwiebel, 3 Rohnen

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

GEMÜSEKISTE:
100 g Schnittsalat, 1 Zuckerhut, 1 Radicchio, 1 Bund Jungzwiebel, 1 Blaukraut, 5 Karotten, 1 kg mehlige Kartoffeln

FAMILIENKISTE:
100 g Schnittsalat, 1 Zuckerhut, 1 Radicchio, 1 Bund Jungzwiebel, 1 Blaukraut, 300 g Sprossenkohl (lose), 8 Karotten, 1,5 kg mehlige Kartoffeln

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 Ditta € 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

Getoastete Sandwiches mit Zuckerhut-Salat und Mozzarella

Rezept für 2 Personen

8 Scheiben Vollkorn-Toast, 8 Handvoll Zuckerhut-Salat (in Streifen), 8 Scheiben Mozzarella, 2 Knoblauchzehen, ½ rote Zwiebel, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl oder Butter zum Braten

Zuckerhut-Blätter und Zwiebel in Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken. Olivenöl oder Butter erhitzen, Zwiebel hell andünsten, Zuckerhut-Salat und Knoblauch mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Toastscheiben mit Gemüse und je 2 Scheiben Mozzarella belegen, mit den restlichen Toastscheiben bedecken und in einem heißen Sandwich-Maker knusprig toasten.

Pasta mit Radicchio und Walnüssen

Rezept für 2 Personen

300 g Pasta (Penne, Fusilli), 1 rote Zwiebel, ½ Radicchio, 1 Knoblauchzehe, 1 Handvoll Walnüsse, 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl

Nudeln al dente kochen. Zwiebel und Radicchio in Streifen schneiden, Knoblauch fein, Walnüsse grob hacken. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, beiseite geben. In derselben Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Zwiebelstreifen mit dem Zucker hineingeben und karamellisieren lassen, aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Radicchio-Streifen und Knoblauch in den Bratenrückstand in die Pfanne geben und alles kurz scharf anbraten, anschließend die Hitze wieder reduzieren. Nudeln, karamellisierte Zwiebeln und geröstete Walnüsse untermengen, ggf. nachwürzen.