2026
KW 46

Anton Giner

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 Zuckerhut, 100 g Voglerlsalat, 1 Blaukraut, 1 kg mehlige Kartoffeln, 5 bunte Karotten

GEMÜSEKISTE:
1 Zuckerhut, 100 g Vogerlsalat, 1 Blaukraut, 1 kg rotschalige Kartoffeln, 1 Hokkaidokürbis, 7 bunte Karotten, 3 Rohnen

FAMILIENKISTE:
1 Zuckerhut, 1 Radicchio, 100 g Vogerlsalat,1 Blaukraut, 1 kg mehlige Kartoffeln, 1 Hokkaidokürbis, 9 bunte Karotten, 3 Rohnen

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Liebe Genießerin und lieber Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Unsere Landwirte hatten in den letzten Wochen alle Hände voll zu tun. Die Wintergemüsesorten mussten zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden. Riesige Mengen an Karotten, Sellerie, Pastinaken, Wintersalaten und Co wollten in die hauseigenen Kühlräume gebracht werden, um dort bei idealen Bedingungen bis zu den Winterlieferungen zu lagern. Herbst- und Wintergemüsesorten benötigen jeweils gut abgestimmte Lagerbedingungen: Kartoffeln brauchen es eher trockener und nicht so kühl und feucht wie Kohlgemüse, Karotten, Pastinaken und Chinakohl. Bei den Winter-Lieferterminen gibt es dann vitamin- und nährstoffreiches Gemüse in gewohnter Manier.

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

ZUSATZKISTEN

Äpfel
5 kg: 3,5 kg Topaz & 1,5 kg Jonagold
Preis: € 16,98 inkl. MwSt.
10 kg: 7 kg Topaz & 3 kg Jonagold
Preis: € 26,95 inkl. MwSt.

Lagerkiste groß
2 kg Rohnen, 2 kg Karotten, 1 Sellerie groß, 1 Pastinake groß, 1 Chinakohl groß
Preis: € 17,60 inkl. MwSt.

KW 47: 18.-203.11.2026
Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 17.11.2026, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder über die App zu bestellen.

Zusatzkistenvorschau

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

KW 02: 13.-15.01.2027

Äpfel
10 kg: je 5 kg Topaz & Rubinella € 26,95

Apfelessig
3 l im Vakuumbeutel € 26,15

Sauerkraut
2 kg € 11,49

KW 05: 03.-05.02.2027

Äpfel
5 kg Theresa, Rubinella, Topaz € 16,98

Lagerkartoffeln
10 kg Ditta € 16,80

KW 11: 17.-19.03.2027

Apfelsaft
5 l im Vakuumbeutel € 20,40

Lagerkartoffeln
10 kg Ditta € 16,80

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

Nudelauflauf mit Kürbis aus dem Ofen

Rezept für 4 Personen (1 Auflaufform)
500 g Faschiertes, 500 g Hokkaidokürbis, 300 g Rigatoni oder Penne, 1 Lauch, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 220 g passierte Tomaten, 200 g geriebener Mozzarella, 150 ml Rahm, Olivenöl, italienische Kräuter, Salz, Pfeffer aus der Mühle
Nudeln in Salzwasser bissfest garen, abseihen, beiseite geben. Backrohr auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Kürbis in 1 cm große Würfel, Lauch in Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel anschwitzen, Faschiertes zugeben und anrösten. Lauch und Knoblauch zugeben und ebenfalls kurz mitrösten. Anschließend die Kürbiswürfel dazugeben und 5 Minuten mitbraten. Passierte Tomaten mit Rahm vermengen, zur Fleisch-Gemüse-Pfanne gießen und gut 15 Minuten köcheln lassen, mit Kräutern, Salz und Pfeffer gut abschmecken. Alles in eine befettete Auflaufform gießen, mit geriebenem Mozzarella bestreuen und 15 Minuten im Ofen überbacken.

Kartoffelknödel

8 kleine Knödel als Beilage
600 g mehlige oder rotschalige Kartoffeln, 250 g Mehl, 2 Dotter, 2 EL weiche Butter, Salz
Kartoffeln kochen, noch heiß schälen und zerstampfen, mit Mehl, Dotter, Butter und Salz zu einem Teig kneten, Knödel formen. Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel 8 Minuten ziehen lassen.