

# VORRATS – LEBENSMITTELLISTE

Bitte haltet einen ausreichenden Vorrat von Lebensmitteln für alle Bewohner und Gäste des Hauses bereit, um bei eventuellen längeren Straßensperren gerüstet zu sein. Der Club der Paznauner Köche hat eine „Checkliste“ der wichtigsten Lebensmittel mit Angabe der Haltbarkeitsdauer zusammengestellt. Bitte prüft rechtzeitig, ob die erforderlichen Vorräte für euren jeweiligen Bedarf auch vorhanden sind. Dies ist besonders bei größeren Betrieben wichtig. Bitte verlasst euch nicht auf die Versorgung mit Hubschraubern!

## Trockenlebensmittelliste

### **Produkt (Haltbarkeit):**

Zucker - Portionszucker (2 Jahre)  
Risotto (1-2 Jahre)  
Teigwaren (2 Jahre)  
Öle (9-10 Monate)  
Margarine (3 Monate)  
Frühstückssortiment Käse (4-5 Monate)  
Cornflakes (10-12 Monate)  
Marmelade (2 Jahre)  
Kaffee (1 Jahr)  
Kakao (18 Monate)  
Grieß (1 Jahr)  
Brösel (1 Jahr)  
Haltbarsahne (3-4 Monate)  
Kaffeesahne (3-4 Monate)  
Kaffeebohnen Vac. (1 Jahr)  
Sauerkraut (2 Jahre)  
Weiße Bohnen (3 Jahre)  
Tomatenmark (1 Jahr)  
Ketchup (6-8 Monate)  
Mehl (1Jahr)  
Reis ( 2 Jahre)  
Wildreis (2 Jahre)  
Gewürzsortiment (1-2 Jahre)  
Fette (3 Monate)  
Trockenhefe (1 Jahr)  
Müsli (8 Monate)  
Honig (1 Jahr)  
Nutella (8-10 Monate)  
Tee (1-2 Jahre)  
diverse Konserven (Dosensalate, Kompotte, Champignons, sauer eingelegte Produkte 2-3 Jahre)  
Essig  
Polenta (6 Monate)  
Knödelbrot (6 Monate)  
Haltbarmilch (3-4 Monate)  
Kaffeepulver (1 Jahr)  
Krokettenpulver (8 Monate)  
Rote Bohnen (2 Jahre)  
Linsen (6-8 Jahre)  
Senf (6-8 Monate)  
Mayonnaise (12 Wochen)

## Tiefkühlprodukte

### **Tiefkühlfleisch:**

Wild (Hirsch, Wildschwein, Gams, Reh, Hasen etc.)  
Geflügel (Fasan, Wildente, Wildtaube, Pute etc.)  
Rind (verschiedene Teile)  
Lamm (verschiedene Teile)  
Schwein (verschieden Teile)  
Fisch 2-3 Sorten (Scholle, Zander, Forelle, Lachsfilet, Saibling, St. Petersfisch, Kabeljau)  
Gemüsemischungen (Bohnen, Karotten, Erbsen, Broccoli, Mais)  
Salate und Salatmischungen  
Kartoffelprodukte (Pommes, Kroketten, Rösti etc.)  
Eis  
Früchte, Beeren (Sauerkirschen, Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Waldbeermischungen etc.)  
Butter  
Orangensaftkonzentrat  
Räucherlachs, Räucherforellen, Matjesfilet eingelegt  
Meeresspezialitäten (Schrimps, Meeresfrüchtecocktail, Garnellen, Muscheln, Tintenfisch)  
Suppenknochen  
Saucenknochen  
pasteurisiertes Vollei, Eigelb, Eiweiß  
Pilze (Pfifferlinge, Champignons, Steinpilze, Pilzmischung)  
Kräutermischung, Schnittlauch, Petersilie

**Teige:** Blätterteig, Strudelteig, Plunderteig

**Tiefkühlgebäck:** Semmel, Jourgebäck, Croissant, Baguette (von 3-6 Wochen)

**Fleischwaren:** 5-6 Monate

**Tiefkühlprodukte:** generell 1 Jahr und länger

