

VERKÖSTIGUNG AUS DER TRUPPENKÜCHE

DIE ERSTE ÜBUNGSWOCHE, EIN START MIT VIELEN HERAUSFORDERUNGEN

Stabswachtmeister Gerald Petschenik ist Feldkochunteroffizier und Kommandant der Feldküchengruppe der Militärakademie. Für die Übung Steinfeld23 dient die Küche im Kellergeschoß der Burg als zentrale Versorgungsküche. Es werden von hier täglich 1.300 Personen morgens, mittags und abends verpflegt. Weitere 700 Personen werden aus der Küche in der Kaserne Grossmittel verpflegt.

Um den verstärkten Bedarf zu decken wurde die Feldküchengruppe der Militärakademie durch einen Feldkoch und sieben Rekruten - vier kommen von der Heeresunteroffiziersakademie, zwei aus Langenlebarn und einer aus St. Johann im Pongau - verstärkt.

Verpflegsrhythmus

Die gesamte Versorgung wurde auf eine Holversorgung ausgelegt. Das heißt die einzelnen Einheiten holen für sich morgens das Frühstück und die Mittagskaltverpflegung ab. Tee, Kaffee, Milch sind in Getränkebehältern, das Brot und das Gebäck sowie diverse Aufstriche, Aufschnitte und Konserven in Boxen bereits zur Entnahme vorbereitet. Jede Einheit hat eigene Behälter, die beschriftet sind und auf Paletten sortiert. So kann keiner etwas verwechseln. Das Wasser und die Kaltverpflegung werden direkt aus den Kühlcontainern entnommen. Am Nachmittag, ab 16.30 Uhr, holen die Versorgungsteile der Einheiten das warme Abendessen ab.

Jene Übungsteilnehmer, die am Campus MilAk Dienst versehen, werden im Gegensatz zu den Kameraden im Felde, zu Mittag im Speisesaal warm verpflegt. Hier gibt es abends Kaltverpflegung.





► Der Küchenchef

Flexibilität gefordert

Allen Soldaten ist bereits aufgefallen, dass die Auswahl des warmen Menüs geschrumpft, die Qualität jedoch nicht nachgelassen hat. Was ist eigentlich neu seit der Übung im Küchenbetrieb?

„Wir haben täglich ein Frühstücksbuffet, ein warmes Menü, das für alle gleich ist und eine Marschverpflegung. Die Menüs sind alle auch für Moslems geeignet, da wir Hirsch, Rind, Pute und Huhn am Speiseplan haben. Für die Vegetarier müssen wir noch etwas Anderes kombinieren. Heute gibt es für sie zum Beispiel Rotkraut mit Semmelknödel.“
— Stabschefmeister Detzenhik

SO STABSWACHTMEISTER PETSCHENIK.

Alles was aufbereitet wird ist Cook&Chill. Seit der Übung wird nichts mehr selber gekocht. Es gibt auch keine Feldküche draußen bei den Einheiten, was sonst bei Übungen normal der Fall ist.

Das Thema Vegetarier ist heute im Laufe der Essensversorgung zum Vorschein gekommen. Normalerweise müssten die Einheiten zehn Tage vorher den Bedarf an vegetarischem Essen melden. Dies ist leider nicht erfolgt, deshalb wird nun so gut wie möglich nachgesteuert – die Flexibilität der Küchencrew ist dabei gefordert.

Waschcontainer

In der Günser Garage wurde für die Übung extra ein Waschcontainer eingerichtet. Hier werden die Essensbehälter der einzelnen Einheiten selbständig entleert und gereinigt und zum Wiederbefüllen auf die beschriftete Palette in den Küchengang gestellt.

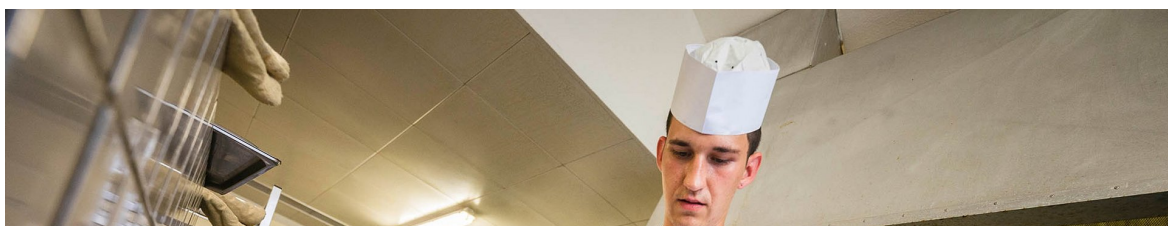
Herausforderungen

Es gibt in der Küche auch einige Herausforderungen, welche geschicktes Handeln, Fingerspitzengefühl und viel Geduld erfordern.

„Seit Beginn der Übung habe ich einen dreifachen Verpflegsstand.“ erzählt Stabswachtmeister Petschenik. *„Ich habe zwar doppeltes Personal an Küchengehilfen für die erste Woche, muss sie aber parallel einschulen. Die neuen Rekruten stehen seit gestern das erste Mal in der Küche und die alten rüsten mit Ende der Woche ab.“* Die jahrelange Erfahrung jedoch lässt jedoch den Küchenchef nicht aus der Ruhe bringen.

„Schwierigkeiten haben wir auch oft aufgrund der Menge und Lagerkapazität, sowie in der Koordinierung von Bestellungen bei den Firmen. So hätte der Kühlcontainer am Dienstag geliefert werden sollen und am Mittwoch das Mineralwasser, damit es direkt in den Container eingelagert werden kann. Tatsächlich kam das Wasser am Dienstag an und musste zwischengelagert werden bis der Container am Mittwoch ankam. Das kostet natürlich auch zusätzlich Zeit und Energie.“, berichtet Petschenik.

Mit insgesamt 27 Mann, nächste Woche 9 Mann weniger, versorgt die Truppenküche täglich 400 Personen in der Burg und 850 im Felde und verköstigt sie drei Mal am Tag. Um alles rechtzeitig zu schaffen ist um 04.00 Uhr Arbeitsbeginn und um 20.00 Uhr, oft aber erst um 21.00 Uhr Dienstschluss. Wir hoffen weiterhin auf eine reibungslose Verpflegung, denn nicht umsonst heißt es in der Logistik: **„Ohne Mampf, kein Kampf!“**





► Es gibt Knödel



► Ümfüllen in die Essensbehälter





► Essensbehälter Waschstraße

[Zurück](#)