



Verpflegung

Verpflegung

Kochlöffel und Militär

Vorwort

„Herr Hauptmann, wir haben uns als Maturaarbeit ein Militärkochbuch ausgesucht, könnten Sie uns bitte dabei behilflich sein?“

Mit diesen Worten standen mir eines Tages drei hübsche junge Damen von der Graphischen Lehranstalt in Wien XIV – einer Lehranstalt, mit der die benachbarte Heeresversorgungsschule artnerschaftlich verbunden ist – in meinem Büro gegenüber.

Oje, noch ein Militärkochbuch – das war mein erster Gedanke. Militärkoch-bücher sind nämlich in den letzten Jahren sehr stark in Mode gekommen, und jetzt schon wieder eines??

Nachdem wir dann etwas geplaudert hatten, kam mir ein anderer Gedanke:

Immer werden nur Rezepte veröffentlicht, ein paar schöne Fotos von den fertigen Speisen – fein angerichtet wie im Hotel Imperial – aber was ist denn eigentlich mit dem Kochvorgang selbst, was mit seiner Geschichte, den Köchen und ihren Geräten und Werkzeugen??

Jaaaa, das wäre schon etwas....

Schnell hatten wir uns dann über den Inhalt geeinigt, Basismaterial war einerseits schon von einer Projektarbeit des Stabsunteroffizierslehrganges 2003 vorhanden, wenn man das dann noch etwas erweitern und durch gute Photos ergänzen würde.



Beim geschichtlichen Teil sollte dann auch noch die Verpflegung von Militär-pferden behandelt werden, da die heutige Vega-Payer-Weyprecht-Kaserne in der Breitenseerstraße im 14. Wiener Gemeindebezirk ja vor hundert Jahren die modernste und größte Kavalleriekaserne der Monarchie war.

Die Mädels haben dann fast ein Jahr lang mit ihrer Kamera die Soldaten begleitet, vom Alltag in der Kaserne, Kavalleristen mit ihren Pferden bis zum Einsatz an der burgenländischen Staatsgrenze.

Gemeinsam hoffen wir, dass das Werk gefällt und wünschen viel Spaß bei der Lektüre.

inhalt

Einleitung	9
Die Versorgungsdienste	11
Die Verpflegung der Pferde	23
Die Feldkochgeräte	27
Die Rezepte	39
Im Wandel der Zeit	45
Im Einsatz	55
Cook & Chill	59
Quellenverzeichnis	73

Einleitung

Über das Essen und dessen soziale Bedeutung

Eine zeitgemäße Verpflegung ist in der heutigen Zeit eine der Hauptvoraussetzungen für die Einsatzbereitschaft eines Soldaten. Nur wenn der Soldat in ausreichender Menge und Qualität verpflegt wird, kann einerseits seine Kampfkraft erhalten, und andererseits die Erhaltung seiner Gesundheit gewährleistet werden.

In der heutigen Gesellschaft sind zwei gesundheitliche Phänomene zu beobachten, die vor allem bei Jugendlichen zu einem Problem ausgewachsen sind. Einerseits werden bei der Stellung (Musterung) immer häufiger Fettleibigkeit mit den damit verbundenen Stoffwechselerkrankungen – verursacht durch falsche Ernährung und mangelnde Bewegung – konstatiert, andererseits wird vermehrt das genaue Gegenteil beobachtet, Erkrankungen wie Bulimie, welche wiederum durch gesetzte Trends – vor allem aus der Modeszene – ausgelöst werden und die den psychischen Krankheiten zuzurechnen sind.

Durch die vermehrte Berufstätigkeit beider Elternteile und der damit verbundenen Zerstörung intakter sozialer Strukturen, werden vor allem im Bereich der „Esskultur“ neue Regeln aufgestellt: Essen muss schnell zubereitbar sein (Mikrowellenprodukte), für das Essen soll wenig Zeit aufgewendet werden (Ersatz für Tischgespräche mit der Familie bieten Schnellimbisse bei Fast food Konzernen wie McDonalds oder Burger King). Die Ausgewogenheit der Ernährung sowie die Qualität der Lebensmittel, welche für den Erhalt der Gesundheit unabdingbar sind, bleiben dabei auf der Strecke. Durch den Wegfall der Gespräche mit den unmittelbaren Bezugspersonen – der eigenen Familie – entstehen Mankos im sozialen Umgang, Egoismus, Kontaktarmut. Oft führen all diese Umstände in die direkte Abhängigkeit von Drogen. Der gesellschaftspolitische und volkswirtschaftliche Schaden erreicht dadurch immer größere Ausmaße, bei Erreichen der Volljährigkeit sind Verhaltensänderungen nur mehr sehr schwer zu erreichen.

Dabei kann „Essen“ viel mehr sein, als einfach nur Nahrungsaufnahme:

- Durch gemeinsames Vereinbaren des Speiseplanes, durch gemeinsame Zubereitung und entspanntes Einnehmen der Mahlzeit entsteht sozialer Kontakt, es ergibt sich die Möglichkeit des Gespräches und damit eine engere soziale Bindung
- Durch Auswahl von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und durch einen ausgewogenen Speiseplan kann die Gesundheit erhalten, und damit die Lebensqualität erhöht werden
- Durch die Regelmäßigkeit des Rituals „Essen“ entfallen Zwischennaschereien – dazu noch etwas Sport und Gewichtsprobleme fallen weg

- Die Vielfalt der Lebensmittelarten und die ihnen eigenen Geschmäcker werden wieder entdeckt
- Durch entspanntes, genussvolles Einnehmen entfallen „Runterschlingen“ und die dadurch verursachten Magenerkrankungen
- Und zu guter Letzt wird auch noch das Haushaltbudget geschont – der Vergleich zwischen Preisen für Fertigmahlzeiten und den Rohprodukten für die Selbstzubereitung lohnt sich allemal.

Auch beim Österreichischen Bundesheer wird seit geraumer Zeit viel mehr auf Esskultur geachtet; die Neueinrichtung und –gestaltung der Speisesäle, die an-gebote Auswahl von mehreren Menüs, der verlängerte Zeitrahmen für die Einnahme der Mahlzeiten sowie die Überlegung und Umsetzung von Neuanschaffungen sowie von Neuerungen im Verpflegungsbereich zeugen davon. Durch den Wegfall der Trennung von Betreuungseinrichtungen – wie Offizierscasino, Soldatenheim oder Unteroffiziersmesse – sind zwischen den verschiedenen Personen gruppen auch „außerdienstliche“ Gespräche während der Mahlzeiten möglich, womit eine Verbesserung des Arbeitsklimas erreicht wird.

Richtiges Essen erhält die Gesundheit und erhöht die Lebensqualität – falsche Ernährung führt zu Unwohlsein, Krankheit – und sehr oft auch zum Tod. Dies gilt es zu vermeiden. Das Österreichische Bundesheer mit seinen verantwortlichen Bediensteten nimmt daher die Fürsorgeder anvertrauten Soldaten im Bereich der Truppenverpflegung sehr ernst.

Den Soldaten werden daher ausgewogene Verpflegung, mehrere Obstsorten zur freien Entnahme und auch zur Mitnahme – als Ersatz für den Schokosnack oder die Wurstsemmel zwischendurch – geboten. Und es gibt Tipps für gesunde Ernährung, ausgearbeitet durch das Team der Lehrgruppe Verpflegung an der Heeresversorgungsschule in Wien, welche das Kompetenzzentrum für Verpflegung im Österreichischen Bundesheer darstellt.

Ob das Angebot von den Soldaten auch dementsprechend gewürdigt oder angenommen wird, kann nur jeder Einzelne selbst entscheiden, hier wird auch viel von der Prägung durch das Elternhaus maßgeblich sein.

Die

Versorgungsdienste

Entstehungsgeschichte

Seit es Soldaten gibt, wird deren Verpflegung durch die militärische Führung aus gutem Grund besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Die Leistungsfähigkeit und Einsatzfreude des Soldaten hängt maßgeblich von der Versorgung mit Verpflegung ab.

Man erkannte schon in früherer Zeit, dass eine gute und ausreichende Ernährung eine vorbeugende Maßnahme gegen das Entstehen und Umsichgreifen von Krankheiten ist. Neben den großen Anstrengungen des militärischen Alltags hatte eine fehlerhafte Versorgung der Truppen (z.B. schlecht gekocht, unzureichend, Hygiene oder zu wechselnden Zeiten) einen nicht unwesentlichen Anteil an größeren Verlusten.

Im Mittelalter war es noch üblich, dass die Nachschubtruppe für die Dauer eines Krieges aus zivilen Teilen zusammengestellt wurde (Zwangmaßnahmen). Für diese zivilen Teile bestand die Vorspannpflicht. Das heißt, die Bevölkerung hatte für die Dauer des Feldzuges Fuhrwerke, Zugpferde und das dazugehörige Personal zu stellen. Diese sogenannten Trossknechte wurden im späteren Mittelalter für diese Tätigkeiten entlohnt.

Diese zivilen Versorgungsteile waren des öfteren für eine Niederlage teilverantwortlich. Denn diese Versorgungsteile, die neben Futter und Verpflegung auch die Artillerie, Munition und das Gepäck transportierten, waren unmittelbar hinter dem eigenen Heer. Neigte sich das Schlachtenglück dem Gegner zu, war es meist der Tross, welcher als erster das Weite suchte und Munition, Geschütze und Gepäck im Stich ließ, was die Niederlage erst vollkommen machte.



Mit dem Aufkommen von stehenden Heeren (in Österreich um 1648) wurden die Versorgungsteile systemisiert und militarisiert. Die Anzahl der Wagen wurde nach der Anzahl der Soldaten berechnet. Die Fuhrwerke mit den Pferden wurden in Verwalterschaften zusammengefasst. Eine Verwalterschaft hatte 200 vierspännige Wagen (800 Pferde) und 400 Knechte zu führen und zu verwalten. Die erforderliche Verpflegung wurde in ortsfesten Magazinen eingelagert, welche sich meistens in der Nähe einer Festung befanden.

In diesem Kapitel soll das militärische Verpflegswesen in der k.k. und in der K.u.k. Zeit behandelt werden. Um diesen Abschnitt verständlicher zu gestalten, wird zuerst ein Überblick über die allgemeine Struktur der k.u.k. Armee gegeben.

Der Aufbau des k.u.k. Heeres um 1889

Das Reichskriegsministerium, dem ein höherer General als Kriegsminister vorstand, gliederte sich im Frieden in das Präsidialbüro und 15 Abteilungen.

Die Fachbereiche der Abteilungen waren:

Personal
Organisation
Ausbildung
Bewaffnung
Remontierung
Mobilisierung, usw.

Dem Kriegsminister standen folgende Organe und Büros zur Verfügung:

1. Chef des Generalstabes
2. Generalkavallerieinspektor
3. Generalartillerieinspektor
4. Inspektor der Festungsartillerie
5. Generalgenieinspektor (Festungswesen)
6. Generaltraininspektor (Fuhrwesen)
7. Generalpionierinspektor
8. Generalinspektor für Militärerziehung und Bildungsanstalten
9. Generalremontierungsinspektor (Pferdewesen)
10. Sanitätstruppenkommandant
11. Chef des militärischen Offizierskorps
12. Generalbauingenieur
13. Apostolisches Feldvikariat
14. Militärsanitätskomitee
15. Fachrechnungsabteilung
16. Technisches Militärkomitee

Das Staatsgebiet war in 16 Militärterritorialkommanden (MilKdo) geteilt. Die 15 Korpskommanden waren auf diese 16 Militärkommanden aufgeteilt. Krakau, Wien, Graz, Budapest, Pressburg, Kaschau, Temesvár, Prag, Josephstadt, Przemyśl, Lemberg, Hermannstadt, Agram, Innsbruck, Sarajewo.

Dalmatien war zu klein, darum befand sich dort nur ein Militärkommando.

Nachstehende Skizze zeigt die Einteilung in die Militärterritorial(korps)bereiche

Jeder Korpsbereich umfasste eine gewisse Anzahl von Ergänzungsbezirken.

Der Korpskommandant war ein General (Feldmarschalleutnant, General der Kavallerie, Feldzeugmeister). Alle Korps waren im Frieden gleich organisiert.

Als Hilfsorgane für den Korpskommandanten gab es den Korpsgeneralstabschef, den Artilleriebrigadier (Generalmajor); den Geniechef (Generalmajor); den Justizreferenten, den Sanitätschef und den Militärpfarrer.



Korpsgliederung im Frieden

Unterstellte Teile je Korps:

a) 2-3 Infanterietruppendivisionen:

- 1 Infanteriedivision = 2 Infanteriebrigaden
 - 1 Infanteriebrigade = 8 Infanteriebataillone
 - 1 Infanteriebataillon (1000 Mann)
- + Sanitäts- und Pioniereinheiten

b) 1 Kavallerietruppendivision:

- 1 Kavalleriedivision = 2 Kavalleriebrigaden
 - 1 Kavalleriebrigade = 2 Kavallerieregimenter
 - 1 Kavallerieregiment (900 Mann)

c) 1-2 Artilleriebrigaden:

- 1 Artilleriebrigade: 1 Korpsartillerieregiment und 3 Divisionsartillerieregimenter

d) Trainformationen:

zu einem Korps gehörten alle in dem Korpsbereich/Militärkommandobereich befindlichen Kommanden, Truppen, Heeresanstalten und Militärbehörden, sowie alle dem Verbandsangehörigen Personen.

Im Kriegsfall dienten die Korps, die alle gleich strukturiert waren, als Baustein für eine Armee, deren Soldaten mit Miliz aufgefüllt wurde.

Militärverpflegsbranche

Das Militärverpflegswesen war für die Bereitstellung der jeweils notwendigen Lebensmittel für die Truppe verantwortlich. Aus diesem Grunde wurde die Monarchie in 51 Verpflegsbezirke (einschließlich Bosnien und Herzegowina) aufgeteilt. In jedem dieser Bezirke wurde ein Militärverpflegsmagazin errichtet. Wenn es erforderlich wurde, stellte man zusätzlich noch Militär-Filialverpflegsmagazine auf.

Die Aufgabe dieser Anstalten war das Ansammeln von Verpflegsvorräten. Diese setzten sich unter anderem aus Konserven, Hafer, Heu, Mehl zusammen. Ferner war auch die Erzeugung von Brot und Zwieback bzw. die Verteilung dieser Konsumgüter an die Truppe eine weitere wichtige Aufgabe der stabilen Militärverpflegsanstalten. Im Falle eines Krieges kam noch die Aufstellung von Feldverpflegsanstalten hinzu. Die Verpflegsbranche versah ihren Dienst in den Verpflegsanstalten und setzte sich aus den Militärverpflegsbeamten und der Militärverpflegsmannschaft zusammen. Der Vorstand dieser so genannten stabilen Militärverpflegsanstalten war ein Oberverpflegsverwalter, ein Verpflegsverwalter oder ein Verpflegsoberoffizial. Diese Militärverpflegsbeamten gingen aus Verpflegaspiranten hervor. Verpflegaspiranten waren jene Einjährig-Freiwillige, welche nach ihrer ersten militärischen Ausbildung die Reserveverpflegsbeamtenschule, welche in Wien, Graz, Budapest, Bozen oder Prag stationiert war, absolviert hatten. Die Verpflegsmannschaft wurde vorwiegend aus Professionisten (Bäcker, Müller, Fleischer, etc.) aus allen Militärterritorialbereichen zusammengestellt. Als Bewaffnung diente der Verpflegsmannschaft ein Repetierstutzen mit Bajonett und 40 Patronen Kriegstaschenmunition.

Adjustierungen und Dienstgrade

Die Militärverpflegsbeamten waren erkenntlich an den dunkelgrünen Röcken mit den lichtblauen Aufschlägen und den weißen glatten Knöpfen.

Für sie gab es folgende Rangbezeichnungen:

Oberverpflegsverwalter 1. Klasse	(Oberstenrang)
Oberverpflegsverwalter 2. Klasse	(Oberstleutnantsrang)
Verpflegsverwalter	(Majorsrang)
Verpflegsoffizial 1. bzw. 2. Klasse	(Hauptmannsrank)
Verpflegsoffizial 3. Klasse	(Oberleutnantsrang)
Verpflegsakzessist	(Leutnantsrang)

Die Mannschaft hingegen trug als Paradekopfbedeckung eine Kappe aus hechtgrauem Tuch mit weißpassepoillierten Nähten samt Röschen. Bei Chargen waren die Distinktionsborten aus schwarz-gelber Wolle. Auch die Feldkappe war aus hechtgrauem Tuch, ebenso wie der Waffenrock, die Bluse und auch die Pantalons. Für sie waren ebenso lichtblaue Aufschläge und glatte weiße Knöpfe vorschrittmäßig. Der Verpflegsakzessiststellvertreter, der auch zur Mannschaft zählte, trug wiederum einen dunkelgrünen Waffenrock und eine Bluse in der gleichen Farbe. Die Aufschläge wurden ebenfalls in hellblau gehalten, und dazu wurden blaugraue Pantalons getragen.



Beschreibung von links beginnend:
Oberverpflegsverwalter 2. Klasse in Paradeanzug,
Verpflegsoffizial 1. bzw. 2. Klasse in Dienstadjustierung,
Verpflegssoldat in Wintermarschadjustierung,
Unteroffizier in Marschadjustierung,
Verpflegsakzessiststellvertreter in Dienstadjustierung.

Die Chargendienstgrade der Mannschaft lauteten:

- Verpflegsakzessiststellvertreter
- Feldwebel
- Führer
- Korporal
- Verpflegssoldat 1. bzw. 2. Klasse

Die Verpflegung im Frieden

Die anfallenden Gebühren bestanden für Unteroffiziere, Gefreite oder für Soldaten aus folgenden Anteilen:

Löhnung:

Je nach Charge erhielt der Mann seinen Sold von 5 zu 5 Tagen in Bar auf die Hand.

(Bei der ungarischen Landwehr war dies von 10 zu 10 Tagen der Fall)

Kost:

Frühstück, Mittagmahl (Menage) und Nachtmahl. Die jeweils anfallenden Gebühren kamen zu der Unterabteilung, welche für die Zubereitung der Verpflegung verantwortlich war.

Brot:

Das Brot wurde entweder durch ein Militärverpflegsmagazin bereitgestellt, oder wenn dies nicht möglich war, wurde es durch vertraglich verpflichtete Firmen beschafft. Der einzelne Mann erhielt einen Wecken Brot, der die Ration für 2 Tage darstellte. Diese Gebühr an Brot war sowohl im Frieden als auch im Einsatz gleich. Teilweise wurde zum Brot auch Zwieback verabreicht. Wenn die anfallenden Brotgebühr nicht ganz in Naturalien verabreicht wurde, dann wurde der Rest an den Soldaten in Bargeld ausbezahlt.

Quartier:

Massenunterkunft für Mannschaft/Mannschaftsunteroffiziere. Rest: Zimmer/Wohnung je nach Rang und Familienstand.

Limitorauchtabak:

Es hatte jeder Mann die Möglichkeit, gegen Bezahlung von 8 Hellern, 100 Gramm Rauchtabak in Form von Briefen zu erwerben. Pro Monat konnten bis zu 8 Briefe bezogen werden.

Die Verpflegung selbst wurde in verschiedenen Variationen verabreicht.

Diese waren:

Menagegeld: Jener Verpflegstagesatz, um den im Frieden eingekauft und aufgerechnet wurde. Dieses Geld wurde gegebenenfalls auch ausbezahlt.

Durchzugsverpf.: Jener Betrag, der während einer Marschbewegung bei der zivilen Bevölkerung für die anfallenden Kosten der Verpflegung entrichtet wurde. Nur anwendbar bei geringen Mannschaftsständen.

Etappenverpf.: Erhöhter Verpflegstagesatz, der nur bei außergewöhnlichen Ereignissen aufgerechnet wurde (z.B. Überflutungen)

Naturalkost: Wurde nur in Militärspitälern und Militärbildungsanstalten verabreicht. Bei den Pferden und Tragtieren, die ja auch verpflegt werden mussten, richtete sich die Gebühr danach, ob es sich um ein Reitpferd, ein Zugpferd oder um ein Tragtier handelte.

Im Durchschnitt berechnete man als Verbrauch pro Tier und Tag:

4	bis	6,6 kg	Hafer
3,6	bis	10 kg	Heu
1,7	bis	6 kg	Streustroh

Der tägliche Bedarf für die Tiere wurde entweder seitens der Militärverpflegsmagazine beschafft, oder es wurden vertraglich verpflichtete Firmen dafür herangezogen.

Die Verpflegung im Krieg

Grundsätzlich wurde es angestrebt, so lange als möglich von dem zu leben, was das Land bietet. Erst wenn dies nicht mehr möglich war, wurde erst ganz oder teilweise auf den Nachschub zurückgegriffen. Sollte auch diese Möglichkeit nicht mehr bestehen, wurde auf die Reservevorräte zurückgegriffen.

Die Kriegsverpflegsportionen wurden pro Mann und Pferd in drei Größen festgelegt:

Volle Portion (V)

Diese war die eigentliche Kriegsverpflegsportion, die anzustreben war und sollte verabreicht werden, wenn die Beschaffung vom Land möglich war. Es war jene Portion, die etwas mehr bot, als für den Soldaten zur Erhaltung seiner Kampfkraft nötig war.

Normalportion (N)

Die Normalportion war ein Teil der vollen Portion, bei der auch bei länger dauernder Verabfolgung eine ausreichende Ernährung gewährleistet war. Es war gleichzeitig auch jene Verpflegung, die von den Armeekorpern mitgeführt worden ist.

Reserveportion (R)

Auch diese Portionen wurden von den Armeekorpern mitgeführt, wobei diese Portionen ohne jegliche Ergänzungen bei täglicher Verabreichung nur für einen kurzen Zeitraum geeignet waren.

Im Falle der Verabreichung der Normalportion oder der Reserveportion wurden die Portionen, wenn immer es möglich war ganz oder zumindest teilweise durch Lebensmittel, die das Land am jeweiligen Ort bot ergänzt. Dies wurde angestrebt, um wie schon eingangs erwähnt, die Einsatzfreude und die Gesundheit des einzelnen Soldaten zu stärken.

Im Unterschied zum Feldkrieg wurden beim Gebirgskrieg bei den Normalportionen sehr oft entweder Konserven, oder andere haltbare Lebensmittel verwendet. Auch wurde anstelle des üblichen Rindfleisches häufig Ziegen- oder Schaffleisch verabreicht.

Es musste aber auch das Wasser, Holz, Beleuchtungsmaterialien und letztendlich auch das Heu für die Tiere mitgenommen werden.



Die Zusammensetzung der verschiedenen Kriegsverpflegsportionen

Volle Portion:

mit cirka 2 kg Brot

(bei Verwendung von Zwieback nur cirka 1,75 kg)

2 Kaffeekonserven à 46 g 92 g eine davon als Frühstück

Rindfleisch	400 g
Gemüse	140 g
Zubereitungserfordernisse:	
Salz	30 g
Pfeffer (Paprika)	0,5 g
Fett	20 g
Suppengrün (getrocknet)	1 g
Zwiebel (Knoblauch)	5 g
Essig	2 cl

-> als Mittags- und Abendkost

Brot (Zwieback)	700 (400) g
Wein	0,5 l
Tabak	36 g

-> nach Bedarf und Möglichkeit

für den ganzen Tag

Offizieren 5 Zigarren oder 25 Zigaretten

Normalportion:

mit cirka 1,75 kg Brot, mit Zwieback cirka 1 kg.
Zusammenstellung wie die volle Portion, jedoch mit nur
100 g Gemüse und nur die Hälfte an Tabak d.h. 18 g. Auch
gab es keinen Zwiebel, keinen Essig und keinen Wein.

Reserveportion: cirka 0,75 kg

Normalportion:

mit cirka 1,75 kg Brot, mit Zwieback cirka 1 kg.
Zusammenstellung wie die volle Portion, jedoch mit nur
100 g Gemüse und nur die Hälfte an Tabak d.h. 18 g. Auch
gab es keinen Zwiebel, keinen Essig und keinen Wein.

Reserveportion: cirka 0,75 kg

2 Kaffeekonserven à 46	92 g
Fleischkonserve	200 g
(mit Büchse und Brühe)	355 g
Zwieback	200 g
Tabak	18 g
Salz	30 g

Ergänzung auf eine volle Portion

200 g	Fleisch
140 g	Gemüse
200 g	Brot
0,5 l	Wein
18 g	Tabak
5 g	Pfeffer (Paprika)
20 g	Suppengrün (frisch)
5 g	Zwiebel (Knoblauch)
2 cl	Essig
20 g	Fett

Verteilung und Transport der Kriegsverpflegsportionen bei der Infanterie

Die Grunddotierung an Verpflegung bestand im Kriegsfalle aus:

- 1 Normalportion (NP)
- 2 Reserveportionen (RP)

Diese Portionen wurden dem Soldaten nicht einfach übergeben, sondern aufgeteilt. Ein Teil der Normalportion kam in den Brotsack, der zwei Fächer hatte. Im vorderen Teil war Tabak, Rauchutensilien und das Essbesteck verstaut. Im hinteren Fach verpackte man 1 Portion Brot und 1 Kaffeekonserve in der Feldflasche (1 Konserve wurde bereits zum Frühstück verzehrt).

Der restliche Teil der NP für einen Tag bestand aus:

- Fleisch in Stücken
- Ergänzung der NP auf die VP
- Zubereitungserfordernisse
- Gemüse
- NP für Pferde
- 0,5 Liter Wein pro Mann

-> verladen auf dem Proviantwagen

Zusätzlich wurde die erste komplette Reserveportion auf dem Proviantwagen verladen. Dazu verstaute man auf dem Proviantwagen (für 250 Mann) zusätzlich auch noch die Offiziersfeldküche, Kaffeezubereitungsrequisiten, Grunddotierung für die Bespannung, die Tränkeimer für die Tiere und auch noch die eigene Bespannung.



Proviantwagen M88

Die zweite Reserveportion wurde im Tornister verbracht. Dieser Tornister wurde von den Kavalleriereitpferden getragen. In diesem befand sich zusätzlich:

- 1 Leibbinde (bei Gebirgsausrüstung überdies Baumwollleibchen)
- 1 Handtuch
- 1 Kamm
- 1 Zahnbürste
- Nadel, Zwirn, Kleiderbürste
- Seife, Schmierbüchse
- 1 Garnitur Wäsche auf Rückwand
- 1 Paar Fußbekleidungen
- tragbare Zeltausrüstung

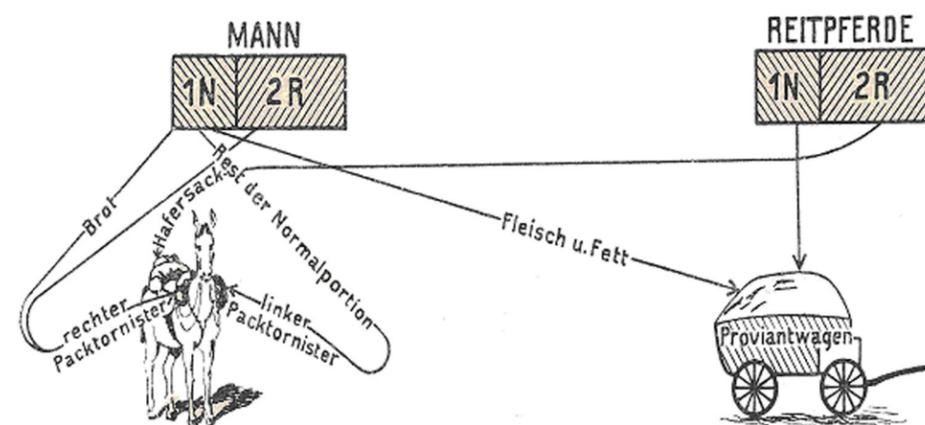
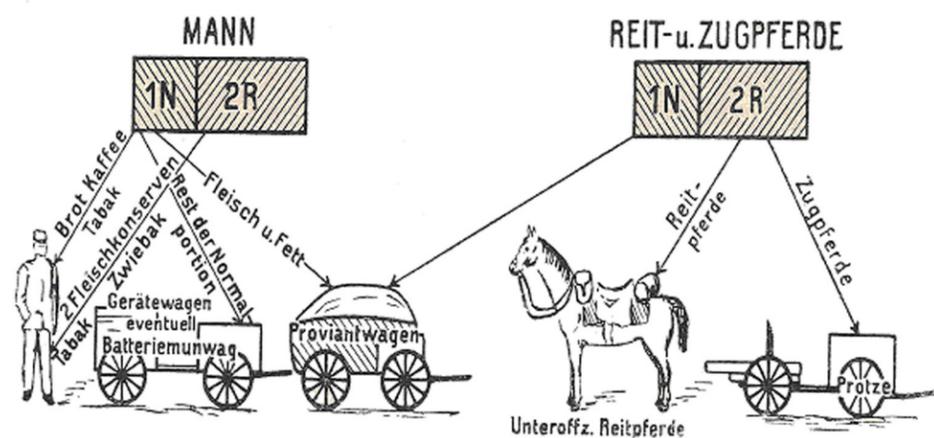


Bild oben links und rechts:
Fortbringung bei Feldkanonenregimentern
und Feldhaubitzen
Bild unten links und rechts:
Transport bei der Divisionskavallerie

Anhand dieser Grafiken soll der Transport der Grunddotierung bei anderen Verbänden veranschaulicht werden.

Organe im Verpflegsdienst der Truppen

in der nachstehenden Tabelle wird wie folgt eingeteilt:

für ein (eine)	Proviant-offiziere	Stabs-führer	Fleisch-hauer	Truppen-bäcker	Köche
----------------	--------------------	--------------	---------------	----------------	-------

Infanterieregimentskommando	1	4	1	-	Im Grundbuchstande jeder Unterabteilung sollen sich 10 gut ausgebildete Köche befinden	
Feldbataillon im Regimentsverbände	-	1	1	16		
selbständiges Feldbataillon	1	2	2	16		
Feldjägerbataillon	1	3	2	16		
Kavallerieregiment	1	1	2	-		
selbständige Division der Kavallerie	-	-	1	-		
Feldkanonenregiment	1	1	2	-		
Feldhaubitzendivision	1	1	2	-		
Reitende Artilleriedivision	1	1	2	-		
Schwere Haubitzendivision	1	1	2	-		
Gebirgshaubitzendivision	1	1	2	-		
Gebirgsmunitionspark	1	-	-	-		
Batterie der Feld- und Gebirgsartillerie	-	-	-	2		
Infanterie-, Kanonen-, oder Haubitzenmunitionskolonnen	-	-	-	2		
Festungsartillerieregiment	1	-	-	-		
Festungsartilleriebataillon im Regimentsverbände	1	1	2	-		
selbständiges Festungsartilleriebataillon	1	1	2	-		
Festungsartilleriekompagnie	-	-	-	2		
Pionierkompagnie	-	-	-	2		
Eisenbahnkompagnie	-	-	-	2		
Korpsstrainpark	-	-	2	-	Im Grundbuchstande der Abteilungen und Anstalten sollen sich 10 gut ausgebildete Köche befinden	
Divisions- oder Reservebäckerei	-	-	2	-		
Korpsbäckerei	-	-	2	-		
Schlachtvieh- oder Reserve-schlachtvieh-depot	-	-	7	-		
Reserveverpflegungsmagazin	-	-	2	-		
Feldverpflegungsabteilung zur Disposition des 15. Korpskommandos	-	-	2	-		
Reserveverpflegungsabteilung	-	-	12	-		
Reservebäckerei mit gemauerten Öfen	-	-	2	-		
Infanterie-Divisionssanitätsanstalt mit Feldausrüstung	-	-	-	-		6
Infanterie-Divisionssanitätsanstalt mit Gebirgsausrüstung	-	-	-	-		8
Kavallerie-Divisionssanitätsanstalt	-	-	-	-	2	
Infanterie-Brigadesanitätsanstalt	-	-	-	-	3	
Feldspital mit Feldausrüstung	-	-	-	-	9	
Feldspital mit Gebirgsausrüstung	-	-	-	-	12	
mobiles Reservespital	-	-	-	-	9	
Feldmarodenhause	-	-	-	-	2	
mobile Krankenstation	-	-	-	-	1	
Spitalzug oder Spitalschiff	-	-	-	-	2	
Reservesanitätsabteilung	-	-	-	-	3	
Verwundetenspital des Deutschen Ritterordens	-	-	-	-	2	

Organe im Verpflegsdienst bei den Armeekörpern

beim/bei jedem	für die Leitung des Verpflegsdienstes	für den ausübenden Verpflegsdienst
operierenden Oberkommando	1 Unterintendant	
Etappenoberkommando	1 Generalintendant	
	1 Intendant	
	1 Unterintendant	
	Als Personalreserve:	
	1 Oberintendant 2. Klasse	Jeweils:
	2 Intendanten	1 Proviantoffizier
	3 Unterintendanten	1 Verplegsoffizial
operierendes Armeekommando	1 Generalintendant	1 Verpflegsakzessist
	1 Oberintendant 2. Klasse oder Intendant	2 Korporäle und
	1 Unterintendant	2 Soldaten der Verpflegsbranche
Armee-Etappenkommando	1 Oberintendant 1. Klasse	1 Stabsführer und
	1 Oberintendant 2. Klasse	2 Fleischhauer der Stabskompanie
	1 Intendant	
	2 Unterintendanten	Als Personalreserve bei jedem Armee-Etappenkommando:
	Als Personalreserve:	eine Reserveverpflegsabteilung zu 40 Verpflegsbeamten und 300 Mann
	1 Oberintendant 1. Klasse	
	2 Oberintendanten 2. Klasse	
	2 Intendanten	
Korpskommando	1 Oberintendant 1. Klasse	
	1 Intendant	
	2 Unterintendanten	
Korpstrain	1 Intendant	1 Verpflegsakzessist
		1 Korporal und
		2 Soldaten der Verpflegsbranche
Infanterie- oder Kavallerie-Truppen-	1 Oberintendant 2. Klasse oder Intendant	1 Divisionsproviantoffizier
	2 Unterintendanten	1 Proviantoffizier
		1 Verpflegsakzessist
		1 Korporal und
		2 Soldaten der Verpflegsbranche
		1 Stabsführer und
		2 Fleischhauer der Stabskompanie
selbstständigen Brigadekommando (Gebirgsbrigadekommando)	1 Unterintendant	1 Proviantoffizier

Leitung und Durchführung des Verpflegsdienstes

Die Leitung des Verpflegsdienstes bei den Armeekörpern obliegt deren Kommanden

Höhere Kommanden sind:
 Operier. Armeekommando (500 Mann, 300 Pferde)
 Armee-Etappenkommando (530 Mann, 280 Pferde)
 Korpskommando (400 Mann, 220 Pferde)
 Infanterietruppendivisionskommando (300 Mann, 110 Pferde)
 Kavallerietruppendivisionskommando (330 Mann, 130 Pferde)

Jeder Operation (Einsatz) muss ein Vergleich der vorhandenen und aufbringbaren Verpflegungsmittel je nach Einsatzart, Einsatzort und Einsatzdauer vorhergehen. Dabei sind die Ressourcen des Einsatzraumes, die erforderliche Verpflegungsausrüstung sowie die Transportmittel in Erwägung zu ziehen. Alle Maßnahmen zur Sicherstellung der Verpflegung erfordern meistens viel Zeit, sie müssen frühzeitig erwogen und angeordnet werden. Das Operierende Oberkommando weist den operierenden Armeekommanden und Etappenoberkommanden grob die Räume zur Ausnützung der Ressourcen zu und gibt auch grob die Richtung für alle anderen Planungen vor. Das Etappenoberkommando hat auf Grund der Befehle des Operierenden Oberkommandos alle jene Maßnahmen zu treffen, welche für die Einheitlichkeit des Verpflegsdienstes erforderlich sind. Es disponiert auch die Personalreserven, Vorräte, und Transportmittel. Das Armee-Etappenkommando weist, wenn von oben nichts anderes befohlen ist, die Verpflegsanstalten (Armeekolonnen oder Teile davon) den Korps zu, und stellt diesen die Vorräte zur Verfügung. Das Armee-Etappenkommando ist die höchste Kommandostelle im Etappenbereich der betreffenden Armeen und regelt dort den gesamten Betrieb, insbesondere den Zu- und Abschub, weil es über die Eisenbahn und sonstige Transportmittel verfügt.

Die

Verpflichtung

der Pfarde

Die Verpflegung der Pferde der k.u.k. Cavallerie

Zu Beginn des Ersten Weltkrieges bestand die k.u.k. Armee inklusive der Landwehren der österreichischen und ungarischen Reichshälfte aus ca. 60 Reiterregimentern, wovon jedes ca. einen Pferdebestand von 1000 Pferden hatte.

Nimmt man noch die Anzahl der berittenen Offiziere der anderen Truppenteile sowie der höheren Kommanden dazu, und bedenkt man, dass der Transport von Material für die Truppen mit Masse mit Pferdefuhrwerken erfolgte, kann man davon ausgehen, dass der Pferdebestand der Armee ungefähr 200.000 betrug.

Das Pferd war daher bis zum Kriegsausbruch ein wesentliches Element der operativen Führung, dementsprechend groß war der Aufwand für die Verpflegung und Unterbringung.



Man unterschied dabei folgende Portionsarten:

Volle Portion: V

Ist die jederzeit anzustrebende eigentliche Kriegsverpflegungsportion; sie soll grundsätzlich verabfolgt werden, wenn die Beschaffung vom Lande möglich ist.

Normalportion: N

Stellt jenen Teil der vollen Portion dar, der auch bei einer länger dauernden täglichen Verabfolgung eine hinreichende Ernährung gewährleistet.

Reserveportion: R

Wird gleichfalls von Armeekörpern mitgeführt, genügt aber ohne Ergänzung bei täglichem Genusse nur für kurze Zeit.

Bei den Pferden unterschied man:

Pferde schweren Schlages:

Das waren zumeist die Zugpferde für die Fuhrwerke beim Train oder der Artillerie.

Pferde großen Schlages:

Darunter verstand man zumeist die Reitpferde bei der Kavallerie.

Pferde kleinen Schlages:

Das waren landesübliche Pferde in Galizien, Bosnien, Hercegowina, auch Esel

Zusammensetzung der Kriegsverpflegsportionen (Futterportionen für das Pferd)

Für Pferde schweren Schlages:

V: 7 kg Hafer 12 kg Heu
N: 7 kg Hafer
R: 5 kg Hafer

Für Pferde großen Schlages:

V: 6 kg Hafer
N: 5 kg Hafer
R: 3,5 kg Hafer

Für Pferde kleinen Schlages:

V: 4 kg Hafer 3 kg Heu
N: 3,5 kg Hafer
R: 2,5 kg Hafer

Somit ergibt sich als Rechengröße für ein Reiterregiment:

1000 Pferde großen Schlages x 12 kg (1N, 2 R) = 12 Tonnen Hafer, welche entweder mitgeführt, oder entlang der Marschstrecke aufgebracht werden mussten. Geht man von einer Transportkapazität von 450 kg pro Fuhrwerk aus, brauchte man alleine 24 Fuhrwerke für den Hafer!! Die Aufbringung der benötigten Futtermittel, deren Lagerung und Transport können als logistische Meisterleistung angesehen werden.

Im Frieden erfolgte die Unterbringung in den Ställen eskadronsweise (kompanieweise), wobei in einem Stall 20 Pferde untergebracht, gefüttert und gepflegt wurden.



Die

Feldkutschgeraete

Die Einführung von Feldküchenwagen in der k.u.k. Armee

Im Jahr 1905 erhielt Alfred Krauß, k.u.k. Oberst im Generalstabskorps und Chef der Sektion III im Technischen Militärkomitee den Auftrag, eine Studie über die Einführung von fahrbaren Feldküchen in der k.u.k. Armee zu erstellen.

Bis zu diesem Zeitpunkt musste das ganze Feldkochgerät, darunter versteht man alle Geräte die zur Zubereitung einer warmen Mahlzeit notwendig sind, aufwändig auf Planenwagen durch den Gefechtstrain mitgeführt werden. Dieser befand sich jedoch – wie heute noch – in der Etappe, das heißt weit hinter der kämpfenden Truppe in der Tiefe des Gefechtsstreifens. Dies bedingte, dass zum Teil sehr weite Strecken zu den zu verpflegenden Soldaten zurückzulegen waren, und meistens war das Essen nicht mehr richtig warm, und musste nochmals aufgewärmt werden. Das dies der Qualität der verabreichten Speisen nicht gerade zuträglich war, liegt auf der Hand. Meistens war das Fleisch zäh und hart, die Suppe schwach und das Gemüse zerkocht mit Rauchgeschmack. Zudem mussten die Soldaten, die den ganzen Tag gewaltige Strapazen ertragen mussten, auch noch Kochgruben ausheben, Wasser und Holz heranschleppen und dann auch noch Kochen!

Dieser ganze Vorgang dauerte meist bis zu sechs Stunden, und oft waren die Soldaten danach zu müde um ihre Mahlzeit noch zu genießen. Oft war der ganze Einfluss der Offiziere notwendig, um die zum Teil schon schlafenden Soldaten zum Essen zu zwingen. Die erschöpfte Mannschaft schlief lieber, als zu essen.

Fuhrwerke fuhren mit zwei bis vier Pferden bespannt, oftmals auch mit Ochsen als Bespannung. Damit konnten täglich nicht mehr als 19 Kilometer Wegstrecke bewältigt werden. Die Futtermittel für die Eigenversorgung des Train nahmen einen nicht unerheblichen Platz in Anspruch, sodass es meist nur sehr schwer möglich war, die Truppe ausreichend mit Verpflegung zu versorgen.

Kraus stellte dabei fest:

„Der Feldherr darf nicht mit dem Hunger der Soldaten rechnen, er muss so wie Friedrich II. und Moltke wissen und sagen: Der Magen ist das Fundament jeder Armee. Er muss daher zur Vorbereitung eines Krieges so handeln wie Napoleon, er muss so vollkommen für die Ernährung des Soldaten vorsorgen, als es nur möglich ist, mit dem Willen und in der Überzeugung, mit gut genährten Truppen den Krieg so rasch zu beenden, dass der Feldzug zu kurz sein werde, um Versäumtes nachzuholen.

Die Truppe aber soll wissen, dass sie genügsam sein muss und dass im Kriege selbst bei den besten Vorsorgen ihrer Führer Tage kommen werden, an denen sie hungern muss, will sie siegen!

So verteilen sich die Rollen und nicht umgekehrt!“

Der Armeeintendant Engelhard stellte aufgrund seiner Kriegserfahrung in den Jahren 1870/71 fest, dass die militärische Führung danach zu trachten habe, für die Verpflegung sowohl in Quantität als auch Beschaffungsmodus doppelt und dreifach Vorsorge zu treffen.

Die Beschaffung erfolgte aus den militärisch-ärarischen Verpflegsdepots oder die Truppe ernährte sich „aus dem Lande“, das heißt, das die Verpflegung bei der ortsansässigen Bevölkerung angekauft, bzw. in Kriegszeiten requiriert wurde.

Kraus stellte daher weiters folgerichtig fest:

„ Große psychische Anstrengungen, schlecht gekochte, unzureichende und zu wechselnden Zeiten verabfolgte Nahrung sind daher von jeher die Ursachen größerer Verluste gewesen, als sie die blutigsten Schlachten mit sich brachten.“

Wie richtig diese Feststellungen lagen, sollen folgende Beispiele illustrieren:

Im Jahre 1812 im russischen Feldzug der napoleonischen Armee hatte man „nur“ 5000 bis 6000 Mann durch Feindeseinwirkung verloren, der Mannschafts-Stand sank in dieser Zeit um 144.000 Mann! Das heißt, dass 138.000 Mann an Erschöpfung und Schwächeanfällen aufgrund mangelhafter Ernährung starben.

1866 im preußisch-österreichischen Krieg starben auf preußischer Seite 4000 Mann, fast 13.000 Soldaten waren verwundet.

Hingegen wurden 58.000 Mann mit anderen Erkrankungen an Spitäler übergeben, von denen 5000 Soldaten verstarben. Noch extremer ein Beispiel aus dem Russisch-türkischen Krieg 1877/78:

16.600 Gefallene, 40.300 Verwundete. Dieser Zahl gegenüber steht die Zahl der erkrankt in Lazarett eingelieferten Soldaten: 952.000 Mann, davon verstarben mehr als 54.000 Soldaten!!!

Diese Riesenverluste waren bedingt durch mangelnde Körperhygiene, als auch Lebensmittelhygiene und körperliche Erschöpfung, die Krankheiten wie Ruhr, Cholera und Typhus hervorriefen.

Dazu Kraus:

„Eine in jeder Beziehung gut genährte Truppe wird nicht nur zu größeren Marschleistungen befähigt sein, sie wird auch den Krankheiten besser widerstehen können und daher rascher und mit höherem Stande auf den entscheidenden Schlachtfeldern eintreffen können; sie wird dem Kriege weniger Opfer darbringen müssen, als eine schlecht genährte Truppe.“

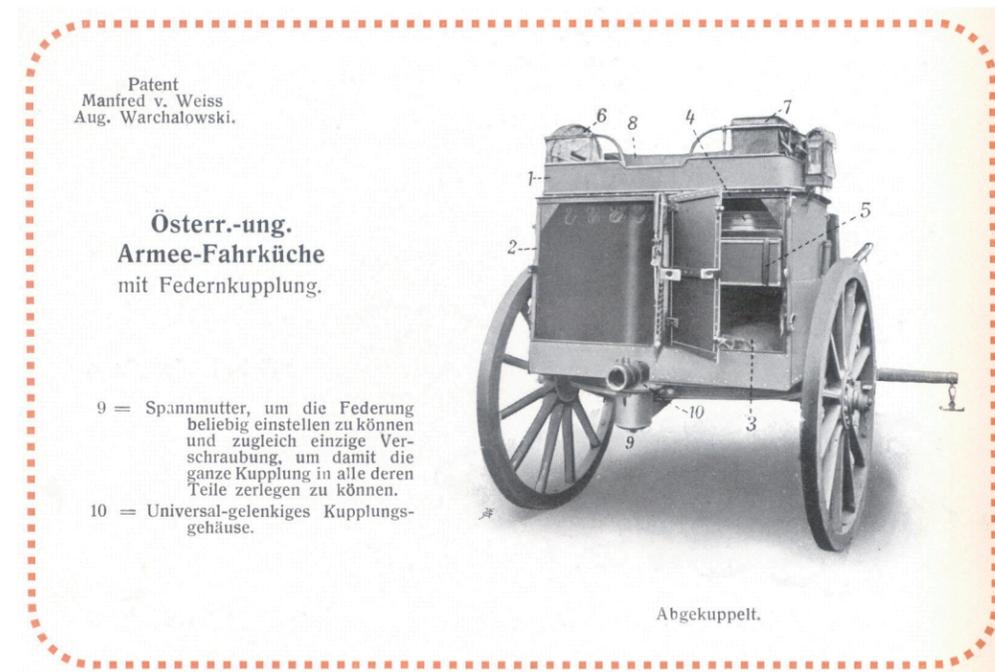
Daher sei es nun oberstes Gebot, den Österreichern, die ihrer Wehrverpflichtung nachkommen, die Opfer möglichst auf das Schlachtfeld zu beschränken, und daher vor allem die Folgen schlechter Ernährung zu vermeiden. Dies gebiete schon die Menschlichkeit.

Es war daher höchste Zeit, durch Anschaffung von modernen Feldküchenwagen diesen Problemen Abhilfe zu schaffen. In anderen Armee – zB. in der Schweiz – waren sie zu diesem Zeitpunkt (1906) ohnehin schon über 20 Jahre in Verwendung!!

Mit angeschafft werden sollten gleichzeitig Kochkisten mit Isolierbehältern, um die Speisen warm zu halten bzw. um die Möglichkeit zu haben das Essen nach-ziehen und fertiggaren zu lassen.

Es dürfte österreichisches Schicksal sein:

Im Jahre 1906 hatte die russische Armee schon jahrelang einen österreichischen Küchenwagentyp, nämlich von der Maschinenfabrik Wilhelm Brun und Sohn aus Warschau, in Verwendung.



In Deutschland und in Frankreich begann man zeitgleich (1905) mit der Erprobung verschiedener Feldküchentypen. Durch das Reichskriegsministerium wurde daher befohlen, während der schlesischen Manöver des 2. (Wiener) Korps in Schlesien im Jahre 1906 diverse Fahrküchen zu erproben. Als Versuchstruppenkörper fungierten das Infanterieregiment No. 4 „Hoch und Deutschmeister“ sowie das Infanterieregiment No. 84 „Freiherr von Bolfras“ und das bosnisch-hercegowinische Infanterieregiment No.4. Sie wurden noch vor den Manövern in ihrer Heimatgarnison Wien mit dem Umgang mit den Küchenwagen vertraut gemacht.

Erprobt wurden:

- 1 russischer schwerer Feldküchenwagen für Infanterie
- 1 russischer leichter Feldküchenwagen für Infanterie
- 1 russischer Kavallerieküchenwagen
- 1 Küchenwagen der Firma vorm. Johann Weitzer in Graz
- 2 Küchenwagen des Trainzeugdepots in Klosterneuburg (Type I und II)
- 4 Küchenwagen Firma Manfred Weiß Budapest (Type I bis IV)

Die Typen der Firma Weiß und des Trainzeugdepots unterschieden sich zumeist nur in Gewicht und Fassungsmenge der Kessel.

Als Küchen bestanden alle Fabrikate den Test, das Fleisch war weich und wohl-schmeckend, die Suppe kräftig, und die Speisen blieben noch 3 bis 4 Stunden nach Ablöschen des Kesselfeuers genügend warm.

Anders sah es da schon mit dem Material aus:

Zu hohes Gewicht der Fahrwerke, durchgebrannte Kessel, übermäßig hohes Gewicht der abgefüllten Kochkessel (200 kg!), falsche Bespannung, aber auch zu komplizierte Handhabung machten den Erprobungstruppenkörpern zu schaffen.

Durch wahrscheinlich falsche Handhabung kam es zu der Situation, dass bei den Verpflegsausgabezeiten der verschiedenen Regimenter zu Zeitunterschieden bis zu zehn Stunden kam!

Aufgrund dieser gewonnenen Erfahrungen modifizierten die Hersteller ihre Modelle, die Materialien wurden verbessert, vor allem war man bestrebt Gewicht einzusparen, und die Qualität der Räder zu verbessern.

Es dauerte bis zum Jahre 1909, dass die Feldküchen in der k.u.k. Armee normiert und zugeliefert wurden. Man entschied sich für zwei Typen:

Die Fahrküche M 09 der Firma Manfred Weiß in Budapest und die Drehküche der Firma August Warchalowski – Werner & Pfleiderer aus Wien.

Diese Einführung verbesserte die Situation der Soldaten erheblich, man konnte nun sicher sein, die Verpflegung für die damaligen Verhältnisse auf maximale Qualität gehoben zu haben.

Die Feldkochgreäte



Der Feldbackofen M. 1901

Der Feldbackofen war für seine Zeit eine hervorragende Erfindung. Er war ein nahezu unverwüchtliches Gerät mit nur einer Schwachstelle, und das waren seine Räder.

Ein weiteres Verschleißteil waren die Roste und die Backgitter. Hier musste die erste Modifizierung bereits im Jahre 1915 vorgenommen werden. Pro Ofen sind 6 Backgitter und 1 Rost vorhanden.

Ein Feldbackofen war cirka 3 Jahre verwendbar, wobei jedoch einzelne Verschleißteile wie z.B. Heizkörper, Flammenrohre und Rauchrohre bei der Bäckerei selbst getauscht wurden. Die erforderlichen Ersatzteile wurden über das Armeekommando zugewiesen.

Da aber die als Ersatz gelieferten Feldbacköfen nicht von der selben Qualität waren wie die erste Serie, mussten einige bereits nach einem Jahr wieder umgetauscht werden.

Der Wasserkessel hatte den Nachteil, dass er hinter dem Wagensitz angebracht war und das er auch leicht durchbrannte. Dies führte dazu, dass der Ofen während der Fahrt fast nie beheizt wurde.

Eine gründliche Konservierung der Öfen konnte nur dann durchgeführt werden, wenn auf gemauerten Öfen gebacken wurde. Dies war wiederum nur dann der Fall, wenn auch das geeignete Personal dafür zur Verfügung stand. Daraus resultiert auch vielleicht, dass nur mehr ein erhaltener Feldbackofen in Österreich existiert. Dieser kam auf Umwegen in das Kierlinger Heimatmuseum und ist dort zu besichtigen.

Leistungsparameter

Für 10 Feldbacköfen, die zu einer Divisionsbäckerei zusammengefasst wurden, waren unten angeführte Tagesleistungenvorgesehen. Dabei muss man aber beachten, dass diese Zahlen nur unter den günstigsten Bedingungen zu erreichen waren. Die Anzahl der Backdurchgänge werden als Hitzen bezeichnet.

24.000 Portionen zu je
700 Gramm Brot mit geschlossener Rinde
(20 Hitzen zu 1.200 Portionen pro Feldbackofen)
28.000 Portionen zu je 700 Gramm Schnittbrot
(24 Hitzen zu 1.200 Portionen pro Feldbackofen)
19.200 Portionen zu je 700 Gramm Dauerbrot
(16 Hitzen zu 1.200 Portionen pro Feldbackofen)

Hersteller der fahrbaren Feldbacköfen M1901 war der Fabrikant Manfred Weiß aus Budapest.

Dieses Bild zeigt die zehn Öfen einer Divisionsbäckerei



Organisation einer Divisionsbäckerei

Eine Divisionsbäckerei gliederte sich in eine Trainabteilung und in eine Verpflegsabteilung.

Trainabteilung:

2 Offiziere und 133 Mann. Die Mannschaft verteilte sich wie folgt: 20 Fahrer (Trainsoldaten) bei den Feldbacköfen, 15 berittene Unteroffiziere und Train-soldaten, 25 Schmiede, Wagner, Offiziersdiener, Reservemannschaft usw., 1 Rechnungsunteroffizier, 2 Zivilkondukteure, 70 Zivilkutscher (von Landesfuhrern).

Verpflegsabteilung:

5 Verpflegsbeamte, 190 Mann bei den Feldbacköfen (je Bäckerei 2 Kuppeln á 1 UO, 7 Mann, 3 Mann Reserve, also 19 Mann je Ofen), 9 Oberbäcker, Schreiber, Köche, Offiziersdiener; Professionisten wie Schuster, Schneider, Schlosser, Tischler, Fleischhauer befanden sich unter der Reservemannschaft.

Fuhrwerke:

10 vierspännige Feldbacköfen – Lenkung vom Sattel, später vom Sattel und Bock. 70 landesübliche Fuhrwerke, je 6 pro Feldbackofen (3 Mehlwagen, 1 Teigwagen, 1 Zeltwagen, 1 Verpflegswagen) und 10 gemeinsame Wagen (2 Personenwagen, 6 Gerätewagen, 2 Verpflegswagen).

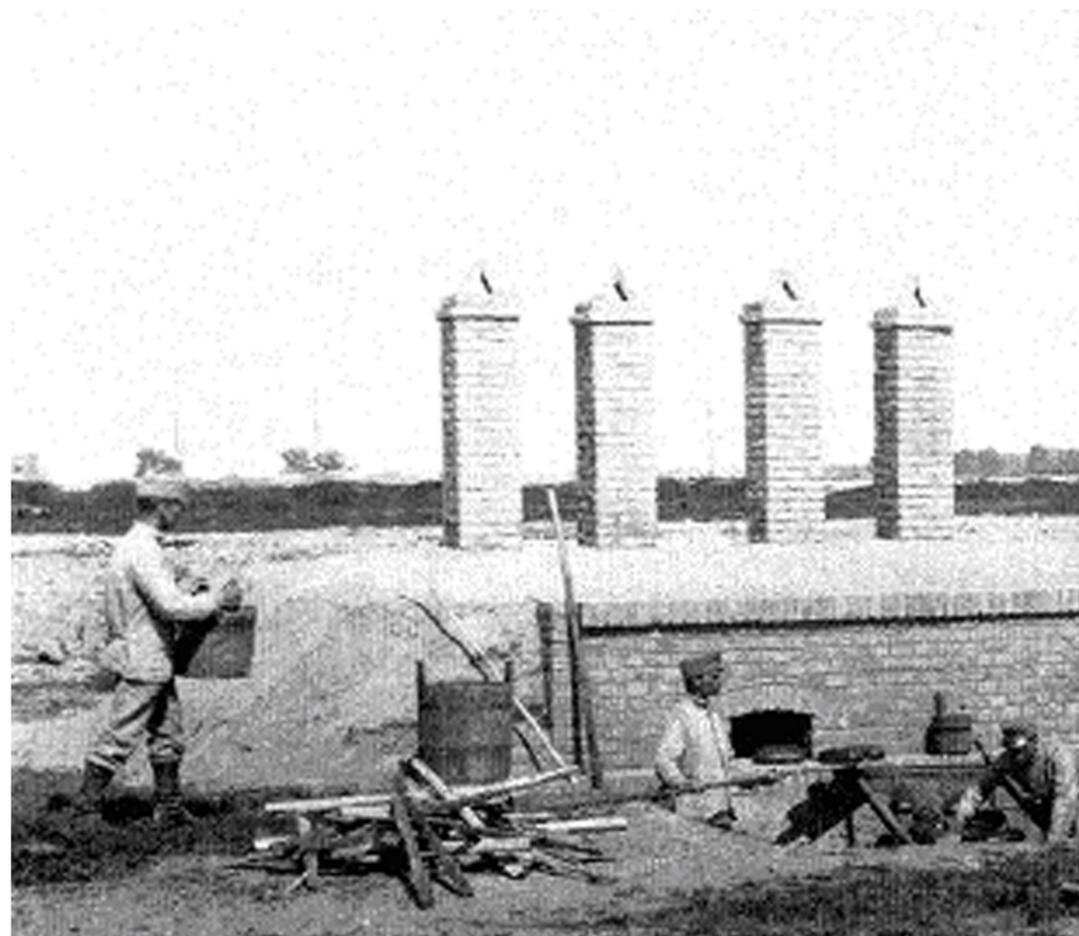
Pferdestand:

40 Zugpferde für die Feldbacköfen, 140 Zugpferde für die landesüblichen Fuhrwerke, 17 Reitpferde für die Trainoffiziere und –mannschaften, also rund 200 Pferde.

Gemauerter Feldbackofen

Gemauerte Feldbacköfen (Divisions/Korpsebene) wurden dann gebaut, wenn es der Auftrag und die Lage der Division oder des Korps zuließ, oder wenn man in keine zivilen Bäckereien ausweichen konnte. Begründet war der Bau solcher ortsfesten Öfen in der Schonung der fahrbaren Feldbacköfen.

Errichtet wurden diese gemauerten Feldbacköfen unter Mithilfe von Pionieren, die z.B. die erforderlichen Erd- und Maurerarbeiten erledigten. Den Transport des Gerätes führte die Traintruppe durch.



Notfeldbackofen

Fiel einer oder mehrere der fahrbaren Backöfen aus, so wurden oft solche behelfsmäßigen Backöfen als Ersatz errichtet. Sie wurden auch zusätzlich als Verstärkung für die gemauerten Feldbacköfen errichtet. Erbaut wurden sie entweder über Tonnen (siehe unten) oder kegelförmig.



Die Drehküche

Patent

August Warchalowski – Werner & Pfleiderer

Die Drehküche hatte wie die Fahrküche 4 Kessel mit dem Unterschied, dass die Kessel der Drehküche rund waren und man auf einer drehbaren Hitzequelle (Herdplatte) kochte. Man konnte mit nur einem Feuerraum wechselweise die Kessel beheizen und auch Warmhalten.

Ausgelegt waren beide Modelle für 250 Mann. Die Kost wurde, wenn möglich, direkt aus den Kesseln an die Mannschaften ausgegeben und manchmal auch in Kochkisten umgefüllt und nachgeschoben.

Die Armeefahrküche M 09

Patent Manfred Weiß, Budapest

Technische Daten:

Die Küchen hatten eine Gleisweite von 115 cm, eine Breite von 140 cm.

Unbeladen wogen sie 550 kg, beladen 900 kg mit olivgrünem Tarnanstrich.

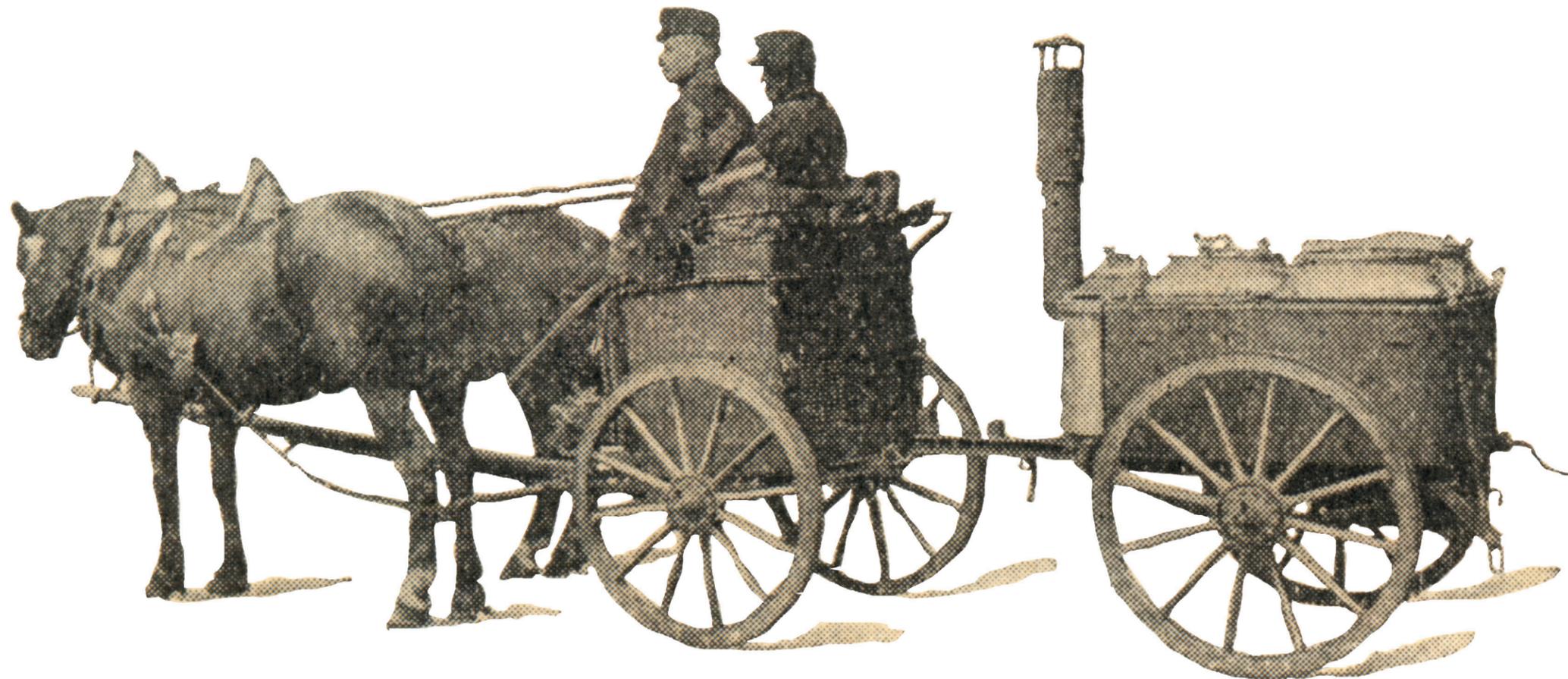
Der Protzkasten diente zur Aufbewahrung von Fleisch, der sonstigen Verpflegungsartikel und der ständigen Zuladung. Der Herdkasten enthielt 3 große und 1 kleinen Nickelkessel, ferner 1 Bratrohr mit Pfanne (bei der Drehküche wurde statt letzterem der kleine Kessel benutzt. Die drei großen Kessel fassten je 93 Liter, der kleine 20 Liter.

Zubereitung:

Suppe und Fleisch in den zwei rückwärtigen Kesseln. Gemüse grundsätzlich als eigene Speise im vorderen großen Kessel. Offizierskost oder Speisezutaten, Glühwein etc. im kleinen Kessel und in der Bratröhre (letztere speziell für Ein-brenn).

Beheizt konnten die Feldküchen mit jedem festen Brennstoff werden.

Die Zeiterfordernis für die Zubereitung einer Hauptmahlzeit betrug 2,5 bis 3,5 Stunden, es konnte auch während des Fahrens und sogar während Eisenbahnverlegungen gekocht werden!!



Die Kochkiste

Die Kochkisten wurden dazu verwendet, den damit ausgerüsteten Truppen die Zubereitung der Kost während einer Marschbewegung zu ermöglichen.

Die Kochkiste war im Allgemeinen für 25 Mann bestimmt. Bei der Gebirgsausrüstung wurden je 2 Kochkisten von einem Tragtier transportiert.

Technische Daten: 26 Liter Volumen
21 Kilo Leergewicht (mit allen Bestandteilen)
Kochkessel aus Nickel 1,4mm Wandstärke

Runder, mit einer Dichtung versehener Kesseldeckel mit Unterdruckventil, um Vakuumschäden zu vermeiden.

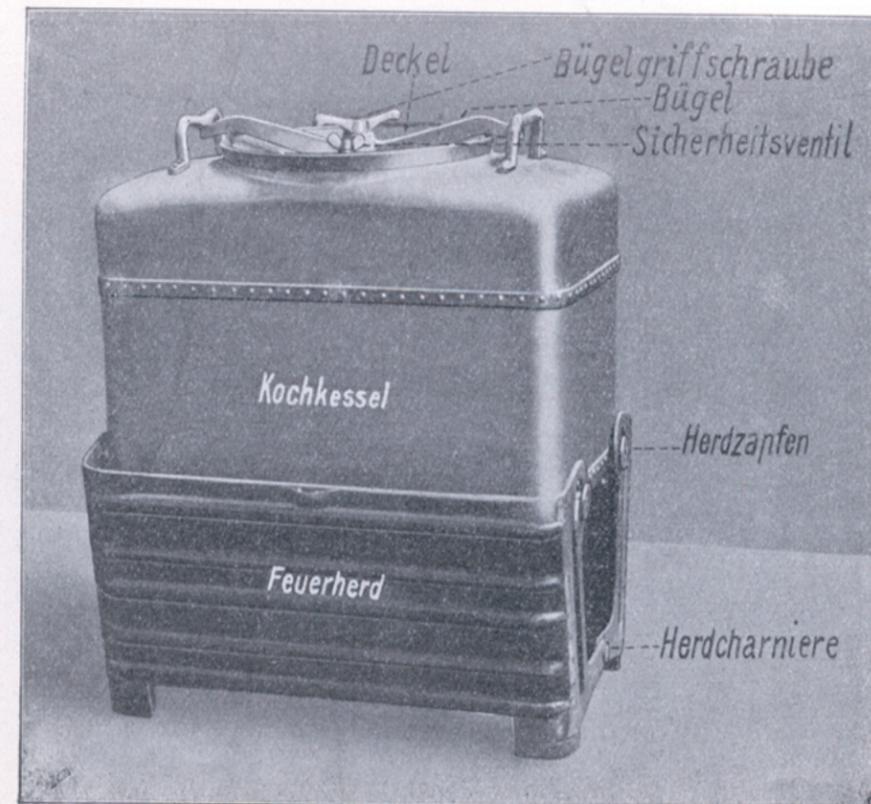
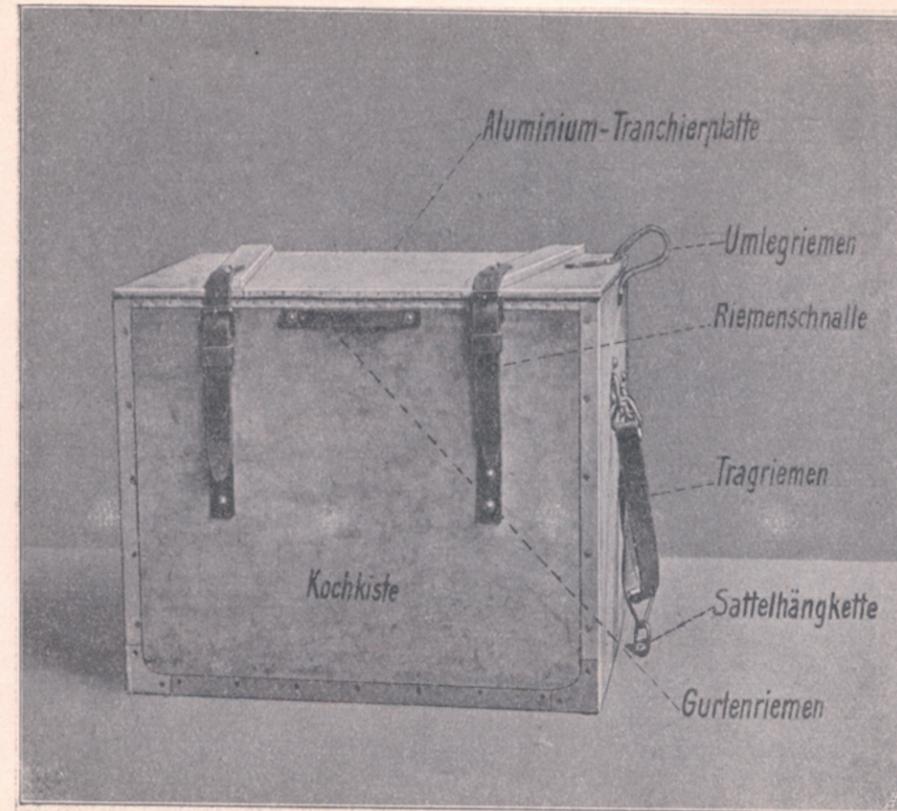


Abbildung der Kochkisten.

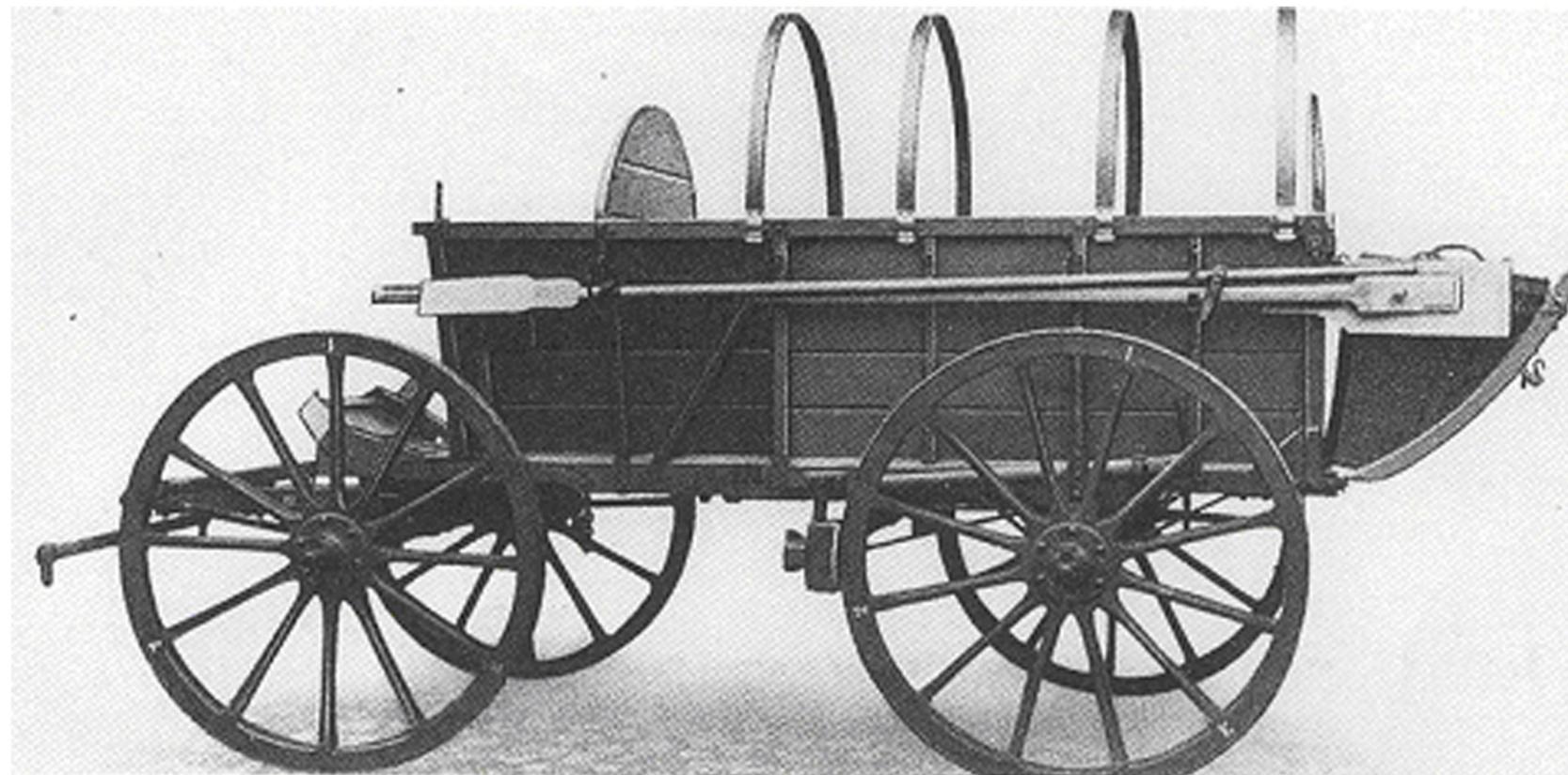
Beilage 2.

Der Proviantwagen M88

Der Proviantwagen M88 wurde in verschiedenen Versionen (hier für die Feld-bäckerei) benutzt.

Mit diesem Wagen war der Transport von Vorräten für 250 Mann möglich. Nach Abladung der Last während des Kochvorganges wurde er zur Heran-bringung von Stroh, Heizmaterial oder Getränken benutzt.

Auf obiger Abbildung kann seitlich angebracht sehr schön die „Einschießstangen“, mit denen das Brot in den Ofen geschoben wurde, erkennen.



Die

Rezepte

Verpflegszubereitung

Die bei der Truppenverpflegung üblicherweise zubereiteten Gerichte wurden nach ihrer Art und der zur Verfügung stehenden Mittel, der jeweiligen Zubereitungsart und ihrer Form nach in fünf Arten unterteilt.

- I. Suppen
 - Fleischsuppen
 - Wassersuppen
- II. Zuspeisen
 - Grünes Gemüse und Kartoffeln
 - Hülsenfrüchte
- III. Saucen und Salate
- IV. Mehlspeisen
- V. Fleischspeisen

Den Hauptbestandteil der Mannschaftskost bildete das Rindfleisch. Nur ausnahmsweise, wenn der Preis für Schweinefleisch oder Selchfleisch besonders günstig war, wurde dieses gekauft und verkocht.

Haltbar gemacht wurde im Großen und Ganzen nur das Fleisch indem man die Tiere spätestens am zweiten Tag schlachtete, ausbluten und auskühlen liess, und in cirka 5 kg schwere Stücke schnitt. Danach wurden die Stücke eingesalzen (40 Gramm Salz per Kilogramm Fleisch) und abschließend im Rauch eines mit z.B. feuchtem Holz betriebenen Feuers geräuchert.

Zusätzlich musste es noch vor Hitze, Staub, Feuchtigkeit etc geschützt werden.

Zuspeisen sollten die nötige Abwechslung bringen und den Soldaten auch wirklich sättigen. Es wurde daher darauf geachtet, das die Zubereitung in der nationalen Geschmacksrichtung der Mannschaft gestaltet wurde, damit das Gemüse auch gerne angenommen wurde.

Obwohl sich die Verpflegszubereitung im Felde schwieriger erwies als in Garnisonen, wurde unter Maßgabe der vorhandenen Mittel trotzdem auf eine abwechslungsreiche Verpflegung nicht verzichtet.

Im nachfolgenden Teil werden einige Beispiele für die damalige Truppenverpflegung angeführt.

I SUPPEN

Fleischsuppe

Um eine Fleischsuppe zubereiten zu können, wurde das Fleisch mit der dementsprechenden Menge Wasser und unter Beigabe von Suppengrün abgekocht.

Die Röhrenknochen wurden aus dem Rindfleisch ausgelöst und anschließend wurde das Fleisch in 1 – 2 kg schwere Stücke zerschnitten, gereinigt und etwas gesalzen. Die Knochen wurden zerhackt und zusammen mit dem Fleisch in den Kessel gegeben. Danach übergoss man das Fleisch mit kaltem Wasser. Pro Kilogramm Fleisch wurden cirka 3 Liter Wasser verwendet. Nach dem Garkochen sollten in etwa 36 cl an Fleischbrühe pro Mann übrig bleiben. Der sich bildende Schaum wurde nicht abgeschöpft.

Von dem gut gereinigten Suppengrün, bei dem pro Mann 10 – 15 Gramm berechnet wurden, gab man die eine Hälfte sofort und den Rest nach etwa einstündiger Garzeit in den Kessel. Kurz vor Schluss wurde die Brühe gesalzen, wobei sich der Koch durch Probieren zu versichern hatte, dass er die Suppe nicht versalzte.

Das sich ergebende überflüssige Fett wurde abgeschöpft, und am selben oder am nächsten Tag dazu verwendet, um entweder das Gemüse geschmacklich zu verbessern oder zum Beispiel das Mehl für die Einbrenn zu rösten.

Konserven – Einbrennsuppe

Diese Art der Suppe wurde in die Kategorie der Wassersuppen gereiht.

Die Konserven – Einbrennsuppe war den meisten Truppen schon bekannt und wurde besonders zur Zeit der Herbst Manöver bei von Firma Ignaz Eisler & Comp. gekauft.

Eine Konserve bestand aus einem Gemenge von geröstetem Kochmehl, Schmalz, Kümmel und Salz und war in zwei verschiedenen Arten erhältlich. Die erste Art wurde in Wurstform, die zweite Art in Mehlform erzeugt, wobei die erstere vor der Verwendung zerkleinert und in Mehlform gebracht werden musste.

Der große Vorteil dieser Suppe war die einfache Zubereitung. Man gab 0,5 kg von dem Extrakt in 7 Liter kaltes Wasser. Dieses wurde so lange erhitzt und umgerührt, bis sich das Extrakt vollständig im Wasser aufgelöst hatte.

Es wurde noch bei großer Hitze 10 Minuten weitergekocht und anschließend für einige Minuten stehen gelassen. Diese Suppe konnte unter Beigabe von mehr oder weniger Wasser je nach Belieben der Mannschaft dünner oder dicker gestaltet werden.

Ähnlich wie das Einbrenn – Suppenextrakt konnte auch Erbsen-, Bohnen- oder Linsensuppen – Extrakt bei der oben angeführten Firma bezogen werden.

II ZUSPEISEN ZUM FLEISCH

Spinat

Der Spinat wurde geputzt, gewaschen, mit heißem Wasser zugesetzt und weich gekocht. Anschließend aus dem kochenden Wasser genommen, in ein Sieb gegeben und mit kaltem Wasser abgespült und dadurch nochmals von allen anhaftenden Verunreinigungen bereinigt. Auf einem Hack- oder Schneidbrett wurden die Spinatblätter zu einem Brei verhackt.

Das Wasser wurde weggeschüttet, und der Kochkessel ausgespült. Der Spinat wurde, wenn immer nur möglich, mit vorher erhitzter Fleischbrühe, vermischt und eineinhalb Stunden lang gekocht.

Wenn der Spinat zu dick wurde, so wurde durch Nachgießen von heißer Fleischbrühe so weit verdünnt, dass der Rührstiel (Kochlöffel) gerade noch aufrecht in der Zuspeise stehen blieb.

III SAUCEN UND SALATE

Zwiebel - Sauce

An Zubereitungserfordernissen war pro Portion folgendes erforderlich:

15	g	Mehl
8	g	Schweinschmalz
12	g	Zwiebel
30	ml	Essig

Mit der einen Hälfte vom Schmalz wurde das Mehl geröstet, mit der anderen Hälfte wurde der fein geschnittene Zwiebel geröstet.

Die Einbrenn (das geröstete Mehl) wurde mit der entsprechenden Menge an heißer Fleischbrühe oder heißem Wasser aufgegossen, ununterbrochen umgerührt (um Klumpenbildung zu vermeiden) und zum Kochen gebracht. Danach wurde der geröstete Zwiebel in die siedende Sauce beigemischt und 15 Minuten lang weitergekocht. Abschließend wurde der Essig beigemischt, das Ganze noch gesalzen und noch weitere 15 Minuten gekocht.

Kartoffel- oder Bohnensalat

Hiezu sind per Portionen erforderlich:

250 bis 300	Gramm	Kartoffeln oder
70	g	Bohnen
20	g	Tafelöl
8	g	Zwiebel
80	ml	Essig

Die Kartoffeln wurden weich gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Bohnen waren weich zu kochen und abzuseihen.

Sobald das eine oder andere Gemüse lauwarm geworden, das heißt nicht vollständig abgekühlt war, wurde es gesalzen, mit Tafelöl begossen und mit dem fein geschnittenen Zwiebel vermengt. Zum Abschluss wurde der Salat mit dem Essig gesäuert und wieder gut vermengt, damit der Salat in allen Teilen gleichmäßig gewürzt und sehr schmackhaft war.

IV MEHLSPEISEN

Mehl Sterz

Hiezu wird zunächst in einem Kessel das Wasser in der Menge von etwa 0,5 Liter per Portion zum Sieden gebracht und dann das Mehl, 180 bis 200 Gramm pro Portion auf einmal hineingeschüttet, so dass es einen Klumpen bildet. Sobald das weiter kochende Wasser über den Klumpen steigt und stark aufwallt, wird der Klumpen seiner Dicke nach so oft wie möglich mit dem Stiehl des Kochlöffels durchstoßen, damit das heiße Wasser in die entstandenen Löcher hineinfließen und den Mehlklumpen gut durchkochen kann.

Das Garkochen erkennt man daran, dass beim Aufreißen der Masse (des Mehlklumpens) an den verschiedenen Stellen kein rohes Mehl mehr sichtbar ist.

Danach ist das Wasser aus dem Kessel zu entfernen und der Klumpen im Kessel mit einem Kochlöffel zu zerkleinern. Der zerkleinerte Klumpen wird gesalzen und nochmals gut verrührt.

In einer Röstpfanne wird das nötige Schmalz (per Portion mindestens 20 Gramm) und wenn vorhanden 20 Gramm Grammeln pro Portion erhitzt. Wenn das Schmalz heiß ist, wird der Sterz hineingeschüttet und unter ständigem Umrühren mit dem Schmalz und den Grammeln vermischt.

V FLEISCHSPEISEN

Rindsgulasch

Für diese Speise waren per Portion mindestens 300 Gramm Rindfleisch erforderlich, daher wurde bereits beim Einkaufen auf eine tadellose Qualität geachtet.

Das Fleisch wurde in frischem Wasser gewaschen, würfelförmig geschnitten und ohne Zugabe von Schmalz mit dünn geschnittenem Zwiebel (8 bis 10 Gramm pro Portion) in einer zugedeckten Pfanne gedünstet, sodass sich der nötige Saft daraus ergab.

Nach etwa einstündigem Dünsten wurde das Fleisch gesalzen und mit eventuell vorhandener Fleischbrühe aufgegossen. Nach Belieben wurde mit Mehl gestaubt, und nach ungefähr zweistündigem Dünsten würzte man das Gulasch, je nach Geschmack, mit mehr oder weniger Paprika.

Ausgegeben wurde dieses Gericht mit weich gekochten und geschälten Kartoffeln.

Zwiebelfleisch

Zutaten:

- 190 bis 200 Gramm Rindfleisch
- 10 Gramm Zwiebel
- je 5 Gramm Mehl und Schmalz
- 0,01 l Essig

Das Fleisch wurde mit soviel Wasser, als zum Sieden und für die erforderliche Menge an Saft notwendig war, zugesetzt und gargekocht. Danach wurde es aus dem Kessel genommen und in Portionen geschnitten. Der Zwiebel wurde geschnitten, in einer tiefen Pfanne angeröstet, anschließend die Fleischportionen zugegeben und mit etwas Fleischbrühe übergossen. Danach wurde gesalzen, mit dem Essig gesäuert und mit dem Mehl gestaubt. Das Ganze wurde gut ausgedünstet, mit dem Rest der Fleischbrühe aufgegossen und noch einige Zeit nachgegart.

Als Beilagen wurden z.B. Semmelknödel, Nudeln, Fleckerln aber auch gekochte und geschälte Kartoffeln verabreicht.

im Wandel
der Zeit

Die Feldkochgeräte im Wandel der Zeit

Mit der Aufstellung des Österreichischen Bundesheeres im Jahr 1955 wurde die Feldküche 41 (FKü 41) eingeführt. Hierbei kann es sich um eine Deutsche Feldküche handeln. Im Speisekessel konnten auf einmal zwischen 110 Liter (Kleine) od. 175 Liter (Große) Portionen zubereitet werden.



Weiters wurde die Feldküche 54 (FKü 54) in das Österreichische Bundesheer eingeführt.



Ab 1955 fanden auch eine Vielzahl von Feldkochherden im Österreichischen Bundesheer Verwendung. So war zum Beispiel auch ein „Amerikanischer Feldkochherd“ im Einsatz, welcher mit Benzin betrieben wurde.

Im Jahr 1958 wurde die gute alte Feldküche M58 (Gulaschkanone) und der Feldkochherd M58 eingeführt, die bis jetzt im Bundesheer verwendet wurden.



Der Feldkochherd M58

Mit dem Feldkochherd M58 (FKH M58) kann sowohl im Freien wie in einem geschlossenen Raum gekocht werden. Er ist geeignet zur Aufnahme von 4 Kochkisten M 58 oder einer Bratpfanne.

Er kann mit folgenden Brennstoffen betrieben werden:

Anheizen: Holz
 Heizen: Braun- oder Steinkohle, Holzkohle, Holz
 Kochleistung: In 3 Stunden

180 – 200 Portionen Eintopf oder 120 Portionen Mehrtopf
 Kochleistung: In 4 Stunden
 400 Portionen Eintopf oder 150 Portionen Mehrtopf

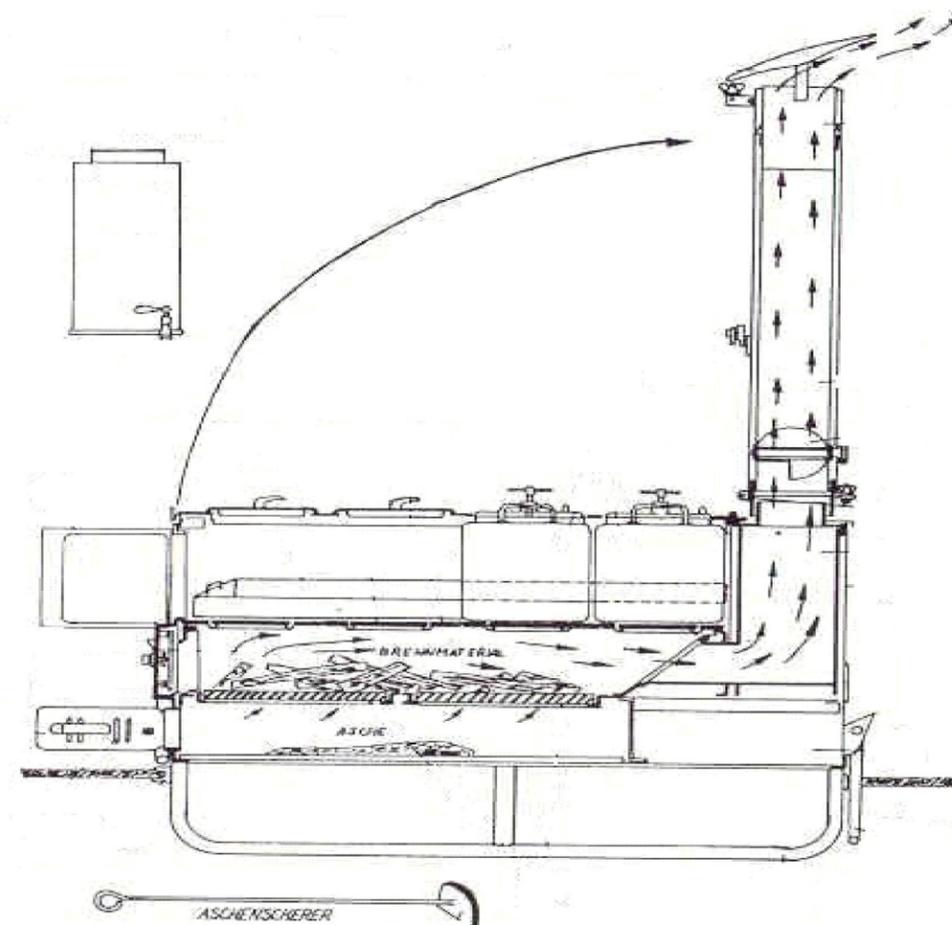
Die Feldküche M58

Die Feldküche M58 (FKü M58) ist eine Anhängerfeldküche mit zwei Kochkesseln (Doppelwandkessel mit Glyzerinbadmantel), 1 Kaffeekeessel, 1 Bratpfanne und 1 Wasserschiff.

Sie kann mit folgenden Brennstoffen betrieben werden:

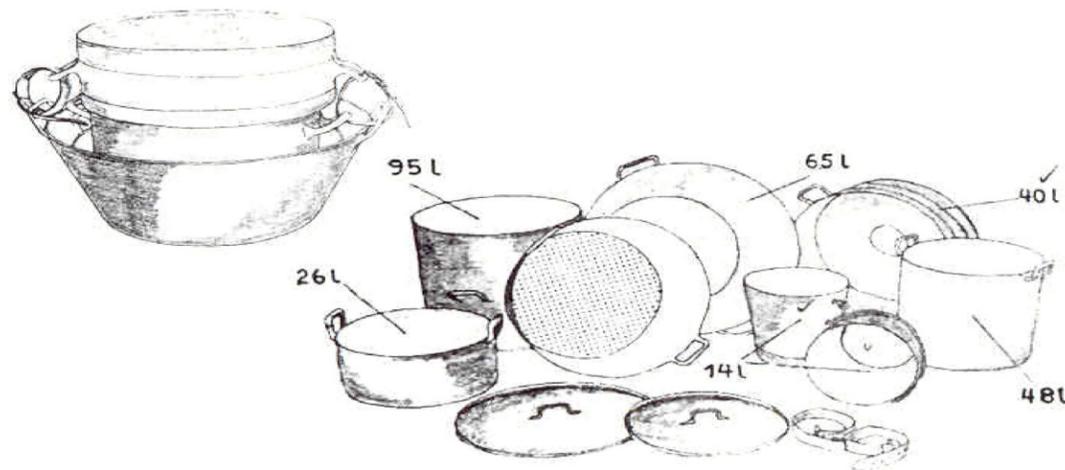
Anheizen: Holz
 Heizen: Braun- oder Steinkohle, Holzkohle, Holz
 Kochleistung: In 4 Stunden

400 Portionen Eintopf oder 150 Portionen Mehrtopf.



Der Geschirrsatz

Für den Kochbetrieb im Felde sind auch Töpfe, Pfannen und Kasserollen notwendig.



Weiters wurde im Jahre 1958 folgendes Feldkochgerät eingeführt:

Wasserkanister

Die aus Kunststoff gefertigten Wasserkanister dienen zum Transport von Trinkwasser.

Kapazität: 20 Liter Wasser
 Farbe: feldgrau
 Kennzeichnung: weißes „W“ in einem weißen Kreis.

Grund: Verwechslung mit Betriebsmittelgebinde

Der Küchengerätesatz A und B

Die Küchengerätesätze A und B sind in großen Geräteboxen geordnet untergebracht. Hier findet der Feldkoch alle Geräte, die er für die Zubereitung der Speisen im Felde benötigt.

Der Gerätesatz A beinhaltet:

IM DECKEL:

- 1 Küchenmesser 6 Zoll
- 1 Küchenmesser 7 Zoll
- 1 Küchenmesser 8 Zoll
- 1 Fleischerstechmesser 12 cm
- 1 Fleischerstechmesser 15 cm
- 1 Fleischerstechmesser 18 cm
- 1 Kombizange 18 cm
- 1 Hammer 600 g
- 1 Beifzange 20 cm
- 1 Stemmeisen
- 1 Schraubenzieher
- 1 Tranchiermesser 10 Zoll
- 1 Tranchiermesser 8 Zoll
- 1 Brot-Würstmesser, Wellenschliff 11 Zoll
- 1 Fleischgabel 16 cm
- 1 Fleischgabel 21 cm
- 1 Streicher 22 cm

IN DER KISTE:

- 6 Gewürzdosen, Alu, 10 cm
- 1 Zuckerstreuer, 9 cm
- 2 Plastiktrichter
- 1 Universalmaß, 1 l
- 1 Kesselnute, 90 cm
- 1 Kesselschöpfer, 20 cm, 2 l
- 1 Schöpfer, 16 cm, 2 l
- 2 Schöpfer, 14 cm, 1,5 l
- 1 Schöpfer, 11 cm, 1,5 l

- 1 Schöpfer, 9 cm, 1,5 l
- 1 Schaumer, 12 cm
- 1 Backschaufel, 15 cm
- 1 Kartoffelstampfer, 50 cm
- 1 Siebschöpfer, 20 cm
- 1 Schnellsprudler, 38 cm lang
- 2 Kochlöffel, 80 cm lang
- 1 Kochlöffel, 65 cm lang
- 1 Kochlöffel, 48 cm lang
- 1 Teekugel, 16 cm
- 1 Drahtsieb, 26 cm
- 1 Schneerute, 46 cm lang
- 1 Kesselfleischgabel, 42 cm lang
- 1 Holzhacke, 1,2 kg
- 1 Küchenbeil, Stubai 8
- 1 Gurkenhobel, 15 cm breit
- 1 Gemüsehobel, 35 cm breit
- 1 Kreuzeißer, 26 cm lang
- 1 Knochenäge, 40 cm lang
- 4 Fleischhaken
- 2 Holzkästchen mit
- 4 Gemüseputzmessern
- 4 Kartoffelschäler
- 1 Kellnerkatzenzieher
- 1 Dosenöffner-Zangenzieher
- 1 Dosenöffner-Mefa
- 4 Löffel
- 4 Gabeln
- 4 Messer
- 4 Kaffeelöffel



Essenträger M61:

Er ist ein Transportbehälter mit Warmhaltecharakter, welcher mit einem Traggerüst auf dem Rücken eines Soldaten transportiert werden kann. Er findet vorwiegend im Gelände seine Anwendung, wo kein Fahrzeug fahren kann.



Die Kochkiste M58:

Sie dient dem Transport von warmen und kalten Speisen.

Die Warmhaltezeit kann mit 12 Stunden angegeben werden. Sie fasst 25 Liter.



Feuerbock

Der Feuerbock besteht aus einem Metallrahmen mit vier Metallfüßen. Die Rahmengröße ist an die Kochkiste M58 angepasst. Zwischen den Metallfüßen wird die Feuerstelle errichtet. Die Beine werden an drei Seiten mit Ziegel od. Lehm verbaut um einen provisorischen Herdraum zu bekommen.

Es kann jedes brennbare Material verwendet werden. (Holz, Kohle, etc.) Die Kochleistung beträgt 80 Portionen.



Die „neue“ Feldküche 2000

Im Jahr 2000 wurde eine neue Feldküche in den Dienst gestellt.

Hierbei handelt es sich um eine der modernsten Feldküchen, von der Firma Kärcher hergestellt. Die Feldküche 2000 ist eine mobile Kücheneinrichtung auf einem Einachsgestell. Die Feldküche dient zur Vor- und Zubereitung von Mahlzeiten für bis zu:

250 Mehrtopf - Portionen

450 Eintopf - Portionen.

Die Einsatzmöglichkeiten der Feldküche 2000 sind:

Am Anhänger (siehe Bild unten)

Als einzelnes Modul (siehe Bild rechts oben)

Module in Reihe

Module im Block

Und der Brenner einzeln als Hockerkocher



Die Feldküche 2000 kann mit dem Universalbrenner oder mit einem Feststoffbrenner betrieben werden.

Der Universalbrenner dient als Heizquelle für sämtliche Kochmodule und für das Bratbackmodul der Feldküche 2000. Er kann entweder mit gasförmigen (ist anzustreben) oder flüssigen (Diesel, Heizöl, Petroleum und Kerosin) Brennstoffen betrieben werden.

Es wird angestrebt dass alle Feldkochtrupps mit einer Feldküche 2000 ausgestattet werden.

Die Kochmodule:

Beim Österreichischen Bundesheer sind folgende Kochmodule eingeführt worden:

2 Stück Kochmodul, doppelwandig
Sie sind für gebundene Suppen und Eintöpfe sowie zum Dämpfen von Kartoffeln, Reis und Gemüse geeignet.
Fassungsvermögen: 125 Liter
Kochbadflüssigkeit: Wasser
Der Vorteil ist, dass das Kochgut nicht anbrennen kann.

1 Stück Kochmodul, einwandig
Es dient der Zubereitung von warmen Speisen und Getränken.
Fassungsvermögen: 125 Liter

1 Stück Bratbackmodul
Es besteht aus einer Bratpfanne und einem Backrohr.
Nenninhalt Backrohr: 78 Liter
Nenninhalt Bratpfanne: 25 Liter

Es gibt eine Vielzahl von weiteren Modulen die eingesetzt werden können.
Zum Beispiel Kühlmodule, Kombidämpfer,....

Gerätekasten A + B (Seitliche Arbeitstische)

Die Gerätekasten A und B dienen der sicheren Verlastung des Werkzeugsatzes sowie des technischen Zubehörsatzes. Sie können abgenommen werden und als Arbeitstisch verwendet werden.



Der Feldkochherd M58 mit Gasbefeuerung

Der Feldkochherd M58 wurde mit einem PGF-System „KAUER“ ausgestattet. Betrieben wird er mit Brenngas (Propan). Er kann aber im Notbetrieb auch mit festen Brennstoffen betrieben werden. Mittlerweile ist der Betrieb mit dem Feldkochherd eingestellt, da Teile des Gasbrenners nicht gassicher sind.



Weiters wurde im Jahre 2000 folgendes Feldkochgerät eingeführt:

Thermoport groß:

Dieser besteht aus dem Speisebehälter mit Einsätzen, dem Schöpfer und dem Lochschöpfer. Er hat ein Leergewicht von 12,5 kg und fasst 25 Liter Eintopf od. Mehrtopf das ergibt 50 Portionen. Der Thermoport groß ist im Gegensatz zur Kochkiste nur zum Transport von Speisen und Getränken geeignet. Die Lagerung des Thermoport hat so zu erfolgen, dass jeder Thermoport gereinigt, trocken und geöffnet aufbewahrt wird, dabei soll jeder Teil vor Verschmutzung geschützt sein und die Einsätze und Deckel getrennt von den Außenkisten gelagert werden.

Es wurden zwei Arten eingeführt:

GN-Einsatz 1/1 (Ermöglicht den Transport von bis zu 25 Liter Speisen (Suppe, Eintopf,...))

GN-Einsatz 1/2 Behälter (Ermöglicht, dass zwei Speisen z.B. Gulasch und Spätzle, pro Behälter 12,5 Liter Fassungsvermögen transportiert werden können.)



Thermoport klein

Der Thermoport klein besteht aus dem Speisebehälter, den Gastronorm- Einsätzen 1/3 – 1/6 oder Getränkeinsatz 3 Liter, dem Schöpfer und dem Lochschöpfer. Er hat ein Leergewicht von 9,5 kg, ein Fassungsvermögen für Speisen für 5 Personen und 12 Liter Getränk (warm oder kalt). Das Befüllen des Thermoports mit Speisen oder Getränken hat unmittelbar vor Transportbeginn zu erfolgen, da Speisen 3 Stunden nach Abfüllen ausgegeben werden müssen. Die Speisen müssen bei 75 Grad Celsius abgefüllt werden.

Thermoport Klein (Getränk)

Der Thermoport klein (Getränk) besteht aus dem Getränkeinsatz 12 Liter, dem Schöpfer und dem Lochschöpfer. Er ist mit einem Ablasshahn versehen so kann das Getränk (warm oder kalt) einfach abgelassen werden.

Kochkiste M58

Die Kochkiste M58 darf nur mehr zum Transport von Abwaschwasser und Essensresten verwendet werden.

im

Einsetzung

Verpflegung im Einsatz am Beispiel BVP Wi in Weppersdorf

Seit 1991 steht das Österreichische Bundesheer an der slowakisch-ungarisch-österreichischen Staatsgrenze, um illegale Grenzübertritte auf unser Staatsgebiet zu unterbinden.

Was ursprünglich nur für ein paar Monate vorgesehen war, dauert seit mittlerweile 16 Jahren an. Anfangs wurden alle Einrichtungen, die für die Assistenz-truppen notwendig waren, improvisiert. Nachdem man absehen konnte, dass der Einsatz doch länger andauern könnte, wurden die Unterkünfte, die Betreuung und alle Einrichtungen kontinuierlich verbessert.



In den Neunziger Jahre des letzten Jahrtausends war unter Wirtschaftsoffizieren der Name „Weppersdorf“ ein Schreckenswort.

Der komplette Wirtschaftszug war in der „Plöchl-Halle“ untergebracht – in einer Hälfte die Kanzleien und Unterkünfte, in der anderen Hälfte standen die fahr-baren Feldküchen M 58. Die Halle war nass, schmutzig und verraucht. Auch die hygienischen Bedingungen widersprachen allen gesetzlichen Bestimmungen.

Es ist Herrn Regierungsrat Franz Bauer vom Militärkommando Burgenland zu verdanken, dass diese unhaltbaren Bedingungen geändert wurden.

Neben der „Plöchl-Halle“ wurde eine Containerküche aufgebaut. Dies ist ein Modulsystem, mittels welchem alle Erfordernisse eines modernen Küchenbe-triebes erfüllt werden. Es gibt einen Kommandobereich (Büro), Fleischbereich, Gemüsebereich, in der Kochhalle stehen Module der Kärcher Feldküche 2000 in Serie geschaltet.



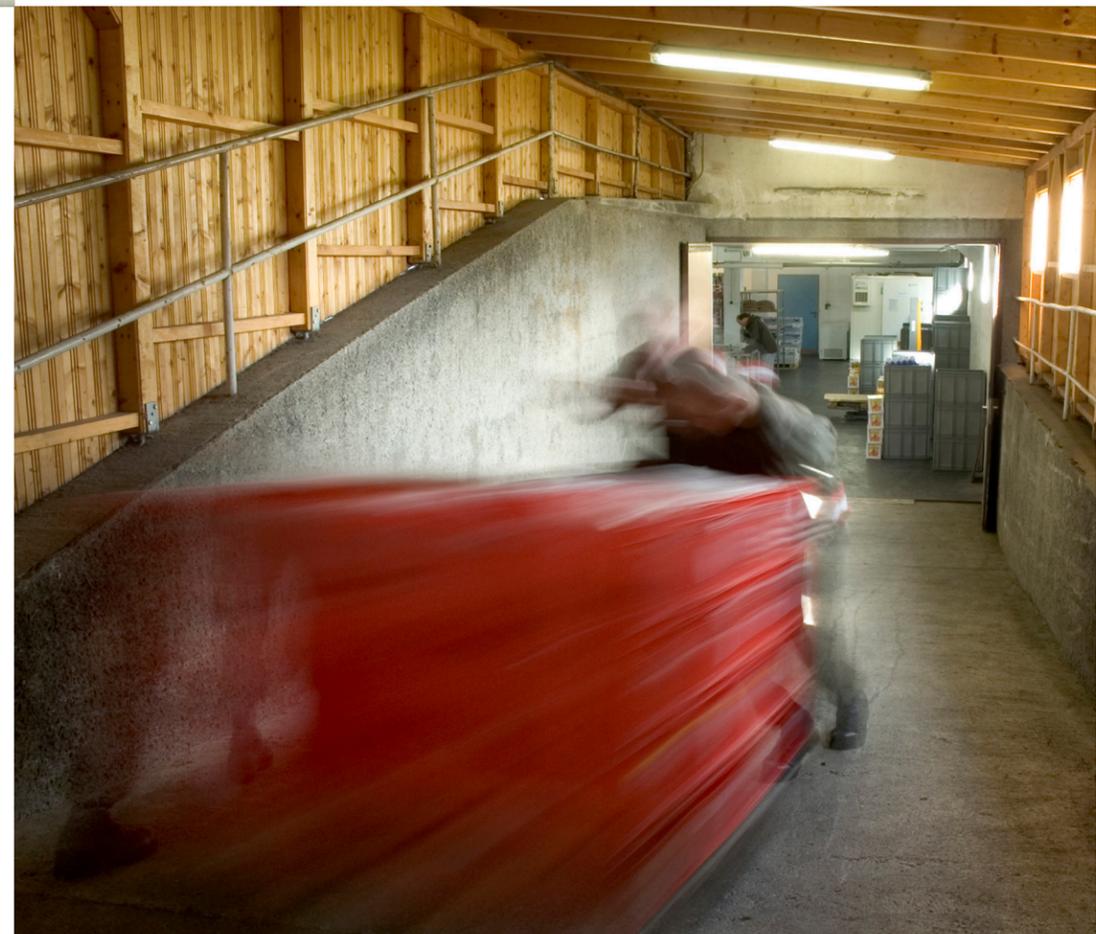
Im Kellerunterder „Plöchl-Halle“ befinden sich die Lagerräume für die Lebensmittel, die nach Warengruppen geordnet, vom Lagerleiter in die Regale eingeordnet werden. Kühlhäuser (getrennt für Fleisch- und Wurstwaren, Obst, Gemüse und Milch-produkte) sowie Elektrostapelgeräte („Ameisen“) und moderne Waagen vervollständigen die Ausstattung. In diesem Bereich wird auch die Zusatzverpflegung (die so genannte Wunsch-liste) in grauen Transportkisten – getrennt nach Kompanien und Zügen – abgepackt und bereitgestellt. Die „Plöchl-Halle“ selbst wurde mustergültig zum Verwaltungs- und Unterkunftsbereich umgebaut und saniert. So wurde aus einem „Horrorversorgungspunkt“ ein mustergültiger moderner Dienstleistungsbetrieb. Hier arbeiten ca. 25 Soldaten, um die ca. 800 bis 1000 Soldaten ihres Bataillones mit Verpflegung, Getränken, Wirtschaftsgeräten, Bekleidung und mit dem notwendigen Gebühren, und Sold zu versorgen. Das Bundesheer ist ein nicht mehr wegzudenkender Wirtschaftsfaktor im burgenländischen Raum, alleine an Verpflegskosten für einen sechswöchigen Turnus gibt das Bundesheer in etwa € 420.000,- aus.

Durch den Betrieb mit Gas gibt es keine Rauchentwicklung mehr, die Speisung der Brenner mit Gas erfolgt durch eine Zentralzuleitung aus einem Großtank der, den Sicherheitsbestimmungen entsprechend, außerhalb des Kochbereiches installiert wurde.

Alle Werkstoffe die verwendet wurden sind leicht zu reinigen, durch die Verfließung des kompletten Containers können optimale hygienische Bedingungen erreicht werden.

Auf der Rückseite des Containers gibt es ein Modul in dem die Kompanien die gereinigten leeren Transportbehälter lagern können, im Modul daneben werden die von den Köchen abgefüllten Transportbehälter für den Abtransport durch die Kompanien bereitgestellt.

Etwas abgesetzt im Freien befindet sich eine Müll-Recycling-Zone, die Speiseabfälle können gekühlt gelagert werden.



Cook and Chill

Cook & Chill (I)

Drei Hauben für die Truppenkost

Die Kombination von Herstellung, Verpackung, Versiegelung und Fertigstellung der Speisen mit der neuen Küchengerätegeneration ist gesundheitsbewußt, innovativ, umweltschonend und dazu noch kostengünstig. Damit ist auch die bestmögliche Versorgung der Verpflegsteilnehmer gewährleistet. Kaum eine andere Neuerung wurde mit so vielen Vorurteilen abgewertet und mit so viel Skepsis betrachtet wie Cook & Chill (C & C). Dabei hätte die zentrale Frage gelautet: „Was ist Cook & Chill eigentlich?“

In den letzten Jahren fand hinsichtlich der Verpflegungsversorgung im Österreichischen Bundesheer ein Umdenken statt. „Satt müssen's werden!“ reichte nicht mehr. Mit der Umstellung von einem oder eventuell zwei Menüs auf die Komponentenverpflegung konnte man den geänderten Wünschen der Verpflegsteilnehmer entsprechen. Aufgrund der Änderung der Essgewohnheiten der Zielgruppe und der täglichen Anforderungen des Berufslebens dienen die Küchen des Österreichischen Bundesheeres (ÖBH) nicht mehr ausschließlich der Sicherstellung der Verpflegung der Grundwehrdiener, sondern auch als Lieferanten für Betriebsverpflegung. Die Gruppe der Teilnehmer an der Betriebsverpflegung wurde mit Einführung der Komponentenverpflegung größer und dieser Tatsache wird daher in Zukunft in der C & C-Zentralküche Rechnung getragen. C & C beinhaltet als Komponentenverpflegung (Zusammensetzung aus fertiggestellten Einzelspeisen) sehr viele Aspekte, die dem Anforderungsprofil einer Truppenverpflegung in jeder Hinsicht gerecht werden. Und das unter hygienischen und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten, die die Qualität verbessern. Anders als in der „guten alten Zeit“, in der die Mutter oder die Großmutter täglich den Familienangehörigen das Essen zubereitete und servierte, wachsen heute Generationen heran, die bereits im Kindergarten, schon im Alter von zwei bis drei Lebensjahren durch Betriebsverpflegung ernährt werden. Mit dem Wechsel vom Kindergarten ins Schulsystem - in den Städten zumeist Ganztagschulen - setzt sich diese Form der Verpflegung weiter fort.



Viele Menschen ernähren sich überhaupt ihr ganzes Leben primär von Betriebsverpflegung. Daher ist die Qualität der verabreichten Speisen besonders wichtig, um den Bediensteten gesundheitsfördernde Speisen zu liefern und damit zur Volksgesundheit beizutragen.

Betriebswirtschaftlich entsprechen nur wenige Truppenküchen in Friedenszeiten der Auslastung eines Cateringunternehmens. Wenn von Auslastung gesprochen wird, ist vorwiegend die Auslastung der Produktionsflächen und der Gerätschaften gemeint, personell gibt es sehr wohl Engpässe.

Der Dienstgeber zahlt wesentlich höhere Kosten im Hintergrund, denn € 1,60 für ein Mittagessen decken, wenn überhaupt, gerade den Wareneinsatz für eine Portion. Viele Verpflegsteilnehmer sind sich dessen aber gar nicht bewusst. Daher ist bzw. war auch unter dem Gesichtspunkt der Ökonomie Handlungsbedarf gegeben.

Zielsetzung

Es war für den August 2005 geplant, den Betrieb mit einer Bundesheer-Zentralküche im C & C-Verfahren aufzunehmen und sämtliche Ausgabestellen des Bundesheeres in deren Nahbereich mit Komponentenverpflegung zu versorgen. Der tatsächliche Betrieb konnte dann auch am 22.08.05 mit den Verpflegungsausgabestellen in der Vorgartenstraße und in der Vega-Payer-Weyprecht - Kaserne aufgenommen werden.

Neben einer Reduktion der Gesamtkosten soll vor allem eine Qualitätssteigerung bzw. eine Normierung erlangt werden: eine Normierung in den Bereichen der Geräteausstattung und des Personaleinsatzes (verbunden mit einer dementsprechenden Ablaufplanung), des Speiseplans, der Rezepturen und davon abgeleitet des Einkaufes.

Es soll aber auch den Bestimmungen der Hazard Analysed Critical Control Points (HACCP) in punkto Warmhaltezeiten (Maximum drei Stunden) entsprochen werden. Eine Anpassung der relevanten Militärwirtschaftsvorschrift-Verpflegung (MWV-V) ist ebenfalls geplant.



Die Lebensmittelleitlinie verordnet

Bisher dominierte in der Truppenverpflegung die „Frischkostzubereitung“, auch als „Cook & Serve“ bekannt. Bei dieser Form der Versorgung wurden die Produkte unmittelbar nach der Zubereitung an den Konsumenten verabreicht bzw. heiß abgefüllt, warm gehalten und zu den Bedarfsträgern gebracht.

Die Lebensmittelleitlinie (Bundeskanzleramt GZ.31.959/7-VI/B/1/979, vom 25. Juni 1997) gibt dazu Folgendes vor:

- Nach dem Erhitzen oder Kochen sind die Speisen so heiß wie möglich, jedenfalls aber bei Temperaturen über 75°C zu halten. Ein höchstens eine Stunde dauernder Temperaturabfall auf 70°C kann toleriert werden. Die Heizhaltezeit darf drei Stunden nicht überschreiten.
- Die Temperatur der Speisen bei der Ausgabe von der Küche hat mindestens 75° C zu betragen.
- Die angegebenen Temperaturen sind auch beim Transport von Speisen in heißem Zustand einzuhalten.
- Speisen oder Speisenkomponenten dürfen während der Zubereitung keinesfalls im lauwarmen Zustand zwischengelagert werden.

Unter näherer Betrachtung der momentanen Verhältnisse bei der Verpflegungsversorgung im Bundesheer ohne C & C Verfahren, müssen wir uns eingestehen, dass zwar in allen Verpflegungseinrichtungen Frischkost verarbeitet wird, aber dann Speisen serviert werden, bei denen aufgrund der zum Teil langen Warmhaltezeiten ein Vitamin- und Nährstoffverlust eingetreten ist. Weiters kommt es zu sensorischen Problemen (Austrocknung der Speisen, Verlust der Farbe, Absetzen von Fetten) und auch zu erhöhten mikrobiologischen Gefahren durch Bakterien und Viren!

Zwei häufig gestellte Fragen

„Können wir die maximalen Warmhaltezeiten in einem Burgenland-Einsatz, bei Übungen, bei Katastropheneinsätzen oder in manchen Ballungszentren mit großen Wegstrecken garantieren?“ und „Haben wir in den Truppenküchen flächendeckend Verantwortliche vor Ort, die das Einhalten der vorgegebenen Zeiten garantieren können?“

Die klare Antwort darauf lautet „Ja!“

Woher kommt Cook & Chill?

Als Alternative zu der oben beschriebenen Zubereitungsform entstand in den 60er Jahren in den USA eine „neue“ Form der Zubereitung von Speisen. Neu deshalb unter Anführungszeichen, weil diese Form schon im Römischen Reich Anwendung gefunden hatte, allerdings nicht mit den heute verwendeten Geräten, und auch nicht mit einem Hintergrundwissen über die Mikrobiologie. Im Römischen Reich dienten „Eiskeller“ - die in den Wintermonaten mit Schnee und Eis aus den Bergen befüllt und mit Stroh isoliert wurden - während der Sommermonate zur Kühlung der Speisen. Auch in Europa hat sich Cook & Chill in Ländern wie Großbritannien, Frankreich, Belgien, Schweden, den Niederlanden und Deutschland etabliert. Cook & Chill musste jedoch in den achtziger Jahren dem Trend zur Erlebnisastronomie im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung weichen und verlor somit an Bedeutung. Erst in den letzten Jahren der Zentralisierungen und Kostenoptimierungen, dem Bewusstsein der mikrobiologischen Gefahren und der ernährungs-physiologischen Probleme (siehe oben), kam dieses Verfahren wieder zur Einführung. Anwendung findet es vor allem in hygienisch sensiblen Bereichen wie Krankenhäusern, Pflegeheimen, Schulen, Kindergärten, aber auch im Catering und der Betriebsverpflegung mit mehreren örtlich getrennten Ausgabestellen, wie dies auch beim Österreichischen Bundesheer der Fall ist.

Definition Cook and Chill

Cook and Chill ist ein Verfahren in der Speiserversorgung, bei welchem die Komponenten der Speisen im herkömmlichen Verfahren gegart und unmittelbar nach der Zubereitung einem Schnellkühlprozess unterzogen werden. Damit wird der Garprozess unterbrochen. Anschließend werden die Produkte in Folien verschweißt, verpackt und oberhalb des Gefrierpunktes (bis maximal 4°C) gelagert. Diese Lagerung darf je nach Verfahren bis zu drei Wochen dauern (pasteurisierte Kühlkost).



Die Lebensmittelleitlinie sieht weiters vor

- Speisen, die nicht unmittelbar verzehrt werden, sind rasch abzukühlen. Der Temperaturbereich zwischen 75°C und 10°C muss innerhalb einer Stunde durchlaufen werden.
- Die Größe und die Füllmenge der Behältnisse sind so zu wählen, dass diese Zeit unter den gegebenen Kühlbedingungen mit Sicherheit eingehalten werden kann (z. B. in kleinen Portionen oder in flacher Schicht; am besten durch Schockkühlung). Die Speisen sind anschließend auf die Lagertemperatur weiter abzukühlen. Fertige Speisen sind gekühlt bei Temperaturen bis zu 4°C zu lagern bzw. zu transportieren. Beim Transport darf die Temperatur keinesfalls 8°C überschreiten. Schon eine geringe Temperaturerhöhung bietet kältetoleranten Keimen die Möglichkeit zur Vermehrung!

- Bei Portionierung dieser Speisen in gekühltem Zustand (Cook & Chill) darf die Raumtemperatur maximal 12°C betragen.
- Gekühlte Speisen, die zum Verzehr im warmen Zustand bestimmt sind, sind vor der Abgabe nochmals durchzuheizen, wobei eine Kerntemperatur von mindestens 75°C erreicht werden muss. Durch Einhaltung der Leitlinie kann einerseits eine Gesundheitsgefährdung minimiert und andererseits eine Bewahrung von Nährstoffen maximiert werden.

Das Produkthaftungsgesetz

Das Produkthaftungsgesetz (PHG) sieht eine verschuldensunabhängige Gefährdungshaftung vor. Das bedeutet, dass auch zubereitete Speisen sowie Nahrungs- und Genussmittel unter den Begriff „Produkt“ fallen. Damit haftet immer der Endhersteller für die Schadensfolge, auch wenn der Fehler im Grundstoff oder in einem Teilprodukt liegt. Ein weiterer wesentlicher Punkt des PHG ist die Umkehr der Beweislast: Kommt ein Soldat bzw. ein sonstiger Verpflegsteilnehmer gesundheitlich zu Schaden und erstattet Strafanzeige, muss nicht er das schuldhaft Verhalten des Küchenbetreibers nachweisen, sondern der Küchenbetreiber muss seine Unschuld beweisen. Für die Beurteilung der Schuldfrage und für den Verlauf des Verfahrens wird das Zusammenspiel zwischen Arbeitsablauf, Hygiene und Gerätschaften ausschlaggebend sein.

Deshalb wurden während der Einführung von Cook & Chill laufend Proben genommen und der Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien, MA 38 zu einem Lagerversuch vorgelegt. Die Proben wurden am ersten, dritten, fünften und am siebenten Tag auf eine eventuelle Kontamination durch gesundheitsschädliche Mikroorganismen untersucht, um sicherzustellen, dass die Verpflegsteilnehmer keiner Schädigung ausgesetzt werden. Ergebnis dieser Untersuchungsreihe: Bei keiner einzigen Probe gab es Gründe zur Beanstandung.

Mit einer Verpackungsmaschine werden die Produkte in Weichfolien unter Vakuum und durch Bilden einer Schutzatmosphäre verpackt. Das wirkt dem negativen Einfluss von Wasserdampf und Sauerstoff, die die Grundlage für die Vermehrung der gesundheitsschädigenden Mikroorganismen bilden, entgegen. Die Schutzatmosphäre besteht aus CO₂ (Kohlendioxid) und N₂ (Stickstoff) die vor dem Versiegeln der Folien in die Packungen eingeblasen werden und die Bildung von Mikroorganismen hemmen. Das führt zu einer längeren Haltbarkeit und somit zu mehr Produktsicherheit.

Diese Kombination aus Verpackung, Versiegelung mit dem dazugehörigen Gerät stellt eine ausgesprochen gesundheitsbewusste, kostengünstige, umweltschonende und innovative Form der Versorgung von Verpflegsteilnehmern unter den oben angeführten Erkenntnissen dar.



Vorteile von Cook & Chill

- Bessere und gleich bleibende Qualität der Produkte aus ernährungsphysiologischer Sicht gegenüber dem Warmhalteverfahren;
- Einhaltung der aus den Hygieneleitlinien hervorgehenden notwendigen Temperatur- und Zeitanforderungen;
- Produktsicherheit bezüglich der Hazard Analysed Critical Control Points;
- Steigerung der Produktivität;
- weniger Verluste durch exaktere Kalkulation der

Wareneinsätze und geringere Überproduktion durch exakt auf die Anforderung des Konzepts angepasste Software Betriebsküchenverwaltung (BKV-WIN; ACONSOFT, Ing. POHANKA);

- Senkung der Personalkosten, da es ausreicht, in der Produktion mit Fachpersonal zu arbeiten; in der Verpackung bzw. in den Ausgabestellen kann zum Teil durchaus mit angelernten Kräften gearbeitet werden;
- Optimierung des Geräteeinsatzes und der Produktionsprozesse;
- wirtschaftliche Versorgung von kleinen Ausgabestellen;
- Entfall der Reinigungskosten und Verminderung der Abgabe von Tensiden an die Umwelt durch Einsatz von Einwegverpackungen;
- kochfreies Wochenende, attraktivere Arbeitszeiten;
- Flexibilität bei unterschiedlichen Ausgabezeiten;
- Flexibilität im Bereich der Logistik, da zu verkehrsarmen Zeiten ausgeliefert werden kann;
- längere Haltbarkeiten.

Nachteile von Cook & Chill

Zu den wesentlichsten Nachteilen zählen:

- Die Kosten der Beschaffung von Schnellkühlsystemen;
- großer Geschirraufwand (beim Mehrwegsystem);
- Die Zunahme des Abfalls (bei Einweg) - dem steht allerdings die Verminderung des Spülmittelverbrauchs gegenüber;
- Einschränkungen im Speiseplan (Änderung im Herstellungsprozess);
- exaktes Arbeiten nach Rezepturen;
- logistischer Mehraufwand.



Zusammenfassung

Um auf die eingangs aufgelisteten Fragen nochmals einzugehen: C & C lässt hinsichtlich der Anforderungen aus der Ernährungsphysiologie, der Mikrobiologie und der betriebswirtschaftlichen Aufwendungen eine Verbesserung des bisherigen Zustandes erwarten. Auch den gesetzlichen Vorgaben wird man mit diesem System besser gerecht.

Beispiel Wien: Der Verpflegsbereich der Garnison Wien wird in Zukunft aus einer Zentralküche je nach Anforderung ein bis dreimal täglich versorgt werden. Dieser Zentralküche sind sämtliche Liegenschaften Wiens angeschlossen. Die Speisen werden zwei Tage im Voraus produziert und sofort unter Reinraumbedingungen verpackt, gekühlt und kommissioniert.

Die kommissionierten Produkte werden in neuartigen Thermoboxen mit einem LKW zu verkehrsarmen Zeiten an die Bedarfsträger ausgeliefert. In den Ausgabeküchen übernimmt der Verantwortliche vor Ort die Waren. Endzubereitet werden die Speisen erst unmittelbar bevor Soldaten bzw. andere Kostteilnehmer den Speisesaal betreten. Damit werden lange Warmhaltezeiten vermieden.

Der Verwaltungsablauf wurde ebenfalls angepasst. Im Endausbau kommunizieren die Ausgabeküchen mit der Zentralküche nur noch über EDV. Das derzeit verwendete Programm der Betriebsküchenverwaltung (BKV-WIN, zumeist als VERWIS bekannt) wurde angepasst und liefert jetzt die Grundlagen für die Produktion. Ausgegangen wird vom voraussichtlichen Verpflegsstand, von den in den Ausgabeküchen befindlichen Waren und vom Warenbestand im Kommissionierungslager der Zentralküche. Die Ausgabeküchen melden nach einer täglichen Inventur nur noch den Bedarf an Speisen in den einzelnen Kategorien und diese werden nach Zusammenführung der Daten am Zentralküchenserver in Produktion gegeben.

Damit wird auch dem Wunsch der Kostteilnehmer nach einer flexiblen Teilnahme an der Verpflegung entsprochen.

Wie im freien Handel schon seit Jahren praktiziert, wird durch den Einsatz von Barcodes und Laserscannern die Verwaltung vereinfacht und Fehlerquellen werden minimiert. Dieses Barcodesystem wird im Warenlager der Zentralküche und der Ausgabeküchen, bei der HACCP-Dokumentation, der Kommissionierung und der Inventurerfassung angewendet.

Ausrückende Einheiten werden durch die jeweilige Ausgabeküche mit den notwendigen Speisen versorgt. Bei einer Alarmierung wird auf einem bei der Ausgabeküche befindlichen Sperrbestand an Produkten zurückgegriffen. Bei Einsätzen und Übungen ist eine Versorgung der Truppe mit Speisen im kalten Zustand vor allem über größere Entfernungen hinweg wesentlich einfacher zu organisieren als im Warmhalteverfahren. Die Produkte können z. B. an den BVP-Wi angeliefert, verteilt und anschließend bei den jeweiligen Feldküchentrupps ausgabebereit gemacht werden. Somit fallen die umständliche und gefährliche Lagerung der nicht zubereiteten Lebensmittel, die Beschaffung der Waren vor Ort sowie die Erkundung und Anmietung der für den Betrieb eines Feldkochplatzes notwendigen Örtlichkeiten beinahe zur Gänze weg. Als bestes Lehrbeispiel kann dafür die Versorgung der KFOR-Truppen in Dragas genannt werden.

Cook & Chill ist nun eingeführt und die bereits gewonnenen Erfahrungen bis hin zu notwendigen baulichen Veränderungen an den Verpflegsausgabestellen werden zum Vorteil der Kostteilnehmer umgesetzt. Die zügige Umsetzung des Projektes C & C in den Bundesländern ist dem Projektmanagement ein großes Anliegen und wird daher auch mit Nachdruck betrieben.

Cook & Chill (II)

Alltag, Übungen und Einsatz

Im Cook & Chill (C & C)-Verfahren zubereitete Lebensmittel können vom Fachpersonal viel schonender als im herkömmlichen Warmhalteverfahren bereitgestellt werden, da die Zubereitung der Produkte in einzelne Phasen geteilt ist und die Speisen in bester Qualität unmittelbar zum Konsumenten gelangen.

Nach dem Überblick über die theoretischen Hintergründe, und einem kurzen Einblick in die Umsetzung des neuen Kochverfahrens (TRUPPENDIENST-Heft 6/2005; S. 502ff.) beschäftigt sich dieser Beitrag damit, was der Auftrag von der Versorgung mit C & C verlangt. Wie wird Cook & Chill im Österreichischen Bundesheer schon umgesetzt, und wie könnte C & C bei Übungen, in Katastrophen- und in Auslandseinsätzen umgesetzt werden?

In den Kapiteln

- Erfahrungen aus dem Echtbetrieb,
 - das Kochverfahren in der Praxis und
 - Cook & Chill-Verfahren bei Übungen und Einsätzen
- wird die Umsetzung dieses Auftrages dargestellt.

Erfahrungen aus dem bisherigen Betrieb

Cook & Chill ist keine Wissenschaft und stellt die Verantwortlichen nicht vor unlösbare Probleme. Es bedarf jedoch eines Umdenkprozesses bei der Herstellung, der Verpackung und der Logistik. Im Wesentlichen werden die Gerichte/Produkte auf herkömmliche Art und Weise hergestellt.

Die Unterschiede in der Behandlung der Produkte beginnen ab dem Garpunkt. Im Cook & Chill-Verfahren werden die Produkte zumeist „nur“ bei 75°C gegart, anschließend schockgekühlt und verpackt. „Nur“ deshalb unter Anführungszeichen, weil viele Produkte mit Erreichen der Kerntemperatur von 75°C (welche die Lebensmittelleitlinie vorgibt, um mikrobiologische Risiken zu minimieren) noch nicht den Fertigstellungsgrad erreicht haben.

Nehmen wir das Beispiel Gemüse: Viele Gemüsesorten sind bei Erreichen der Kerntemperatur noch nicht fertig gegart und haben noch einen festen Kern. Würde das Gemüse in diesem Zustand serviert, würden Reklamationen nicht ausbleiben, da es dem Konsumenten zu hart wäre. Im Cook & Chill-Verfahren ist dieser Kern bzw. feste Biss aber gewollt und bewusst gesteuert, da das Produkt noch weiterverarbeitet wird. Die Endfertigung erfolgt erst in der Ausgabeküche nach dem Regenerierprozess und die Speisen gelangen dann so in bester Qualität zum Verpflegsteilnehmer. Im Cook & Chill-Verfahren zubereitete Lebensmittel können vom Fachpersonal viel schonender gekocht werden als im herkömmlichen Warmhalteverfahren und die Speisen müssen erst zu einem späteren Zeitpunkt fertig gegart sein.

Die Zubereitung der Produkte ist in einzelne Phasen gegliedert.

Diese sind

- die Vorbereitung;
- die Zubereitung;
- die Schockkühlung;
- das Verpacken;
- die Auslieferung;
- die Regenerierung;
- das Servieren.

Damit wird der Erhalt der Inhaltsstoffe, wie Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, bestmöglich gewährleistet.

Die größte Herausforderung in der Umsetzung stellt der Umdenkprozess in der Speiseplanung dar. In vielen Küchen wurde bisher der Speiseplan geschrieben, indem die Verantwortlichen vor Ort ein Gericht in seiner Gesamtheit vor Augen hatten und dieses zu Papier brachten, ohne auf die Abläufe in der Küche Rücksicht zu nehmen. Bei der Speiseplanung im Cook & Chill-Verfahren ist eine Rückwärtsplanung notwendig, die bei der Verpackung beginnt. Dementsprechend müssen die Rezepturen angepasst und in Modulen aufgebaut sein. Früher lautete ein mögliches Rezept: „Gulasch mit Semmelknödel und einer Scheibe Brot“. Es wird am Speiseplan im Cook & Chill-Verfahren nicht anders stehen, jedoch handelt es sich beim C & C-Verfahren um drei Rezepte: Gulasch, Semmelknödel und Brot.

Die Begründung dafür ist in den Anforderungen der Verpackungsmaschine, den angepassten Arbeitsabläufen und der Etikettierung zu finden.

Eine Säule der Rezepturengestaltung bildet die Aufteilung der Rezepte in Speisekategorien, auf die wir später noch zurückkommen werden. Man kann diese Rezepturgestaltung mit einem Baukastensystem vergleichen, indem die Möglichkeit besteht, unterschiedliche Bausteine zu verwenden. In den Monaten seit der Umsetzung des Projektes C & C hat sich auch gezeigt, dass sämtliche Gerichte, die im C & C-Verfahren zubereitet werden, anders gewürzt werden müssen, da die Würzmittel viel mehr in den Kern des Produktes aufgenommen werden und scheinbar an Geschmack verlieren. Die Bindemittel verhalten sich ähnlich. Durch das Regenerieren kann es bei Rezepturen, die für das herkömmliche Kochverfahren geschrieben wurden, dazu kommen, dass die Produkte beim Regenerieren an Bindung verlieren und sich unerwünscht Flüssigkeiten und Fette absetzen. Verhindert werden kann dies durch Einsatz von modifizierter Stärke.

„Wie sieht es mit gebackenen Speisen aus? Welche Qualität hat das Wiener Schnitzel?“ sind Fragen, die im Zusammenhang mit C & C auch immer gestellt werden. Derartige Produkte können auch in der C & C-Küche wieder zubereitet werden. Voraussetzung dafür ist die allerdings eine entsprechende Geräteausstattung. Für Gebackenes müssen im C & C-Verfahren in der Großküche Friteusen eingesetzt werden, da es bei gebackenen Produkten unbedingt notwendig ist, dass sich die Poren rasch schließen können und das gegarte Produkt einen Anteil an Fetten mit aufnimmt, um beim Regenerieren knusprig zu werden und nicht auszutrocknen.

Um die Qualität zu dokumentieren, werden für die Temperaturoaufzeichnung Data-Logger eingesetzt, mit deren Hilfe Daten ab Erreichen der Kerntemperatur beim Garen, im gesamten Kreislauf bis zum Regenerieren aufgezeichnet werden.

Ein weiterer Kontrollmechanismus ist das stichprobenartige Messen des Restsauerstoffes in den Verpackungen und die ständige Auswertung der ermittelten Daten. Um bei gleichbleibendem Personalstand mehr Portionen bereitzustellen zu können, wurde der Fertigungsgrad (Conveniencegrad) in Teilbereichen (bei Salaten und Suppeneinlagen) erhöht. Salat wird z. B. gewaschen und geschnitten zugekauft. Damit entfallen einerseits diese Vorbereitungsarbeiten, und es wird andererseits die mikrobiologische Gefahr der Kontamination des Zentralküchenbereiches durch Erdbakterien minimiert.



Versorgung zu Friedenszeiten

Eine weitere Säule des C & C-Verfahrens im Österreichischen Bundesheer ist die Abstützung auf eine dem System perfekt angepasste Software, auf das BKVWINCC (Betriebsküchen-Verwaltung auf Windowsbasis für Cook & Chill), und der erstmalige Einsatz eines Kleinnetzwerkes in der Zentralküche mit Direktverbindungen zu den einzelnen Ausgabeküchen. Die auf diesem Wege stattfindende Kommunikation minimiert Fehlerquellen, wie sie bei der mündlichen Übermittlung immer wieder vorkamen.

Der Ablauf in der Praxis

Im ersten Schritt wird in jeder Ausgabeküche definiert, welche Anforderungen in Bezug auf die Speisenzusammenstellung, die Essgewohnheiten und die dienstlichen Ansprüche erfüllt werden müssen. Als Grundlage zur Berechnung der Essgewohnheiten der Verpflegsteilnehmer der jeweiligen Ausgabeküche wird ein Aufteilungsschlüssel für 100 Portionen eingegeben. Es werden nicht nur die Hauptkategorien eingegeben, sondern auch Unterkategorien.

Ein Beispiel für Suppen: für 100 Portionen müssen immer 100 Suppen an diese Ausgabeküche geliefert werden, wobei davon 60 Suppen klar und 40 gebunden sein sollen. Analog dazu werden alle anderen Kategorien für diese Ausgabeküche definiert. Jede Ausgabeküche kann den Aufteilungsschlüssel selbst definieren.

Damit ist gewährleistet, dass den Essgewohnheiten der Verpflegsteilnehmer vor Ort entsprochen werden kann und diese nicht zwangsbeglückt werden. Die gewünschte Individualität bleibt dadurch erhalten. Damit wurden auch diesbezügliche in Gesprächen immer wieder vorgebrachte Besorgnisse der zukünftigen Leiter einer Ausgabeküche ausgeräumt. Die österreichweit flächendeckende Normierung der Rezepturen und der Geschmacksrichtungen ist kein erklärtes Ziel bei Einführung von Cook & Chill!

Mit der Definierung der Rezepturen in den Ausgabeküchen ist eine Grundlage für den laufenden Betrieb geschaffen.

Im nächsten Schritt geht es um die Erstellung des Speiseplans. Wie schon erwähnt, wird der Speiseplan in Verpflegskategorien aufgeteilt. Mit dieser Aufteilung in Verpflegskategorien kann, nachdem die Speiseplanung erfolgt ist, jede Ausgabeküche mit der Meldung des voraussichtlichen Verpflegstandes und den noch nicht verbrauchten, auf Lager befindlichen Waren auf den einmalig definierten Aufteilungsschlüssel zugreifen. Erst nach Erhalt all dieser Daten wird die Produktion in der Zentralküche gestartet.



Bestellung des Mittag- und Abendessens

Die Ausgabeküchen werden, basierend auf dem voraussichtlichen Verpflegsstand, mit Produkten für drei Tage bestückt. Das hat den Vorteil, dass die Ausgabeküchen auf unvorhersehbare Veränderungen des Verpflegsstandes reagieren und dem Verpflegsteilnehmer immer die geforderte Anzahl an Verpflegskategorien anbieten können.

Dazu ein Beispiel zur Verdeutlichung der Schwankungen des Verpflegsstandes: Der voraussichtliche Verpflegsstand für eine bestimmte Woche beträgt 300 Portionen, wobei am Montag tatsächlich 300 Portionen verbraucht wurden. Bei der täglichen Inventurmeldung wird somit der Wert 0 als Feedback der Zentralküche gemeldet. Diese produziert, basierend auf dieser Meldung, am Dienstag für Donnerstag wieder 300 Portionen.

Am Dienstag meldet die Ausgabeküche der Zentralküche, dass 20 Portionen nicht geöffnet und verbraucht wurden. Daher produziert die Zentralküche am Mittwoch für Freitag nur 280 Portionen. Diese 20 Portionen werden am Mittwoch mit in das Speisenangebot aufgenommen und unter den gleichen Voraussetzungen (gekühlte, original verpackte, nicht regenerierte Produkte) regeneriert und zusätzlich angeboten.

Am Mittwoch werden anstatt der 300 voraussichtlich gemeldeten jedoch 400 Portionen verbraucht. Rein rechnerisch würde dies nicht möglich sein, hätte die Ausgabeküche nur für einen Tag Essen eingelagert. Dadurch, dass die Ausgabeküche Produkte immer für drei Ausgabetermine eingelagert hat, besteht die Möglichkeit, auf den Folgetag in der jeweiligen Kategorie vorzugreifen und die Verpflegsteilnehmer somit zu versorgen. Nun meldet die Ausgabeküche der Zentralküche den Verbrauch von 80 Portionen vom Donnerstag. Die Zentralküche produziert am Donnerstag 400 Portionen und kann somit in den Folgetagen den Warenstock wieder auf die 300 Portionen angleichen.



Packungen, die einmal geöffnet wurden, werden nicht mehr in das Speisenangebot aufgenommen bzw. anderwärtig verarbeitet. Das betrifft auch Speisen, die bereits regeneriert und nicht ausgegeben wurden. Diese werden, den gesetzlichen Bestimmungen entsprechend, in der Ausgabeküche entsorgt.

Bestellung des Abendessens

Das Abendessen wird nach den gleichen planerischen Grundsätzen wie das Mittagessen organisiert.

Bestellung des Frühstück

Die Ausgabeküche bestellt für den Wert der ihr zur Verfügung stehenden Gebühren das Frühstück per E-Mail beim jeweiligen Vertragshändler (z. B. Bäcker, Fleischer, Molkerei). Für den Leiter der Ausgabeküche erscheint es, als ob der Ablauf der Bestellung wie bisher erfolgt. Im Hintergrund laufen die Daten jedoch über die Zentralküche, werden dort in Form einer Sammelbestellung auf die Lieferanten mit Aufgliederung der Lieferorte sortiert, verteilt und abgesendet. Der Lieferant stellt die Waren zum gewünschten Zeitpunkt direkt an die Ausgabeküchen zu. Der Verantwortliche der Ausgabeküche übernimmt die Waren, scannt die Mengen und den Zustand (Qualität gemäß Hazard Analysed Critical Control Points - HACCP) ein und sendet den Umfang der Lieferung elektronisch an die Zentralküche. Sämtliche Trockenwaren mit längerem Haltbarkeitsdatum werden im Rhythmus von ein bis vier Wochen angeliefert, in der Ausgabeküche verbucht und in einem Sublager deponiert. Diese Abläufe sind in allen Ausgabeküchen nach dem gleichen Prinzip organisiert. Die damit erhaltenen Werte werden in der Zentralküche summiert und weiter bearbeitet.

Die Zentralküche beginnt erst mit der Produktion, wenn sie die Daten der Ausgabeküchen erhalten hat. Die Planmengen werden in den Speiseplan übertragen, anschließend werden davon die Bestellung, der Wiegezettel, die Produktionsanweisung und die Kommissionierung abgeleitet. In jedem Rezept sind die kalkulierten Mengen grundsätzlich hinterlegt. Es kann aber der Fall eintreten, dass aufgrund eines geringeren/größeren Kochverlustes mehr/weniger Portionen am Ende verpackt werden. Um der Verwaltung eine Grundlage für die Verrechnung zu liefern, wird im 1:1 Modus etikettiert. Das heißt, dass ein Etikett erst dann ausgedruckt wird, wenn die fertige Packung aus der Verpackungsmaschine kommt. Die Anzahl der gedruckten Etiketten (links) entspricht in diesem Verfahren den verpackten Einheiten.

C & C-Verfahren bei Übungen und Einsätzen

Was kann einem Kommandanten Besseres passieren, als auf eine warme Verpflegung, den taktischen Anforderungen entsprechend, jederzeit zugreifen zu können? Wie oft kam es in der Vergangenheit zu großen Abweichungen zwischen dem Zeitpunkt X, an dem das Essen abgefüllt, abgeholt und zu den Kompanien, Zügen und zu den Gruppen gebracht wurde, und dem Zeitpunkt Y, an dem das Essen vor Ort bereitgestellt wurde. Wie oft kam es vor, dass Gruppen und Züge einen geänderten taktischen Auftrag erhielten und die geplante Ausgabezeit nicht eingehalten werden konnte, was meist dazu führte, dass das Essen längere Zeit in den Transportboxen stand und langsam auskühlte. Jeder weiß, dass die Einnahme eines lauwarmen oder schon zu kalten Essens die Motivation der Soldaten nicht fördert. Auch aus der Sicht der Feldküche war es nicht gerade motivationsfördernd, von der Mannschaft zu unrecht kritisiert zu werden, dass sie nicht in der Lage sind, ein heißes Essen bereitzustellen.

In der Vergangenheit stellte sich immer die Frage, ob sich der Feldkoch der Lage im Gefecht oder sich der Kommandant dem Feldkoch und den gesetzlichen Bestimmungen anpassen musste? Beides war, wie die Erfahrung zeigte, nie wirklich zufriedenstellend möglich. Jetzt kann man sich mit dem C & C-Verfahren auf ein System stützen, das allen Verantwortlichen in ihren Entscheidungen sowohl auf dem Gefechtsfeld als auch in der Feldküche entgegenkommen kann.

Alleine die Erkundung eines Feldkochplatzes wird wesentlich erleichtert. Es muss nicht mehr lange nach passenden Gebäuden gesucht werden, in denen man den gesetzlichen Bestimmungen gerecht werden kann!

Die Vorteile von C & C im Felde:

- keine aufwändige Erkundung des Feldkochplatzes;
- rasch und flexibel bei kurzfristigen Verlegungen;
- flexible Gestaltung der Ausgabe. Hier kann der Feldkoch wirklich in Kleinchargen regenerieren, wie es den Anforderungen der Truppe entspricht;
- Verkürzung der Warmhaltezeiten und
- Minimierung der mikrobiologischen Gefahren.

Ein Problem kann natürlich weiterhin bestehen bleiben und ist das ist immer durch den taktisch verantwortlichen Kommandanten zu lösen: nämlich, wie die Verpflegung zum Feldkochplatz gebracht wird. Das ist aber grundsätzlich unabhängig von der Zubereitung vor Ort (ob mit oder ohne C & C-Verfahren) und je nach Lage zu beurteilen und zu befehlen.

C & C im Einsatz bedarf natürlich geänderter Gerätschaften. Für die Feldküche 2000 wären sowohl Konvektomaten als auch Kühlschränke für den mobilen Einsatz in modularer Bauweise verfügbar. Die bestehende Feldküche mit ihrem Doppelwandkessel und der Bratpfanne würde ebenfalls Verwendung beim Regenerieren finden.

Produziert könnten die Speisen für die Truppe in der nächstgelegenen Zentralküche werden. Theoretisch ist eine Vorproduktion für zwei bis drei Wochen oder für ein bis drei Monate möglich (durch Pasteurisieren). Die ausrückende Truppe würde dann die Produkte in einem Kühlcontainer mit auf dem Weg bekommen. Der enorme Aufwand der Trinkwasseraufbereitung („Dragas“-Einsatz im Kosovo-Basislager in Globocica) für den Kochprozess könnte erheblich reduziert werden.

„Dragas“, Kosovo 2001 bis 2002 und 2003

Im die eingesetzte Truppe zu versorgen, mussten die Lebensmittel auf äußerst schlechten Straßen in das Basislager und anschließend in das Hochlager gebracht werden. Auch Trinkwasser musste auf diesem Weg bereitgestellt werden. Als durch Schneefälle die Versorgung zu Land ausfiel, wurde über eine Luftbrücke versorgt. Dabei musste ein enormer logistischer Aufwand für die Zuführung der Lebensmittel und des Wassers betrieben werden. Lebensmittel im Rohzustand und Wasser, das für die Zubereitung von Lebensmitteln benötigt wird, erfordert ein großes Transportvolumen. Der Einsatz von C & C-Produkten hätte geholfen, das Transportvolumen und die Häufigkeit der Zubringung wesentlich zu reduzieren.

Bei Hochwasserkatastrophen z. B. könnten betroffene Regionen ebenfalls mit C & C-Produkten versorgt werden. Hierbei würden die Module der Feldküche 2000 einzeln vor Ort eingesetzt werden. Eine lückenlose Abdeckung der betroffenen Region wäre damit sichergestellt, und die Zubringung von Trinkwasser für die Speisenzubereitung könnte minimiert werden.

Cook & Chill könnte somit viele Vorteile gegenüber dem bisherigen Warmhalteverfahren bieten bzw. gegenüber der Zubereitung vor Ort, würde sich sicher auch die täglichen Abläufe erleichtern und die Flexibilität im Einsatz erhöhen. Vor allem die verbesserte Qualität der zubereiteten Speisen würde allen Verpflegsteilnehmern zugute kommen.

Autor: Stabswachtmeister Siegfried Kabasser, Jahrgang 1971. 2004 bis 2005 verantwortlich für die Umsetzung des Projektes „Cook & Chill“ im Österreichischen Bundesheer mit dem Standort Wien. Mitglied in der Projektgruppe „BH 2010“ im Teilprojekt „Verpflegskonzept NEU“, 2000 bis 2004 Leiter Verpflegsverwaltung (LtrVpfVerw) im Kosovo. Gesamtverantwortlich für den Einkauf und die Organisation im Verpflegsbereich für Österreich, Deutschland und die Schweiz, 1996 bis 1998 LtrVpfVerw in Zypern, verantwortlich für den Einkauf und die Zubereitung von Speisen für Österreich, Ungarn und Slowenien, seit September 2005 Studium für Projektmanagement und Informationstechnik an der Fachhochschule des BFI Wien.

Quellenverzeichnis

QUELLENVERZEICHNIS

DANZER Alfons:

„Unter den Fahnen“ – Die Völker
Österreich-Ungarns
in Waffen, Wien 1889

HALLER, Max:

Die Fuhrwerke des k.u.k. Heeres,
Wien 1895

HEIMATMUSEUM KIERLING:

Der fahrbare Feldbackofen
M. 1901 und sein Einsatz
im Weltkrieg 1914-1918

KABASSER Siegfried:

„Cook and Chill“ –
Drei Hauben für die Truppenkost
In Truppendienst 6/2005 und 1/2006

KRAUSS Alfred:

Feldküchenwagen, Wien 1907

k.u.k. Hof- und Staatsdruckerei:

Kochkistenvorschrift, Wien 1909

k.u.k. Hof- und Staatsdruckerei:

Normalkochbuch zur Bereitung
der Mannschaftskost in
Garnisonen und im Felde, Wien 1892

SCHMID Hugo:

„Taktisches Handbuch“
16. Auflage, Wien 1916

SCHMID Hugo:

„Handbuch für den Unteroffizier,
9. Auflage, Wien 1916

SCHMID Hugo:

„Heerwesen 2. Teil –
Österreich-Ungarn“
2. Auflage, Wien 1914 und
Auflage 1917

TEPPERBERG Christoph:

„Mannschaftsmenage“ –
Über das Essen und Trinken in
den Kasernen der k.u.k. Armee,
in Mitteilungen des
Österreichischen Staatsarchivs, Wien
Nr. 39 aus 1986

URBANER Hans, (Hrsg)

STEINER Markus,

SCHÜRZ Markus,

NENICKA Jürgen,

WAGNER Wolfgang (Autoren):

„Ohne Mampf kein Kampf“ –
Die Geschichte der Verpflegung
im Heer,
Projektarbeit HVS, Wien 2003

Das Team

Text:

Hptm. Hans Urbaner (HVS)

Bild:

Jasmin Kotnik (HGBLVA)

Johanna Kleinowitz (HGBLVA)

Layout:

Johanna Kleinowitz (HGBLVA)

Jasmin Kotnik (HGBLVA, Assistenz)

Herstellung:

BMVL/Heeresdruckerei