

Packliste für den perfekten Urlaub in den Bergen.

Diese Packliste dient dazu dir eine Hilfestellung zu geben, damit du dich wie Zuhause fühlst.

Küche & Lebensmittel

- Grundausrüstung:** Salz, Pfeffer, Zucker, Essig, Öl, Gewürze
- Getränke:** Kaffee(-pulver), Tee, Kakao
- Lebensmittel:** Brot, Aufschnitt, Nudeln, Reis, Kartoffeln, Eier
- Extras:** Grillzubehör (Zange, Kohle, Anzünder)

Kleidung

- Wetterfest:** Regenjacke/-hose und warme Kleidung (z. B. Fleecejacke)
- Basics:** Unterwäsche/Funktionsunterwäsche und Schlafanzug
- Schuhe:** Feste Wanderschuhe und bequeme Schuhe für die Hütte
- Accessoires:** Sonnenbrille und Kopfbedeckung

Hygiene

- Zahnbürste und Zahnpasta
- Shampoo und Duschgel (Reisegröße)
- Reiseapotheke: Verbandszeug, Blasenpflaster, Schmerzmittel
- Sonnen- und Insektenschutzmittel

Freizeitgestaltung

- Brettspiele oder Kartenspiele für gesellige Abende
- Bücher oder Zeitschriften zum Schmökern
- Fernglas für Naturbeobachtungen

Elektronik

- Ladekabel für Handy/Kamera/Tablet
- Taschenlampe mit Ersatzbatterien
- Powerbank oder tragbares Ladegerät

Sonstiges

- Bargeld (viele Hütten akzeptieren keine Kartenzahlung)
- Ausweis oder Reisepass
- Bettwäsche und Kopfkissenbezug sowie Handtücher (je nach Ausstattung der Unterkunft)
- Geschirrtücher und Handtücher (je nach Ausstattung der Unterkunft)
- Rucksack für Wanderungen mit Wanderkarten und Notfallausrüstung (z. B. Taschenmesser)
- Im Falle von Haustieren: EU-Impfpass für Ihren Vierbeiner und Hundefutter

Regionale Tipps für deinen Hüttenurlaub

Unser Tipp: Schau dich vor Ort um – oft gibt es Bauernmärkte oder Selbstbedienungsläden mit frischen Produkten wie Würste, Brot und Käse. Frage auch deinen Vermieter nach Empfehlungen!

Warum regionale Produkte kaufen?

- Unterstütze lokale Betriebe: So bleibt die Wertschöpfung in der Region.
- Beste Qualität: Frische Zutaten direkt vom Produzenten.
- Hausgemachte Spezialitäten: Oft gibt es Marmeladen, Schnaps, Milch, Eier usw.

Einfache Gerichte für deinen Hüttenurlaub

1. **Tiroler Pressknödel:** Herzhaft mit Graukäse – perfekt für einen gemütlichen Abend.
2. **Kaiserschmarrn:** Süßer Klassiker mit wenigen Zutaten wie Mehl, Milch und Eiern.
3. **Eintöpfe:** Linsen-, Bohnen-, oder Gulascheintopf – gut vorzubereiten und aufzuwärmen.
4. **Grillen:** Am besten mit Regionalen Köstlichkeiten.