



SEBA

SELBSTSCHUTZZENTRUM
GMUNDEN Ges.m.b.H.

Spezialunternehmen für:

- ZIVILSCHUTZ - SCHUTZRAUMBAU
- ZENTRALSTAUBSAUGANLAGEN **AXPIR**

Langzeitnahrungsmittel



SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhsstraße 36, A-4810 Gmunden
Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, e-mail:info@seba.at www.seba.at

Informationen zu dehydrierten Nahrungsmitteln

Der Gefriertrocknungsprozess

Lebensmittel zu Trocknen ist die älteste Form zur Erhaltung von Nahrungsmitteln. Vor Jahrhunderten entdeckte man, daß wenn man frisch geerntete Lebensmittel in der Sonne trocknete, diese nicht verderben, sondern jahrelang haltbar wurden. Man verzehrte sie im Winter, wenn die Lebensmittelversorgung nicht die Beste war. Später wurde entdeckt, daß durch zusätzliches Erhitzen der Trocknungsprozeß schneller und effektiver wurde. Heutze gibt es neue und fortschrittliche Wege, Lebensmittel haltbar zu machen: Das Gefriertrocknen oder auch die Vakuumverdampfung. Das garantiert eine längere Haltbarkeit als jede andere Konservierungsart.

Einfach gesagt funktioniert das so:

Es werden nur ausgesuchte und beste Lebensmittelprodukte für den Gefriertrocknungsprozeß ausgewählt. Alles unterliegt einer strengen Qualitätskontrolle und amtlicher Aufsicht. Frische oder gekochte Gerichte werden dann schockgefroren, um den frischen Geschmack, die Farbe, Struktur und vor allem die Nährwerte zu erhalten. Das gefrorene Produkt kommt dann in eine spezielle Vakuumkammer, in der das Eis in Gasform umgewandelt und der Nahrung entzogen wird. Danach hat die Ware bis zu 90 % ihres Gewichts und zw. 30 - 90 % ihres Volumens verloren und wird dann in luft- und wasserdichten Spezialdosen abgepackt. Bei der Abfüllung wird in den Dosen ein Vakuum gezogen und der Sauerstoff wird durch Stickstoff ersetzt. Danach werden die Dosen dicht verschlossen. Die Qualität und Frische der Speisen bleibt somit jahrelang erhalten. Wird der Prozeß umgekehrt und der gefriergetrockneten Nahrung heißes Wasser (in Notfällen auch kaltes Wasser) zugegeben, so erhalten wir wieder den ursprünglichen Zustand. Der Gefriertrocknungsprozeß garantiert eine längere Haltbarkeit, als jede andere Konservierungsart.

Verpackung für die Langzeithaltbarkeit

Die größten Gefahren für getrocknete bzw. gefriergetrocknete Lebensmittel sind Feuchtigkeit und Sauerstoff. Beides gemeinsam führt durch die Oxydation dazu, daß sich die Lebensmittel hinsichtlich Geschmack und Geruch verändern Für die Langzeitlagerung ist es erforderlich, daß die Lebensmittel unter möglichst geringem Feuchtigkeits- oder Sauerstoffgehalt in festen Behältern abgepackt werden. Deshalb wird den Dosen bei der Abfüllung der Sauerstoff entzogen und gegen Stickstoff ersetzt. 79 % unserer Atemluft besteht aus Stickstoff!

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhsstraße 36, A-4810 Gmunden
Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, e-mail: info@seba.at www.seba.at

Der Zweck der Verpackung unter Stickstoffatmosphäre ist, die Oxydation von gewissen Komponenten in der Nahrung zu verhindern. Behälter, wie z.B. Flaschen oder Plastikbeutel - wie man sie im Haushalt verwendet, können den niedrigen Sauerstoffgehalt nur einige Tage halten und sind somit nicht geeignet. Dosen mit einem Restwert von weniger als 2% Sauerstoff halten diesen Wert auf Jahre. Eine zuverlässig versiegelte Metalldose bietet somit immer noch die beste Sicherheit hinsichtlich Langzeitlagerung!

Lagerungstemperaturen

Das Verhältnis zwischen Temperatur und Veränderung der Ware ist eine grundsätzliche Sache der Chemie und bezieht sich nicht nur auf gefriergetrocknete Nahrungsmittel. Je niedriger die Temperatur, je niedriger ist auch die chemische Reaktion und somit auch die Veränderung der Ware. Optimal ist es, die gefriergetrocknete Lebensmittel an einem kühlen und trockenen Platz zu lagern - bei Zimmertemperatur oder niedriger.

Lagerplätze mit Temperaturen über 30 Grad C, wie z.B. auf Dachböden, sollte man aus diesem Grund eher vermeiden, da sich der Geschmack und einige hitzempfindliche Nährwerte, möglicherweise schneller verändern können. Wenn möglich sollte man ständig wechselnde, große Temperaturschwankungen vermeiden. Bei Kurzzeitlagerung (2-3 Jahre) gibt es damit ohnehin kein Problem, auch nicht bei großen Temperaturunterschieden.

Aus lebensmittelrechtlichen Gründen wird beispielsweise das Dosenbrot nur mit 2 Jahren Haltbarkeit abgestempelt, obwohl dieses nachweislich sehr lange haltbar bleibt. Ein Beispiel: Dosenbrot, welches 1962 (während der Kubakrise) eingelagert wurde, war nach regelmäßig durchgeführten Langzeittests sogar noch im Jahr 1995 (also 33 Jahre später) in einwandfreiem Zustand.

Das europäische Brotmuseum Ebergoetzen bei Göttingen hatte einmal Dosenbrot aus dem zweiten Weltkrieg untersucht und dies war nach mehr als 50 Jahren noch essbar! Obwohl es beim Dosenbrot die längste Erfahrung gibt darf dies nur mit 2 Jahren Haltbarkeit abgestempelt werden und ein Grund dafür dürfte wohl auch darin liegen, daß das Militär (Großabnehmer) dieses Brot dann immer wieder nachbestellt. Durch unterschiedliche Lebensmittelrechte in den Herstellungsländern dürfen wir z.B. unsere Dosen nur mit 10 Jahren abstempeln; gleich wie beim BP-5, das in Norwegen produziert wird und nachweislich über 30 Jahre haltbar ist.

Jedoch liegt die tatsächliche Haltbarkeit weit darüber und bei Einhaltung der Lagerhinweise (d.h. einigermaßen konstante Lagerungstemperatur, in der Wohnung oder beispielsweise im Keller) garantieren wir eine Mindesthaltbarkeit von 15 Jahren. Tatsächlich dürfte diese jedoch zw. 20 - 25 Jahren liegen! Laufende Versuche und regelmäßige Tests bestätigen wissenschaftlich die extrem lange Lagerfähigkeit dieser Produkte und derzeit gibt es kein besseres Verfahren für die Langzeithaltbarkeit von Lebensmitteln.

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhsstraße 36, A-4810 Gmunden
Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, [e-mail:info@seba.at](mailto:info@seba.at) www.seba.at

Alle Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle, amtlicher Aufsicht bei der Produktion, und es werden nur hochwertigste und biologisch einwandfreie Rohstoffe verwendet. Die Auswahl und Zusammenstellung erfolgte nach ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen - d.h. Schwerpunkt wurde auf eine ausgewogene Zusammensetzung an notwendigen Vitaminen, Kohlehydraten, Eiweiß, Fett und Ballaststoffen gelegt. Die Speisen sind mild gewürzt und weitgehend für jedermann geeignet; im Rahmen der Broteinheiten auch für Diabetiker.

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhstraße 36, A-4810 Gmunden
Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, [e-mail:info@seba.at](mailto:info@seba.at) www.seba.at

ALLERGIEHINWEISE

Milcheiweiß

Milcheiweiß ist das in der Kuhmilch enthaltene Eiweiß. Es besteht aus 80% Kasein und 20% Molkenprotein. Die Ausfällung (Gerinnung) erfolgt beim Kasein durch Säuerung, beim Molkenprotein durch Erhitzung.

Folgende Produkte enthalten Milcheiweiß:

- Kartoffeleintopf mit Rindfleisch
- Jägertopf mit Rindfleisch und Nudeln
- Huhn in Curryreis
- Indo. Reistopf (Huhn u. Krabben)
- Waldpilz-Sojaragout
- Paprika-Sojaragout
- Nudeln in Soja-Bolognese
- Gartengemüse-Sojarisotto
- Pflanzliches Gemüsemix
- Grüne Bohneneintopf
- Kartoffeleintopf mit Röstzwiebel
- Kartoffelbrei mit Milchpulver
- Mousse au Chocolat
- Milchreis Vanille
- Müsli Schweizer Art mit Vollmilch
- Peronin-Kakao
- Peronin-Vanille
- Rührei mit Zwiebeln
- Bratlinge vegetarisch
- Eierpfannkuchen
- Kaiserschmarrn
- Vollmilchpulver
- Volleipulver

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhstraße 36, A-4810 Gmunden
Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, [e-mail:info@seba.at](mailto:info@seba.at) www.seba.at

Milchzucker (Laktose)

Milchzucker (ein reduzierendes Disaccharid) spielt als Teil der Muttermilch bei der Ernährung von jungen Säugetieren eine wichtige Rolle. Um ihn verwerten zu können, muss der Milchzucker während der Verdauung zunächst in seine beiden Einfachzucker Galaktose und Glukose (reduzierende Monosaccharide) aufgespalten werden. Dies geschieht mit Hilfe des körpereigenen Enzyms Lactase. Kann der Milchzucker auf Grund eines Mangels an Lactase nicht mehr verdaut werden, so spricht man von Milchzuckerunverträglichkeit oder Lactoseintoleranz. Eigenschaften: Laktose ist optisch aktiv, kristallin, weniger wasserlöslich als andere Zucker, wie z.B. Maltose, und ist farblos.

Milchzucker

- liefert Energie
- unterstützt die Calcium-Resorption
- hemmt Fäulnisbakterien im Darm des Menschen
- begünstigt Bifidus-Bakterien (Bifidobacterium)

folgende Produkte enthalten Milchzucker:

- Chili con Carne
- Beef Stroganoff
- Erbseneintopf
- Kartoffeleintopf mit Rindfleisch
- Jägertopf mit Rindfleisch und Nudeln
- Huhn in Curryreis
- Indo. Reistopf (Huhn u. Krabben)
- Waldpilz-Sojaragout
- Paprika-Sojaragout
- Gartengemüse-Sojarisotto
- Pflanzliches Gemüsemix
- Mousse au Chocolat

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhsstraße 36, A-4810 Gmunden
Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, [e-mail:info@seba.at](mailto:info@seba.at) www.seba.at

- Milchreis Vanille
- Peronin-Kakao
- Peronin-Vanille
- Peronin-Neutral
- Rührei mit Zwiebeln
- Eierpfannkuchen
- Kaiserschmarrn
- Ungarntopf
- Chili con Carne
- Erbseneintopf
- Müsli Schweizer Art
- Batida di Coco Creme
- Reispfanne Balkan Art

Gluten

(lateinisch gluten = „Leim“; Synonyme: Kleber, Klebereiweiß) ist die Bezeichnung für ein Gemisch aus 90 % Proteinen, 8 % Lipiden und 2 % Kohlenhydraten, welches durch Wasserzugabe zum Mehl beim Anteigen gebildet wird, mit Wasser aus dem Teig als elastische Masse ausgewaschen werden kann und für die Backeigenschaften von Mehl von zentraler Bedeutung ist. Die Prolaminfraktion der Kleberproteine kann bei genetisch-prädisponierten Menschen zu Zöliakie, einer entzündlichen Erkrankung der Darmschleimhaut mit weitreichenden gesundheitlichen Folgen führen. Glutenunverträglichkeit Bei normaler Verdauung ist Gluten ungefährlich, aber bei (genetisch bedingt) glutenempfindlichen Menschen wird die Dünndarmschleimhaut geschädigt, so dass keine normale Verdauung mehr möglich ist.

Typische Anzeichen für eine Glutenunverträglichkeit (Fachausdruck: Zöliakie, einheimische Sprue oder glutensensitive Enteropathie) sind Blähungen, Übelkeit, Bauchschmerzen, Appetitlosigkeit, chronischer Durchfall und eine Gedeihstörung bei Kindern. Der Verdacht kann mittels eines Antikörpertests erhärtet werden. Die Diagnose muss durch eine Dünndarmbiopsie bestätigt werden. In Mitteleuropa wird die Erkrankungshäufigkeit (Prävalenz) auf 1:500 bis sogar 1:100 Menschen geschätzt.

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhsstraße 36, A-4810 Gmunden
 Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, e-mail: info@seba.at www.seba.at

Die bisher einzig mögliche Therapie ist eine lebenslang einzuhaltende Diät, bei der auf glutenhaltige Lebensmittel verzichtet wird. Bei vollständigem Verzicht auf glutenhaltige Lebensmittel (glutenfreie Diät) bilden sich die Symptome nach einiger Zeit zurück. Weiterhin wurden verschiedene Abschnitte des Glutens (ebenso wie auch des Kaseins, eines Milcheiweiß) identifiziert, die eine opioidartige Wirkung entfalten. Diese Peptide werden Exorphine genannt. Ob sie tatsächlich auch klinische, also krankmachende Bedeutung haben, ist aber unklar. Betroffene können sich bei der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft über ein Leben mit dieser "unsichtbaren" Behinderung im Alltag informieren.

Folgende Produkte sind Glutenfrei:

- Rührei
- Indonesischer Reistopf
- Blaubeersuppe
- Batida de Coco Creme
- Spinat-Gorgonzola-Suppe
- Tomatensuppe

Natriumglutamat

Natriumglutamat entsteht im menschlichen Körper im normalen Stoffwechsel. Einige natürliche Lebensmittel wie Pilze, reife Tomaten oder Parmesan, die wegen ihres besonderen Aromas verwendet werden, enthalten große Konzentrationen an freiem (nicht an Eiweiß gebundenes) natürliches Glutamat (ca. 0,1 bis 1 % des Gewichts). Außerdem gibt es eine Alge, (sog. Laminaria Japonica) die die asiatischen Köche schon vor 1500 wegen ihrer geschmacksverstärkenden Wirkung in ihren Speisen benutzten; auch sie ist eine Quelle von Natriumglutamat. Käuflich erhältliches Mononatriumglutamat wird aus Melasse, Getreide, Kartoffeln oder anderen stärkehaltigen Ausgangsprodukten hergestellt. Eine industrielle Hauptquelle für Natriumglutamat ist Hefeextrakt

Folgende Produkte enthalten Natriumglutamat:

- Stroganoff
- Pflanzliches Gemüsemix
- Bratlinge vegetarisch
- Tomatensuppe
- Kräutercremesuppe
- Kartoffelsuppe

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhsstraße 36, A-4810 Gmunden
Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, [e-mail:info@seba.at](mailto:info@seba.at) www.seba.at

Veganismus

Veganismus ist eine Philosophie, Einstellung und Lebensweise, welche die Nutztierhaltung und den Konsum tierischer Produkte aus prinzipiellen Gründen ablehnt. Menschen, die sich vegan ernähren, vermeiden somit den Konsum von Fleisch, Milch, Eiern, Gelatine und anderen tierischen Lebensmitteln.

Folgende Produkte sind für Veganer geeignet:

- Kräutercremesuppe
- Grüner Bohneneintopf
- Blaubeersuppe
- Karottentopf
- Soja-Bolognese Soße
- Tomatensuppe
- Kraftbrühe

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhstraße 36, A-4810 Gmunden
Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, [e-mail:info@seba.at](mailto:info@seba.at) www.seba.at



30 Tage Paket (vegetarisch)

Kartonmaße: L 42 x B 32 x H 20cm

Gewicht: ca. 12kg

Gesamtkalorienzahl: ca. 36.285 kcal / ca. 1.210 kcal pro Tag

Sämtliche Dosen sind mit Aufreißdeckeln versehen und können mit den dazugehörigen Kunststoffdeckeln wieder verschlossen werden.

Bitte beachten Sie, daß die Lebensmittel beim Trocknungsprozeß bis zu 90% an Gewicht verlieren und bei Wasserzugabe die ursprüngliche Menge wieder erhalten.

Die angeführten Füllmengen und Kalorienanzahl kann sich je nach Charge geringfügig ändern!

1,2 Liter Dosen	Inhalt g	Fertige Menge	Port.	kcal
		kg		
Müsli "Schweizer Art"	600	1,2	4	2.232
Rührei	600	1,5	6	3.558
Nudeln in Tomatensauce	700	2,8	7	2.408
Gartengemüse-Sojarisotto	800	2,8	6,5	2.843
Linteneintopf	750	3,2	7,5	2.700
Kartoffelbrei	1.000	6,1	32	3.220
Vollmilchpulver - Instant	650	5,9 Liter	20	3.211
Tomatensuppe	700	5,7 Liter	38	2.359
Vollkornbrot	500	0,50		830
Vollkornbrot	250	0,25		415
Pumpernickel	500	0,50		806
Pumpernickel	250	0,25		403
Notrationen BP-5	5 x 500	2.500		11.300

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhstraße 36, A-4810 Gmunden
 Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, e-mail: info@seba.at www.seba.at



90 Tage Paket (mit Fleischgerichten)

Kartonmaße: 2 Kartons à L 43 x B 34 x H 43cm

(Lieferung in zwei Überkartons)

Gewicht: 2 x 22,5kg

Gesamtkalorienzahl: ca. 110.307 kcal / ca. 1.225 kcal pro Tag

Sämtliche Dosen sind mit Aufreißdeckeln versehen und können mit den dazugehörigen Kunststoffdeckeln wieder verschlossen werden.

Bitte beachten Sie, daß die Lebensmittel beim Trocknungsprozeß bis zu 90% an Gewicht verlieren und bei Wasserzugabe die ursprüngliche Menge wieder erhalten.

Die angeführten Füllmengen und Kalorienanzahl kann sich je nach Charge geringfügig ändern!

1,2 Liter Dosen	Inhalt g	Fertige Menge	Port.	kcal
Gerichte mit Fleisch		kg		
Stroganoff	750	2,6	6	2.925
Kartoffeltopf "Gärtnerin"	600	2,6	6	2.148
Rindfleischtopf "Försterin"	600	2,6	6	2.346
Ungarntopf	600	2,6	6	2.346
Huhn in Curry	750	2,6	6	2.948
Chili con Carne	600	2,6	6	2.046
Gerichte ohne Fleisch				
Nudeln in Tomatensauce	700	2,8	7	2.408
Gartengemüse-Sojarisotto	800	2,6	6,5	2.843
Gemüsemix	700	2,4	6	3.465
Linseneintopf	750	3,2	7,5	2.700
Erbseneintopf	700	3,0	7	2.653
Kartoffelbrei	1.000	5,7	32	3.220
Rührei	600	1,2	6	3.558
Eierpfannkuchen	700	1,4	7	3.101
Tomatensuppe	700	5,7	38	2.359
Kartoffelsuppe	1.000	11,0	33	3.520
Klare Kraftbrühe	1.000	55 Liter	200	1.320
Frühstück				
Müsl "Schweizer Art"	600	1,2	6	2.232
Butterpulver	500	0,7		3.840
Mousse au Chocolat	750	1,5	7,5	3.668
Bananenchips	500	0,5		1.800
Vollkornbrot	24 x 500	12,0		19.920
BP-5	10 x 500	5,0		20.200
Getränke				
Orangente	1.000	15 Liter	40	3.900
Zitronente	1.000	15 Liter	40	4.820
Vollmilchpulver	650	5,9 Liter	20	3.211

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhsstraße 36, A-4810 Gmunden
 Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, [e-mail:info@seba.at](mailto:info@seba.at) www.seba.at



Dinkelpaket

Kartongröße: L 43 x B 33 x H 20cm

Gewicht: ca. 10 kg

Das Dinkelpaket besteht aus verschiedenen Dinkelprodukten (insgesamt 12 Dosen im Karton) – alle stammen aus biologisch/dynamischen Anbau (Sorte: Ebners Rotkorn).

Sämtliche Dosen sind mit Aufreißdeckeln versehen und können mit den dazugehörigen Kunststoffdeckeln wieder verschlossen werden. Bitte beachten Sie, daß die Lebensmittel beim Trocknungsprozeß bis zu 90% an Gewicht verlieren und bei Wasserzugabe die ursprüngliche Menge wieder erhalten.

Die angeführten Füllmengen und Kalorienanzahl kann sich je nach Charge geringfügig ändern!

1,2 Liter Dosen	Inhalt g	Fertige Menge	Port.	kcal
		kg		
Dinkelkorn	1.000			
Dinkelkorn	1.000			
Dinkelgrieß	900			
Dinkelgrieß	900			
Dinkelmehl	850			
Dinkelmehl	850			
Dinkelnudeln	300			
Dinkelnudeln	300			
Dinkelflocken	500			
Dinkelflocken	500			
Dinkelcremesuppe	900			
Dinkelcremesuppe	900			

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhstraße 36, A-4810 Gmunden
 Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, e-mail: info@seba.at www.seba.at



Fleischgerichte

Kartongröße: L 43 x B 34 x H 20cm

Gewicht: ca. 12 kg

Gesamtkalorienzahl: 29.500 kcal

Sämtliche Dosen sind mit Aufreißdeckeln versehen und können mit den dazugehörigen Kunststoffdeckeln wieder verschlossen werden.

Bitte beachten Sie, daß die Lebensmittel beim Trocknungsprozeß bis zu 90% an Gewicht verlieren und bei Wasserzugabe die ursprüngliche Menge wieder erhalten.

1,2 Liter Dosen	Inhalt g	Fertige Menge kg	Port.	kcal
Rindfleisch Stroganoff	750	2,6	6	2.925
Rindfleisch Stroganoff	750	2,6	6	2.925
Kartoffeltopf /Rindfleisch	600	2,6	6	2.148
Kartoffeltopf /Rindfleisch	600	2,6	6	2.148
Rindfleisch /Nudeln	600	2,6	6	2.346
Rindfleisch /Nudeln	600	2,6	6	2.346
Huhn mit Curryreis	750	2,6	6	2.948
Huhn mit Curryreis	750	2,6	6	2.948
Ungar. Rindfl./Nudeln	600	2,6	6	2.346
Ungar. Rindfl./Nudeln	600	2,6	6	2.346
Chili con Carne	600	2,6	6	2.046
Chili con Carne	600	2,6	6	2.046

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhsstraße 36, A-4810 Gmunden
 Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, e-mail: info@seba.at www.seba.at



NRG-5 Notration

Kartonmaße: L 36 x B 17 x H 30 cm

Gewicht: 12,5 kg pro Karton (24 Packungen à 500g)

Gesamtkalorienzahl: 55.000 kcal

Die NRG-5 Emergency Food Rations wurden speziell für den Einsatz bei Soforthilfe Projekte in Krisengebiete und zur Notfallbevorratung entwickelt- für Situationen wo es darauf ankommt auf schnellstmöglichem Wege, eine hochkonzentrierte und in ihrer Zubereitung unkomplizierte Nahrung vor Ort liefern zu können.

Eine NRG-5 Ration von jeweils 500g, ist wasserdicht im Vakuum verpackt

- 9 komprimierte Riegel sind individuell in einer PE-Folie verpackt
- Angereichert mit lebenswichtigen Vitaminen und Mineralstoffen
- Bereits eine ½ Packung (250g) decken den Tages- Energiebedarf eines Erwachsenen
- Die NRG-5 Riegel können ohne weitere Zubereitung sofort verzehrt werden (kein Erhitzen oder Kochen notwendig)
- Als Kindernahrung für Kinder ab dem 5. Monat geeignet
- Einfache Zubereitung:

Zerkleinert man die Riegel und gibt Wasser hinzu erhält man einen nahrhaften Brei - oder je nach Hinzugabe der Wassermenge - einen wohlschmeckenden Energie-Drink

- Die NRG-5 Emergency Food Rations sind mindestens 10 Jahre haltbar und eignen sich deshalb hervorragend zur Notfall Bevorratung.
- Rein pflanzliche Inhaltsstoffe, so dass NRG-5 von allen ethnischen Gruppen akzeptiert wird.

NRG-5 ist auch in großen Mengen prompt verfügbar

Das NRG-5 wird mit einer Mindesthaltbarkeit von 10 Jahren abgestempelt (dies hat rechtliche Gründe; im Herstellungsland Deutschland darf man keine längere Haltbarkeit angeben). Die Erfahrungen haben gezeigt, dass NRG-5 auch nach über 25 Jahren Lagerzeit in einwandfreiem Zustand ist.

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhstraße 36, A-4810 Gmunden
Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, [e-mail:info@seba.at](mailto:info@seba.at) www.seba.at



BP-5 Notration

Kartonmaße: L 38 x B 21 x H 22 cm

Gewicht: 12,5 kg pro Karton (24 Packungen à 500g)

Gesamtkalorienzahl: 55.000 kcal

Das weltbekannte Produkt BP-5 wird seit vielen Jahren von Hilfsorganisationen, im Katastrophenschutz, bei Militär und Marine (Seenotation), im Expeditionsbereich und vor allem im Zivilschutz als Notverpflegung bzw. für die Lebensmittelbevorratung verwendet. BP-5 ist eine Art Müsliriegel der hauptsächlich aus gebackenem Weizen besteht.

BP-5 ist sofort verzehrfertig und muß nicht gekocht werden. Es schmeckt sehr gut (süß) und ist für jeden (auch Kleinkinder) bestens geeignet. BP-5 hat extrem hohe Nährwerte und eine Packung mit 500 gr. (=2 Tages-Ration) entspricht 2.290 kcal.

Entweder direkt aus der Verpackung heraus essen, oder mit Wasser vermischt kann man damit Kleinkindernahrung oder Porridge zubereiten. Wichtig zu beachten ist allerdings, dass beim Verzehr des BP-5 auch viel Wasser getrunken wird!

Die Zutaten bestehen aus gebackenem Weizenkuchen, Sojaöl, Zucker, konzentriertes Sojaprotein, Malzextrekt, Mineralstoffe, Aminosäuren und Vitaminen. BP-5 ist vollkommen vegetarisch und beinhaltet keinerlei tierische Bestandteile. Es ist absolut frei von gentechnisch veränderten Zutaten und für jedermann (auch in jeder Kultur und Religion) verträglich. Die Herstellung wird vom norwegischen Gesundheitsministerium überwacht und BP-5 hat weltweit eine Zulassung.

Der Vorteil ist neben dem geringen Platzbedarf, die einfache Lagerung auch unter extremen Bedingungen. Als komprimierte Nahrung hat BP-5 das höchst mögliche Verhältnis zwischen ausgewogener Nahrung und Gewicht. Zudem werden dem BP-5 Vitamine und Mineralstoffe zugesetzt, sodaß man nur von BP-5 allein ernährt über mehrere Wochen hinaus eine Grundversorgung des Körpers hat.

Das BP-5 wird eingesetzt in der ersten Phase nach Katastrophen, Erdbeben oder bei großflächigen Versorgungsengpässen. Diverse Hilfsorganisationen haben mittlerweile einen Lagervorrat von BP-5 angelegt um weltweit rasch reagieren zu können. Seit über 20 Jahren ist BP-5 die strategische Komponente bei Versorgungsproblemen. Die Referenzliste von BP-5 liest sich wie ein Who-is-Who der größten Naturkatastrophen und Hungersnöte der letzten Jahrzehnte. Überall wo Menschen in Not geraten wird die legendäre Notnahrung der norwegischen Firma Compact eingesetzt. Einige Beispiele,,: Banda Ache und Indonesien(Tsunami), Bangladesh, Westtimor, Kambodscha, Kongo, Äthiopien, Sudan, Somalia usw.

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhstraße 36, A-4810 Gmunden
Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, [e-mail:info@seba.at](mailto:info@seba.at) www.seba.at

Im militärischen Bereich wird das BP-5 bei der Marine und Luftwaffe als Notration eingesetzt.



Der Karton BP-5 (gesamt 12 kg.) besteht aus 24 Packungen zu je 500 gr.- jede Packung beinhaltet 9 Riegel zu je 255 kcal. Jeder Riegel ist einzeln verpackt und die 500 gr. Einheit wird zusätzlich unter Vakuum in einer stabilen Laminat-Alufolie (wasser- und gasdicht) eingeschweißt. Der Karton mit 24 x 500gr. (= 12 kg.) Packungen hat insgesamt ca. 55.000 kcal.

Das BP-5 wird mit einer Mindesthaltbarkeit von 10 Jahren abgestempelt (dies hat rechtliche Gründe; im Herstellungsland Norwegen darf man keine längere Haltbarkeit angeben). Die Erfahrungen haben gezeigt, daß BP-5 auch nach über 25 Jahren Lagerzeit in einwandfreiem Zustand ist.

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhstraße 36, A-4810 Gmunden
Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, e-mail: info@seba.at www.seba.at



Grundnahrungsmittel - Paket 1

Lieferumfang: Karton mit 12 Dosen zu 1,2lt.

Kartonmaße: L 43 x B 34 x H 20cm

Gewicht: ca. 10 kg

Gesamtkalorienzahl: 30.460 kcal

Dieses Paket umfaßt wichtige Grundnahrungsmittel, die als Ergänzung zu den anderen Gerichten interessant sind.

Die Dosen sind mit Aufreißdeckeln versehen und können mit den dazugehörigen Kunststoffdeckeln wieder verschlossen werden. Bitte beachten Sie, daß die Lebensmittel beim Trocknungsprozeß bis zu 90% an Gewicht verlieren und bei Wasserzugabe die ursprüngliche Menge wieder erhalten.

Die angeführten Füllmengen und Kalorienanzahl kann sich je nach Charge geringfügig ändern!

1,2 Liter Dosen	Inhalt g	Fertige Menge	Port.	kcal
		kg		
Vollmilchpulver	650	5,9 lt.	20	3.211
Vollmilchpulver	650	5,9 lt.	20	3.211
Vollmilchpulver	650	5,9 lt.	20	3.211
Vollmilchpulver	650	5,9 lt.	20	3.211
Voll Eipulver	500	Ca. 40 Eier		566
Voll Eipulver	500	Ca. 40 Eier		566
Voll Eipulver	500	Ca. 40 Eier		566
Voll Eipulver	500	Ca. 40 Eier		566
Butterpulver	500	0,7		3.840
Butterpulver	500	0,7		3.840
Butterpulver	500	0,7		3.840
Butterpulver	500	0,7		3.840

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhstraße 36, A-4810 Gmunden
 Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, e-mail: info@seba.at www.seba.at



Grundnahrungsmittel - Paket 2

Lieferumfang: Karton mit 12 Dosen zu 1,2lt.

Kartonmaße: L 43 x B 34 x H 20cm

Gewicht: ca. 10 kg

Gesamtkalorienzahl: 31.800 kcal

Dieses Paket umfaßt wichtige Grundnahrungsmittel, die als Ergänzung zu den anderen Gerichten interessant sind.

Die Dosen sind mit Aufreißdeckeln versehen und können mit den dazugehörigen Kunststoffdeckeln wieder verschlossen werden. Bitte beachten Sie, daß die Lebensmittel beim Trocknungsprozeß bis zu 90% an Gewicht verlieren und bei Wasserzugabe die ursprüngliche Menge wieder erhalten.

Die angeführten Füllmengen und Kalorienanzahl kann sich je nach Charge geringfügig ändern!

1,2 Liter Dosen	Inhalt g	Fertige Menge kg	Port.	kcal
Nudeln / Tomatensauce	700	2,8	7	2.408
Nudeln / Tomatensauce	700	2,8	7	2.408
Nudeln / Tomatensauce	700	2,8	7	2.408
Nudeln / Tomatensauce	700	2,8	7	2.408
Gemüse-Sojarisotto	800	2,6	6,5	2.843
Gemüse-Sojarisotto	800	2,6	6,5	2.843
Gemüse-Sojarisotto	800	2,6	6,5	2.843
Gemüse-Sojarisotto	800	2,6	6,5	2.843
Linseneintopf	750	3,2	7	2.700
Linseneintopf	750	3,2	7	2.700
Linseneintopf	750	3,2	7	2.700
Linseneintopf	750	3,2	7	2.700

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhstraße 36, A-4810 Gmunden
 Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, e-mail: info@seba.at www.seba.at



Grundnahrungsmittel - Paket 3

Lieferumfang: Karton mit 12 Dosen zu 1,2lt.

Kartonmaße: L 43 x B 34 x H 20cm

Gewicht: ca. 10 kg

Gesamtkalorienzahl: 34.350 kcal

Dieses Paket umfaßt wichtige Grundnahrungsmittel, die als Ergänzung zu den anderen Gerichten interessant sind.

Die Dosen sind mit Aufreißdeckeln versehen und können mit den dazugehörigen Kunststoffdeckeln wieder verschlossen werden. Bitte beachten Sie, daß die Lebensmittel beim Trocknungsprozeß bis zu 90% an Gewicht verlieren und bei Wasserzugabe die ursprüngliche Menge wieder erhalten.

Die angeführten Füllmengen und Kalorienanzahl kann sich je nach Charge geringfügig ändern!

1,2 Liter Dosen	Inhalt g	Fertige Menge kg	Port.	kcal
Tomatensuppe	700	5,7 lt.		2359
Tomatensuppe	700	5,7 lt.		2359
Tomatensuppe	700	5,7 lt.		2359
Tomatensuppe	700	5,7 lt.		2359
Kartoffelsuppe	1.000	11 lt.		3520
Kartoffelsuppe	1.000	11 lt.		3520
Kartoffelsuppe	1.000	11 lt.		3520
Kartoffelsuppe	1.000	11 lt.		3520
Spinat/Gorgonzola Suppe	700	7,7 lt.		2709
Spinat/Gorgonzola Suppe	700	7,7 lt.		2709
Spinat/Gorgonzola Suppe	700	7,7 lt.		2709
Spinat/Gorgonzola Suppe	700	7,7 lt.		2709

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhsstraße 36, A-4810 Gmunden
 Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, [e-mail:info@seba.at](mailto:info@seba.at) www.seba.at



360 Tage Paket (Grundnahrungsmittel)

Lieferumfang: 10 Überkartons (=20 Kartons)

Kartonmaße: L 50 x B 34 x H 43cm

Gewicht: 10 Ktn. á 20kg

Gesamtkalorienzahl: ca. 675.000 kcal/ca. 1.850 kcal pro Tag

Das Jahrespaket beinhaltet Grundnahrungsmittel, die in den großen 3 lt. Dosen unter Vakuum und Stickstoff abgefüllt werden. Dadurch ist die Langzeithaltbarkeit von mind. 15 Jahren gewährleistet.

Wir empfehlen dieses Paket bei einer größeren Personenanzahl oder bei länger anhaltenden Versorgungsengpässen.

Achtung:

Es handelt sich bei diesen Gerichten um Grundnahrungsmittel, die noch weiter verarbeitet werden müssen – keine Fertiggerichte!

Bitte beachten Sie, daß die Lebensmittel beim Trocknungsprozeß bis zu 90% an Gewicht verlieren und bei Wasserzugabe die ursprüngliche Menge wieder erhalten. Die angeführten Füllmengen und Kalorienanzahl kann sich je nach Charge geringfügig ändern!

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhstraße 36, A-4810 Gmunden
Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, [e-mail:info@seba.at](mailto:info@seba.at) www.seba.at

Karton Nr.	Produkt	3-Liter Dosen	Menge g
		Stck	pro Dose
1	Dinkel	6	2.500
2	Dinkelmehl	6	2.000
3	Dinkelgrieß	6	2.300
4	Dinkelflocken	6	1.500
5	Karotten	6	1.000
6	Grüne Bohnen	6	650
7	Erbsen	6	1.500
8	Pichelsteiner	6	900
9	Soja	6	650
10	Reis	6	2.500
11	Nudeln	6	1.000
12	Kartoffelbrei	6	2.500
13	Kartoffelwürfel	6	800
14	Vollmilchpulver	6	1.500
15	Magermilchpulver	6	1.500
16	Volleipulver	6	1.300
17	Müsli	6	1.700
18	Kakaogetränk	2	2.000
	Orangente	2	2.500
	Zitronente	2	2.500
19	Bananenchips	6	1.200
20	Klare Brühe veg.	1	2.500
	Butterpulver	2	1.300
	Zucker	2	3.000

	Himalaya-Kristallsalz	1	3.500
--	-----------------------	---	-------



SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhstraße 36, A-4810 Gmunden
 Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, [e-mail:info@seba.at](mailto:info@seba.at) www.seba.at

Dosenbrot für die Langzeitlagerung

Bereits in der 40er Jahren hatte man mit der Herstellung von Dosenbrot begonnen und kann heute auf eine jahrzehntelange Erfahrung zurückblicken. Für die Langzeithaltbarkeit eignet sich dabei vor allen Roggenbrot und Pumpernickl, das problemlos 15 - 20 Jahre haltbar ist.

Aus lebensmittelrechtlichen Gründen wird Dosenbrot nur mit 2 Jahren Haltbarkeit abgestempelt, obwohl dieses nachweislich sehr lange haltbar bleibt. Ein Beispiel: Dosenbrot, welches 1962 (während der Kubakrise) eingelagert wurde, war nach regelmäßig durchgeführten Langzeittests sogar noch im Jahr 1995 (also 33 Jahre später) in einwandfreiem Zustand. Das europäische Brotmuseum Ebergoetzen bei Göttingen hatte einmal Dosenbrot aus dem zweiten Weltkrieg untersucht und dies war nach mehr als 50 Jahren noch essbar! Obwohl es beim Dosenbrot die längste Erfahrung gibt, darf dies nur mit 2 Jahren Haltbarkeit abgestempelt werden. Die Industrie hat sich darauf geeinigt, daß Produkte die auch im Lebensmittelhandel angeboten werden, nur mit max. 2 Jahren MDH abgestempelt werden dürfen. Ein weiterer Grund dürfte wohl auch darin liegen, daß das Militär (Großabnehmer) dieses Brot immer wieder nachbestellt., was natürlich für neue Aufträge sorgt.

Hier ein Bericht aus dem Internet:

Goettingen. (15.07. / eb) Nein, Frischbackwaren sind nicht ploetzlich Mangelware geworden, so dass man selbst aelteste Bestaende ausgraben muesste. Ein eventuell massives Ueberangebot gedenkt man auch nicht in Heimatmuseen oder anderen Einrichtungen einzulagern. Im Europaeischen Brotmuseum Ebergoetzen bei Goettingen ist nur kuerzlich ein Karton mit 20 Dosen Brot aus dem Zweiten Weltkrieg eingetroffen. Ein Umstand, der ob seiner Seltenheit eine Meldung (aus der Welt / <http://www.welt.de>) wert ist: "Einsatzverpflegung" steht auf dem braunen, staubigen Pappkarton. Der 84jaehrige Artur Bielinski aus Osterholz-Scharmbeck bei Bremen hatte ihn im vergangenen Herbst in der Ecke seiner Garage gefunden. Die Experten sind verbluefft. Das "Kommissbrot" ist nach mehr als 50 Jahren noch essbar. "Eine Dose -- eine Ration" steht auf dem Etikett. Der Original-Dosenoeffner befand sich noch im Karton. "Es schmeckt sogar noch ganz gut", sagt Museumsleiter Wilhelm Bruinjes und verzieht dabei kaum merklich das Gesicht. "Trocken und ein bisschen nach Blech", konstatiert er wenig spaeter, kaut aber mutig weiter. Die Lebensmittelueberwachung in Osterholz-Scharmbeck hat das Schwarzbrot inzwischen untersucht und als "noch essbar" eingestuft. "Das ist schon ganz erstaunlich", sagt Bruinjes. Die Haltbarkeit von Dosenbrot liegt laut Zeitzeugen und Experten bei zehn Jahren. Ueber den Heimatpfleger von Bad Harzburg, Harry Plaster, ist der Karton mit den noch immer blitzblanken Dosen zu jeweils 400 Gramm ins Museum gelangt. Der Heimatpfleger hatte von dem Fund in der Zeitung gelesen und Kontakt zu dem Finder aufgenommen. Er interessierte sich dafuer, weil das Brot in der ehemaligen "Delbo Brotfabrik Dehne" in der Naehe seiner Heimatstadt Bad Harzburg hergestellt worden war. Wie und warum der Karton in der Garage landete und so lange unbeachtet blieb, ist nicht mehr zu rekonstruieren.

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhsstraße 36, A-4810 Gmunden
Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, e-mail:info@seba.at www.seba.at



Seven Oceans Trinkwasser

Kartongröße: 40 x 25 x 3 cm LBH, 30 Pkg. x 0,5 lt. Wasser (zu jeweils 10 x 50 ml., Gesamtmenge 15l/Karton)

Gewicht: 16,5 kg, 15 lt. netto, Größe: 0,028 m³

Palettengröße: 36 Karton mit jeweils 15 lt.

Achtung: Dieses Trinkwasser ist sehr knapp kalkuliert und so fallen immer auch Versandkosten an. Bitte informieren Sie sich vor der Bestellung über allfällige Frachtkosten!

Der weltbekannte Hersteller der Notration BP-5 - die Firma Compact in Norwegen - erzeugt auch das einzigartige sevenOceans Trinkwasser

Es handelt sich hierbei um ein hoch qualitatives Trinkwasser (pH 5.5 – 8.5) aus der Schweiz und Frankreich, das durch 5 verschiedene Filterstufen läuft und dann unter strengsten hygienischen Auflagen (unter Aufsicht der norwegischen Gesundheitsbehörde) abgefüllt wird. Dieses Produkt ist international anerkannt und zugelassen.

Abgepackt wird dieses Wasser zu 0,5 lt. Einheiten mit jeweils fünf Tüten zu 100 ml (je 2x50ml) für die einfachere Rationierung; der Karton hat 30 Packungen à 500 ml. Die flexible Verpackung besteht aus 4 lagiger Alufolie und ermöglicht somit ein minimales Gewicht und ist einfach und problemlos zu lagern.

Das Besondere an dieser Verpackung liegt darin, daß das Wasser fast unbegrenzt lagerfähig ist und dies auch unter ungünstigsten Bedingungen - egal ob große Hitze oder unter Gefrierbedingungen. Man kann es in etwa mit sterilem Wasser vergleichen nur mit dem Unterschied, daß es sich hierbei um Trinkwasser handelt. Zudem widersteht die Verpackung mechanischen Einflüssen... unser Test hat bestätigt, daß man damit mit dem PKW darüberfahren kann, ohne daß die Packung aufplatzt!

Aus gesetzlichen Gründen (Verwendung in der Seefahrt) darf jedoch die Mindesthaltbarkeit nur mit 5 Jahren angegeben werden; bei der Langzeitlagerung über 10 Jahre und länger gab es bislang noch nie irgendwelche Schwierigkeiten und lt. dem Hersteller ist das Wasser nahezu unbegrenzt haltbar. Bei der Langzeitlagerung kann es evtl. zu einer minimalen natürlichen Diffusion kommen, aber das bewegt sich in einem minimalen Bereich und wird durch die Überfüllung bei der Verpackung ausgeglichen.

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhstraße 36, A-4810 Gmunden
Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, [e-mail:info@seba.at](mailto:info@seba.at) www.seba.at

In der Seefahrt ist beispielsweise eine Trinkwasser-Notration Vorschrift und das ist u.a. einer der Haupteinsatzbereiche dieses Trinkwassers. Selbst unter diesen extremen Bedingungen (große Hitze oder Frieren im Winter) und oft jahrelanger Lagerung in den Rettungsbooten gibt es und gab es noch nie Probleme mit diesem Wasser, sodaß es heute in diesem Bereich weit verbreitet bzw. Standard ist.

Wasser ist lebensnotwendig und viele Möglichkeiten der Wasserbevorzugung gibt es ja leider nicht. So gesehen bietet das seven OceanS Trinkwasser eine Reihe von Vorteilen (lange Haltbarkeit, platzsparend problemlose Lagerung) hat aber den Nachteil, daß es nicht gerade billig ist!

SEBA-Selbstschutzzentrum Gmunden Ges.m.b.H., Herakhsstraße 36, A-4810 Gmunden
Tel.: 0043-(0)7612-70097, Fax: 0043-(0)7612-70097-4, [e-mail:info@seba.at](mailto:info@seba.at) www.seba.at