2026
KW 46

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:
1 Salat oder 1 lila Chinakohl, 1 Bund Radieschen, 250 g Spinat, 1 Romanesco, 1 gelbe Rohne groß

GEMÜSEKISTE:
1 grüner Salat, 1 lila Chinakohl, 400 g Spinat, 1 Romanesco oder Karfiol, 1 Stangensellerie, 1 Bund Radieschen, 2 gelbe Rohnen groß

FAMILIENKISTE:
1 grüner Salat, 1 lila Chinakohl, 500 g Spinat, 1 Romanesco, 1 Stangensellerie, 100 g Kresse, 2 Bund Radieschen, 2 gelbe Rohnen groß

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

Filoteig-Röllchen mit Blattspinat und Käse gefüllt

Rezept für 8 große Röllchen

Filoteig-Röllchen: 200 g Filoteig (in 8 Rechtecke schneiden), 60 g Butter zum Bestreichen

Fülle: 400 g Blattspinat, 180 g Feta, 150 g geriebener Mozzarella (2 EL zurückbehalten), 80 g Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Thymian getrocknet, Muskatnuss gemahlen, Salz, frisch geriebener Pfeffer, 2 EL Butter zum Andünsten

Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen. 60 g Butter in einer Schüssel im Rohr schmelzen lassen.

Fülle: Blattspinat waschen, grob hacken. Feta zerbröckeln. Zwiebel fein schneiden, Knoblauch pressen. Zwiebel in 2 EL Butter hell andünsten. Blattspinat zugeben, zusammenfallen lassen, dabei gut umrühren. Knoblauch zugeben. Blattspinat mit Thymian, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, ein paar Minuten garen, die Flüssigkeit dabei verdampfen lassen. Topf vom Herd nehmen. Feta und Mozzarella unter den Blattspinat mischen. Je ein Filoteig-Blatt mit zerlassener Butter bestreichen, ⅛ der Fülle auf die Längsseite des Teigblattes verteilen, zu einer Rolle aufrollen, Enden nach unten umklappen. Alle Teigrollen auf ein Backblech (Backpapier) legen, mit der restlichen Butter besteichen, mit 2 EL geriebenem Mozzarella bestreuen. Röllchen 20-25 Minuten bei 180°C backen. Diese Spinat-Röllchen schmecken warm ebenso gut wie kalt.

Filetspitzen mit Romanesco

Rezept für 4 Personen

400 g Rinderfiletspitzen, 400 g Romanesco, 200 g Champignons, 150 g Crème fraîche, 5 EL Rotwein trocken, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, 1 EL rote Pfefferkörner, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ½ Bund Petersilie, Öl zum Anbraten

Filetspitzen in Streifen schneiden. Romanesco in Röschen teilen, bissfest garen. Champignons vierteln, Petersilie fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Filetspitzen und rote Pfefferkörner anbraten, salzen, aus der Pfanne nehmen. Champignons im Bratenrückstand anbraten, mit Mehl stauben, kurz durchrühren, mit Rotwein ablöschen, 100 ml Wasser angießen, 2-3 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, Filetspitzen zugeben. Butter in einer anderen Pfanne schmelzen, Romanesco darin schwenken, mit Salz und Muskat würzen. Fleisch und Gemüse anrichten, mit Petersilie bestreuen, mit Bratkartoffeln servieren.