

Newsletter 09-26 vom 09.10.2026: Tiroler Äpfel- und Apfelsaftaktion

Scroll down for the English version.

Liebe Frau Kollegin, lieber Herr Kollege,

der Betriebsrat für das wissenschaftliche Personal der Medizinischen Universität Innsbruck informiert Sie wie folgt:

Der Betriebsrat für das allgemeine Personal organisiert auch für uns freundlicherweise wieder Äpfel und Apfelsaft der Erzeugerorganisation Oberinntalobst, eine Honigaktion der Imkerei Habernig, sowie erstmalig Produkte aus Italien vom Gardasee:

Produkte der Erzeugerorganisation Oberinntalobst:

Äpfel:

Angeboten werden die Äpfel der Sorten Topaz (säuerlich), Gala (süß) und Jazz (süß mit feiner Säure), verpackt **im 10 kg Karton**.

Topaz: € 18,00 (d.h. € 1,80 je kg)

fein säuerliches Aroma, sowohl hervorragender Speise- als auch Kochapfel.
Die Vitamin-C-Bombe ist der Lieblingsapfel der Tirolerinnen und Tiroler.

Gala: € 18,00 (d.h. € 1,80 je kg)

süß-fruchtig, aromatisch, hat ein festes Fruchtfleisch und einen niedrigen Säuregehalt.

Jazz: € 23,00 (d.h. € 2,30 je kg)

harmonisch süß-säuerlich, knackig und sehr saftig. Er zeichnet sich durch eine lange Haltbarkeit – auch bei Zimmertemperatur – aus. Jazz ist eine echte Delikatesse von herausragender Qualität. Weltweit werden nur wenige Lizenzen für den Anbau des Apfels an die besten Produzenten vergeben.

Apfelsaft:

Naturtrüber Apfelsaft ohne jegliche Zusätze im 5l-Bag-in-Box samt Spenderkarton gepresst ausschließlich aus heimischen Äpfeln.

Preis je Karton: € 13,00

Produkte der Imkerei Sarah & Johannes Habernig, Wattens:

Honig 1 kg: € 19,00

Honig 0,5 kg: € 10,00

Cremhonig 0,5 kg: € 11,00

Honigessig 1 Flasche € 11,00

Honigmet 1 Flasche: 13,00 (verschiedene Sorten, können vor Ort ausgewählt werden)

Propolistropfen: € 11,00

Bienenwachskerzen können direkt bei Abholung gekauft werden.

Produkte aus Italien vom Gardasee – LagoGenuss:

Agrodolce Bianco | 0,75: € 11,00

Weißer Balsamico mit perfekt abgestimmtem Verhältnis von Süße und Säure - der absolute Bestseller und aus der täglichen Küche nicht mehr wegzudenken. Einfach mit dem Salz deiner Wahl und Öl kombiniert und du hast im Handumdrehen ein harmonisches Dressing.

Aceto Balsamico di Modena | 1 Jahr | 1 Liter: € 20,00

Ein Jahr gereifter, dunkler Balsamico - vollmundig im Geschmack, mit einer milden Säure. Ideal für alle die dunklen Balsamico lieben.

Olivenöl Il Trovatore | 3 l Kanister: € 65,00

Natives Olivenöl extra, unser beliebtestes Olivenöl, quasi ein Allrounder.

Mild und ausgewogen im Geschmack. Kaltgepresstes Olivenöl aus früher Ernte, ideal für Salate und die tägliche Küche.

Zusätzlich bekommen alle Mitarbeiter:innen mit dem Rabattcode BR26 -10 % Rabatt auf alle Produkte im regulären [Onlineshop](#). Großbinde und Geschenksets sind von Prozentaktionen ausgenommen.

Die Bestellungen mit diesem Code können ohne Versandkosten ebenfalls am 5. November 2026 zu den unten angeführten Abholzeiten abgeholt werden. Bitte im [Onlineshop](#) unter Lieferung Selbstabholung anklicken!

Bestellablauf:

Die gewünschten Mengen / Sorten bitte per Mail an betriebsrat-2-med@i-med.ac.at bis **Freitag, 30. Oktober 2026, 11:00 Uhr** bestellen.

Die Waren können am **Donnerstag, 5. November 2026 von 11:00-13:00 Uhr im Betriebsratsbüro Schöpfstraße 45, Garage (Zugang über Innerkoflerstraße!)** gegen Bar- bzw. Bankomatzahlung abgeholt werden.

Mit kollegialen Grüßen

Wolfgang Freysinger
Vorsitzender BRWiP

Dear colleagues,

The works council for scientific staff at the Medical University of Innsbruck would like to inform you of the following:

The works council for general staff has kindly offered to organise for us apples and apple juice from the Oberinntalobst producer organisation again this year, a honey promotion by the Habernig Apiary, as well as products from Lake Garda in Italy - for the first time:

Apples:

The apples on offer are of the Topaz (tart), Gala (sweet) and Jazz (sweet with a delicate tartness) varieties, packed in **10 kg boxes**.

Topaz: €18,00 (i.e. €1,80 per kg)

Delicately tart aroma, excellent for eating and cooking.
This vitamin C bomb is the favourite apple of Tyroleans.

Gala: €18,00 (i.e. €1,80 per kg)

Sweet and fruity, aromatic, with firm flesh and low acidity.

Jazz: €23,00 (i.e. €2,30 per kg)

Harmoniously sweet and tart, crisp and very juicy. It is characterised by its long shelf life, even at room temperature.

Jazz is a real delicacy of outstanding quality. Only a few licences for growing this apple are granted to the best producers worldwide.

Apple juice:

Naturally cloudy apple juice without any additives in a 5-litre bag-in-box with dispenser carton, pressed exclusively from local apples

Price per carton: €13,00

Products from the Sarah & Johannes Habernig Apiary, Wattens:

Honey 1 kg: € 19.00

Honey 0.5 kg: € 10.00

Creamed honey 0.5 kg: € 11.00

Honey vinegar 1 bottle: € 11.00

Mead, 1 bottle: € 13.00 (various varieties; can be selected on-site)

Propolis drops: € 11.00

Beeswax candles can be purchased directly upon pickup.

Products from Italy's Lake Garda – LagoGenuss

Agrodolce Bianco | 0.75: € 11.00

White balsamic vinegar with a perfectly balanced ratio of sweetness and acidity—our absolute bestseller and an indispensable part of everyday cooking. Simply combine it with the salt of your choice and some oil, and you'll have a harmonious dressing in no time.

Aceto Balsamico di Modena | 1 year | 1 liter: € 20.00

A dark balsamic vinegar aged for one year—full-bodied in flavor, with a mild acidity. Ideal for anyone who loves dark balsamic vinegar.

Il Trovatore Olive Oil | 3-liter canister: € 65.00

Extra Virgin Olive Oil—our most popular olive oil, practically an all-rounder.

Mild and well-balanced in flavor. Cold-pressed olive oil from an early harvest, ideal for salads and everyday cooking.

In addition, all employees receive a 10% discount on the entire regular [Onlineshop](#) with the discount code BR26. Bulk containers and gift sets are excluded from percentage-based promotions.

Orders placed with this code can also be picked up on November 5, 2026, during the pickup times listed below, with no shipping charges. Please select “Pickup” under “Delivery” in the [Onlineshop](#)!

Ordering process:

Please order the desired quantities/varieties by email to betriebsrat-2-med@i-med.ac.at by **Friday, 30. October 2026, 11:00 a.m.**

The goods can be collected on **Thursday, 5. November 2026, between 11:00 a.m. and 01:00 p.m. at the works council office at Schöpfstraße 45, garage (access via Innerkoflerstraße!),** against cash or card payment.

With kind regards

Wolfgang Freysinger
Chairman BRWiP

Alle Informationen und Serviceleistungen finden Sie auch auf unserer Homepage unter <https://www.i-med.ac.at/betriebsrat1/>