LEBENSMITTEL & VERSORGUNG

Lebensmittel – Kühltipps

Originaldokument: PDF, 1 Seite · https://www.zik.or.at/dokumente/tiefkuehltipps

Kühl- und Tiefkühlgeräte in kühlen Räumen betreiben!

(z.B. Keller, stromsparend)

Kühlgerät möglichst gut gefüllt halten.

Zusätzliche Kühlelemente (im Bild: blaue Behälter) oberhalb des Kühlgutes einlagern.

Diese verlängern bei Stromausfall den Auftauprozess

mehrere Stunden bis 1 Tag je nach Umgebungstemperatur.

Bei längerem Stromausfall Haltbarkeit verlängern:

Frisch Aufgetautes in der Reihenfolge Fleisch+Fisch - Gemüse - Sonstiges....

braten, grillen, kochen, pöckeln.

luftdicht verpacken, kühl und trocken im Dunkeln aufbewahren.

Im Winter bei Temparaturen unter null Grad:

Kühlgut in tragbare Behälter umladen und ins Freie verbringen.

Decke oder Plane darüber!

(schattseitig, z.B. auf den Balkon - diebstahlsicher)

www.zik.or.at - Zivilschutz-konkret-Dettelbacher

Erstellt am 30.10.2026 aus https://www.zik.or.at/dokumente/tiefkuehltipps. Inhalt aus dem Originaldokument übertragen: Wortlaut unverändert, Gliederung und Bilder neu gesetzt. Das Originaldokument steht auf der Website zum Herunterladen bereit.