2026
KW 46

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 roter Eichblattsalat, 1 Blaukraut, 1 Kürbis, 5 Karotten, 1 Lauch

GEMÜSEKISTE:
1 Endiviensalat, 1 Blaukraut, 1 Kürbis, 5 Karotten, 1 Lauch, 1 Broccoli, 1 Stangensellerie

FAMILIENKISTE:
1 Endiviensalat, 1 roter Eichblattsalat, 1 Blaukraut, 1 Kürbis, 7 Karotten, 2 Lauch, 1 Broccoli, 2 Wasserrüben

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 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

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

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.

Kalbsfilet im Speckmantel zu Lauch-Polenta

Rezept für 4 Personen

<u>Lauch-Polenta</u>: 500 ml Wasser, 200 g Junglauch, 180 g Polenta, 2 EL Butter, Schuss Rahm, Salz, geriebener Parmesan

<u>Kalbsfilet</u>: 4 Kalbsmedaillons (à 150 g), 4 Scheiben durchwachsener Speck, 250 g Champignons, 10 g Butter, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 8 Thymianzweige, Küchengarn

Lauch putzen, fein schneiden. Butter erhitzen, Lauch darin anschwitzen, mit Salz würzen, mit Wasser aufgießen, aufkochen lassen, Polenta zugeben, unter ständigem Rühren aufkochen, von der heißen Platte nehmen, 20 Minuten bei sehr milder Hitze quellen lassen, geriebenen Parmesan und einen Schuss Rahm untermengen. Kalbsmedaillons mit den Speckscheiben seitlich umwickeln, mit dem Küchengarn festbinden. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Champignons putzen, halbieren. Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Champignons darin braun anbraten, auf die Seite schieben. Medaillons mit dem Thymian von beiden Seiten je 1 Minute anbraten, im vorgeheizten Rohr bei 160°C bei Umluft 12-15 Minuten zu Ende garen. Kalbsfilets mit Champignons und Lauchpolenta auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit den gebratenen Thymianzweigen garnieren.