

Illustrierte ZEITSCHRIFT

für den Befehlsbereich 4 OBERÖSTERREICH

1. Ausgabe 2021



Militärkommando Oberösterreich

„OHNE VERPFLEGUNG KEINE BEWEGUNG“

Worauf kommt es an? Wo soll es hingehen?

Regionalität—
Saisonalität -
Nachverfolgung der
Herkunft

Über 3000 Mittagessen werden in den oberösterreichischen Liegenschaften täglich zubereitet.

Wer arbeitet daran?

Man spricht von einem Wandel der Ernährung. Das nimmt auch das Bundesheer mit. Wir werden vorne dabei sein!



UNSER HEER

Making of



Sehr geehrte Leserinnen und Leser!

Wir leisten sehr viel gute Arbeit. Wir, das sind die Soldaten und Bediensteten des Bundesheeres in unserem schönen Bundesland Oberösterreich samt seinen Freundinnen und Freunden und Unterstützern.

Genau darüber wollen wir berichten und haben zu diesem Zweck ein Medium ins Leben gerufen.

Es nennt sich „Illustrierte Zeitschrift“, weil wir darüber schreiben, was Zeitgeist ist. Mit Zeitgeist meinen wir, was die Menschen beim und rund um das Bundesheer bewegt, wie sie ihr Leben und ihren Beruf leben und wofür sie stehen. Und die Inhalte werden reich mit Bildern illustriert, um die Menschen näher zu bringen. Wir machen die Zeitschrift selbst. Wir schreiben über uns. Was Sie sehen und lesen ist authentisch.

Jede Ausgabe wird ein Thema zum Mittelpunkt haben. Bei der Ausgabe 1 dreht es sich um Essen und Trinken beim Bundesheer und um die Menschen, die für die Verpflegung sorgen.

Ich wünsche gute Unterhaltung und viel neue Informationen mit dieser ersten Ausgabe. Weitere werden folgend, wir bringen es zum Rollen.

Dieter Muhr

Chefredakteur



INHALT

Making of

Intro

Der Verpflegungschef und Qualitätsmanager

Der Rückenwind

Die Produkte

Der Kochstellenleiter

Die Köche

Die Hilfsköche

Die Esser

Gesegnete Mahlzeit

Impressum



INTRO

„Ohne Verpflegung keine Bewegung“

Zeitgeist ist, dass wir Essen und Trinken aus Region wollen, weil wir dann wissen, was auf den Teller oder in das Glas kommt. Das ist zudem umweltverträglicher, sichert Arbeitsplätze in der Landwirtschaft, im Handel und im Verkauf und unterstützt unsere Versorgungselbständigkeit.

Wir wollen Lebensmittel der Saison, weil sie frischer, gehaltvoller und vitaminreicher sind und wir wollen wissen, wo sie herkommen.

Und wir wollen frisch gekochtes Essen, weil es besser schmeckt und bekömmlicher ist. Damit üben unsere Köche das Zubereiten von Mahlzeiten und können bei Bedarf auch Feldküchen betreiben.

Das Land Oberösterreich will diese Zusammenhänge wieder mehr in den Vordergrund rücken. Das Bundesheer im Bundesland hat sich mit seinen Küchen dieser Initiative angeschlossen.

Sehen und lesen Sie, wer für uns in den Kasernen kocht, wer für die Verpflegung zuständig ist und wer hier isst. Wer für das QM verantwortlich zeichnet. Wir müssen auch unter schwierigen Umständen kochen können. Denn Soldaten sind immer hungrig.

Und informieren Sie sich darüber, was wir vorhaben. Die ersten Schritte sind getan. Doch wir haben uns noch Einiges vorgenommen.

Dieter Muhr

Militärkommandant



DER VERPFLEGUNGSCHIEF.

Wirtschaftsoffizier und Qualitätsmanager.

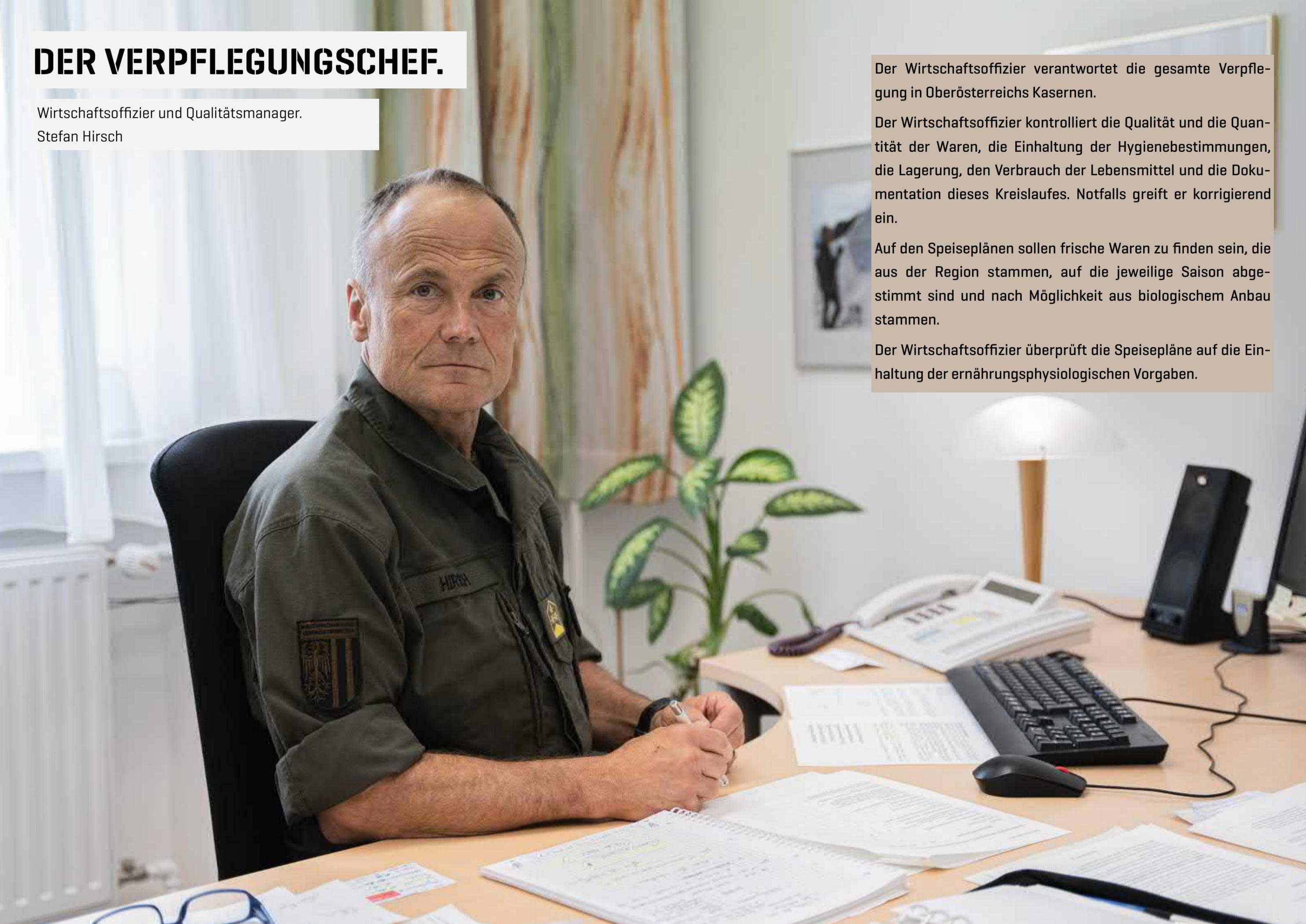
Stefan Hirsch

Der Wirtschaftsoffizier verantwortet die gesamte Verpflegung in Oberösterreichs Kasernen.

Der Wirtschaftsoffizier kontrolliert die Qualität und die Quantität der Waren, die Einhaltung der Hygienebestimmungen, die Lagerung, den Verbrauch der Lebensmittel und die Dokumentation dieses Kreislaufes. Notfalls greift er korrigierend ein.

Auf den Speiseplänen sollen frische Waren zu finden sein, die aus der Region stammen, auf die jeweilige Saison abgestimmt sind und nach Möglichkeit aus biologischem Anbau stammen.

Der Wirtschaftsoffizier überprüft die Speisepläne auf die Einhaltung der ernährungsphysiologischen Vorgaben.



DER QUALITÄTSMANAGER. STEFAN HIRSCH



Die Illustrierte Zeitschrift sprach mit dem Wirtschaftsreferent Stefan Hirsch über seine Aufgaben bei der Verpflegung im Befehlsbereich 4 / Oberösterreich und wie er die Vorgaben des Ministeriums für den Einkauf von Lebensmitteln auf Saison und Region abstimmen kann. Schließlich ist er mitverantwortlich, dass den Bediensteten und Grundwehrdienern das Essen in den oberösterreichischen Garnisonen schmeckt.

Als Wirtschaftsreferent verantworten Sie die Qualität der Waren, die in unseren Truppenküchen verabreicht werden. Welche Auflagen bzw. Vorgaben sind einzuhalten?

Als Wirtschaftsreferent konkretisiere ich die Vorgaben der Zentralstelle und achte auf die Einhaltung der gültigen Bundesbeschaffung GmbH-Verträge. Für den Einkauf der Waren, also die Lebensmittel, sind die Truppenküchen selbst verantwortlich. Die Truppenküchen legen monatlich ihre Speispläne vor, damit ich die korrekte Umsetzung bzw. die Einhaltung der ministeriellen Vorgaben überprüfen kann. Zu diesen allgemeinen Vorgaben sind nun jene hinzugekommen, welche die Berücksichtigung von regionalen und saisonalen Waren vorgeben. Diese finden Aufnahme in den Speisplänen und sollen den Bezug zur Region herstellen und die Stärkung der regionalen Erzeuger bewirken. Ein weiterer Effekt ist die Reduktion des CO₂ Fußabdruckes.

Ihre Tätigkeit umfasst mehr als das bloße Kontrollieren und Korrigieren von Speiseplänen, oder?

Natürlich ist dies nur ein Aspekt. Bezogen auf die Einhaltung der Qualität der Waren, kann ich sagen, dass ich diese im Rahmen der Inventuren hinsichtlich Lagerung und Herkunft überprüfe.

Beim Erstellen der Speisepläne achten wir darauf, dass es grundsätzlich zwei traditionelle Speisen mit Fleisch und eine fleischlose Speise für jeden Tag gibt. Davon leitet sich der Einkauf der Lebensmittel ab, welchen die Truppenküchen anhand des genehmigten Speiseplans durchführen und so schließt sich der Kreis für mein Referat.

Wie achten Sie auf die Einhaltung der ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung für die Soldaten und Mitarbeiter?

Die Vorgaben kommen vom Bundesministerium. Für Oberösterreich haben wir diese

konkret in zwei Befehlen umgesetzt, worin wir die Balance zwischen Vitaminen, Kohlenhydraten und Proteinen fordern.

Eine Trendwende ist insofern eingetreten, als dass für viele Verpflegsteilnehmer früher die Quantität der Speisen im Vordergrund stand und heute aber der Fokus sehr stark auf der Qualität der Speisen liegt. Diesem Wunsch kann aufgrund der Budgeterhöhung im Bereich Verpflegungsgeld nachgekommen werden.

Sie haben es bereits angesprochen. Früher galt das Credo, „Wir machen alle satt“. Welche Veränderungen haben Sie in Ihrer Zeit als Wirtschaftsreferent feststellen können?

Wir kennen die traditionellen Verpflegsteilnehmer mit ihren Essvorlieben, die lieber ein Schweinsbrat, ein Schnitzerl oder einen Burger haben wollen. Wir haben jedoch ein Umdenken bei einem großen Teil der Bediensteten und Rekruten feststellen können. Den Wunsch nach ausgewogener Ernährung gibt es schon länger. Bei Schu-



FACTSHEET

In den oberösterreichischen Standorten gibt es sieben Küchen. Täglich werden im Schnitt 3000 Mittagessen angerichtet.

Die Teilnahme variiert an den einzelnen Standorten abhängig von Einrückungsterminen, Verlegungen und Einsätzen.

Wie weiß die Küche, ob es geschmeckt hat und ob es genug war?

Die Antwort liefert ein Fragebogen, der täglich an verschiedene Kostteilnehmer verteilt wird.

Leitungswasser, welches bei der Schankanlage im Speisesaal zur Verfügung stehen soll.

Sehen Sie diesen Wunsch nach regionaler und saisonaler Verpflegung als eine Modeerscheinung oder zeichnet sich hier ein längerfristiger Trend ab? Und sind die Soldaten und Bediensteten bereit für diese Ausweitung des Angebots?

Meiner Meinung nach besteht bei Rekruten, bei Kadersoldaten aber auch bei zivilen Bediensteten vermehrt der Wunsch nach mehr Transparenz. Es dürfte sich dabei aber nicht um einen Trend handeln, sondern um eine Bewusstseinsänderung. Die allgemeine Fitness, der Sport und das Körperbewusstsein haben merklich zugelegt. Ich denke, dass der Umweltgedanke hier ebenso eine Rolle spielt. Der Umgang mit Ressourcen und der allgemeine Wunsch Lebensmittel aus der Region und nicht unbedingt aus tausenden Kilometer

entfernten Gebieten einzukaufen, hat zugenommen.

Wir holen regelmäßig Feedback ein und die Rückmeldungen werden dabei immer positiver. Dies erfolgt täglich mittels Fragebögen. Diese Rückmeldungen interessieren auch unseren Kommandanten Brigadier Muhr sehr.



Bericht: Markus Oppitz
Fotos: Johannes Weigl

DER RÜCKENWIND-

Landesrat Max Hiegelsberger

„Regionale Lebensmittel einzukaufen, sollte auch in der Gemeinschaftsverpflegung und in Kantinen selbstverständlich werden. Das ist eine zentrale Zukunftsfrage für unsere bäuerlichen Familienbetriebe. Einige Institutionen wie das oberösterreichische Bundesheer marschieren hier bereits voran und stellen ihren Einkauf um. Sie stärken damit die Eigenversorgung und damit Krisensicherheit und bieten ihren Bediensteten optimale Verpflegung. Mein Dank gilt Oberösterreichs Militärkommandant Muhr für sein großes Engagement in diesem Bereich.“

Max Hiegelsberger



DER RÜCKENWIND



Die Bewältigung von Krisen und Bestehen dieser ist eine Kernkompetenz des österreichischen Bundesheeres. Seit einem Jahr ist es vielen in der Bevölkerung stärker bewusst geworden, dass die Abhängigkeit vom Ausland und die Verlässlichkeit der Lieferungen von Waren und Produkten in die Heimat nicht immer sichergestellt werden kann. Daher ist es in unserem eigenen Interesse, Waren wie Lebensmittel aus der Region zu beziehen und so einerseits eine mögliche Abhängigkeit zu reduzieren und andererseits die lokalen Produzenten zu stärken. Bereits vor der Pandemie war es erkennbar, dass es gilt die Resilienz im Bereich der Lebensmittel als einen Bereich der Daseinsvorsorge zu erhöhen.

Die Bereitschaft für eine größere Autarkie wurde jetzt beschleunigt. Man kann

dies nicht nur in Oberösterreich, sondern auch auf Bundesebene sehen, wo ebenfalls die öffentlichen Kantinen vermehrt auf regionale Lebensmittel zurückgreifen und diesen Anteil in den nächsten Jahren erhöhen wollen.

Im März 2021 präsentieren Landesrat Max Hiegelsberger und Militärkommandant Dieter Muhr diesen neuen Ansatz als „Unser Heer isst regional“, welches als Motto von den Bundesministerinnen Klaudia Tanner und Elisabeth Köstinger ausgegeben wurde. Das Bundesheer hat dahingehend reagiert, dass in den Verträgen der Bundesbeschaffungsagentur mit den Lieferanten vermehrt regionale und saisonale Produkte in den Angebotskatalogen Aufnahme fanden. Oberösterreich ist als Pionierregion für die Bundesbeschaffungsagentur ausgewählt wurde.



Mit dem vermehrten regionalen, saisonalen und biologischen Angebot in den Truppenküchen erhofft man sich, eine Steigerung der Qualität und eine Stärkung der regionalen Produzenten zu erreichen. So werden die ortsansässigen Erzeuger unterstützt, die Kaufkraft und Wertschöpfung bleibt im Land und zusätzlich verringert sich der CO₂ Fußabdruck, auch ein ökologisches Ziel!

Bericht: Markus Oppitz
Fotos: Johannes Weigl

DIE PRODUKTE. GEMÜSE UND CO.

Bei der Umsetzung der Regionalität zählen die einzelnen Zutaten, woher kommt der Erdapfel, die Erdbeere oder der Salat. Wir stellen hier einige von ihnen vor:



Auch wenn er nicht die „Eisenbombe“ ist, wie ursprünglich angenommen – Spinat hat geballte Vitaminkraft in sich und ist eine geschmackvolle Zutat vieler Speisen. Spinat sollte relativ schnell verarbeitet und nicht lange aufbewahrt werden. Im Kühlschrank kann er im Gemüsefach maximal zwei Tage gelagert werden. Spinat eignet sich sehr gut zum Einfrieren. Am Gründonnerstag gibt es ihn oft, aber auch unterm Jahr in verschiedenen Variationen, z.B. mit Ei.



Die Karotte ist mit ihrem feinen Geschmack bei Jung und Alt beliebt. Ob als knackiger Gemüsesnack zwischendurch, als gemischter Saft mit Früchten, oder als Kuchen – Karotten sorgen für Farbe und Abwechslung. Der milde und süßliche Geschmack der Karotte hängt mit ihrem Zuckergehalt zusammen, der insbesondere in der Rinde vorkommt. Frühe Karotten haben mehr Zucker als die Herbsterte.



Die Erdbeere zählt zu den beliebtesten Gartenfrüchten in Österreich. Sie ist im botanischen Sinn eigentlich keine Beere. Ihr unverkennbares Aroma passt besonders gut zu Süßem. Immer häufiger wird auch Pikantes mit der „Königin des Gartens“ kombiniert. Erdbeeren haben einen hohen Folsäure-Gehalt und liefern wichtige Mineralstoffe. Zudem sind sie reich an Polyphenolen, die im Körper antioxidativ wirken. Da Erdbeeren relativ rasch verderben, sollten sie nicht zu lange gelagert werden, maximal zwei bis drei Tage.



Sprüche, die mit unseren Energiespendern verbunden werden:

„An apple a day keeps the doctor away!“

„Spinat ersetzt eine halbe Apotheke“, so der Volksmund.

Die Erdbeere wird auch „Königin des Gartens“ genannt.

Schon den Pharaonen im alten Ägypten wurde Knoblauch in die Grabstätte mitgegeben. Die alten Griechen nannten ihn die „stinkende Rose“.

Bericht: Markus Oppitz
Fotos: Johannes Weigl



Keinem Gemüse werden derart viele gesundheitsförderliche Eigenschaften nachgesagt und keines ist so sagenumwoben wie diese Knolle. Aber er spaltet auch die Gemüter, denn nicht jeder ist von seinem Geschmack und Geruch begeistert – der Knoblauch. Der für Knoblauch typische Geruch und Geschmack kommt durch ätherische Öle zustande. Die wichtigste dieser schwefeligen Verbindungen ist das Allicin. Die ätherischen Öle im Knoblauch oxidieren schnell. Geschälter Knoblauch sollte nach dem Schneiden bzw. Quetschen rasch verarbeitet werden.



Origanum vulgare kann problemlos im Garten kultiviert werden. Wer ihn trocknen möchte, sollte mit der Ernte bis zur Blüte warten, da das Kraut dann am würzigsten ist. Die Pflanze mag es sonnig, der Boden sollte nicht zu feucht sein. Sie ist winterhart und treibt im Frühjahr wieder aus. Die Handelsbezeichnung Oregano ist eine Sammelbezeichnung für ein aromatisches Blattgewürz, das meist von der Gattung *Origanum* aus der Pflanzenfamilie der Lippenblütler [*Lamiaceae*] stammt, wozu etwa auch Minze und Majoran gehören.

DIE SPEISE.

Heimische, frische Produkte aus der Region schmecken einfach besser!

Beispiel am 26. März 2021 in Hörsching:
Saibling mit Kartoffeln und frischem Gemüse



DER KOCHSTELLENLEITER.

Die Illustrierte Zeitschrift erkundigte sich bei Vizeleutnant Johann Neumüller, der in Freistadt in der Tilly Kaserne Leiter der Verpflegsverwaltung [früher: Kochstellenleiter] ist, wie sein Alltag aussieht und welche Aufgaben seine Tätigkeit mit sich bringt.

Herr Vizeleutnant, Sie sind Leiter der Verpflegsverwaltung. Was bedeutet dieser Begriff, welche Aufgaben sind damit verbunden?

Ich bin der Verantwortliche im gesamten Küchen- u. Speisesaalbereich. Ich erstelle die Speise- und Dienstpläne, bestelle und verwalte die dazu benötigten Lebensmittel. Weiters führe ich als Hygienebeauftragter die verpflichtenden Schulungen des Küchenpersonals durch und dokumentiere sämtliche gesetzlich vorgeschriebenen Richtlinien.

Sollte „Not am Mann“ sein übernehme ich natürlich auch die Tätigkeiten als Koch.



Ihre Küche ist eine Truppenküche, d.h. sie und ihre Mitarbeiter bereiten die Speisen selbst zu und sind keine „Finalisierer“. Die Soldaten in der Tilly Kaserne können sich über ihre Kochkünste freuen. Sie erstellen den Speiseplan und bestimmen die Auswahl der einzelnen Komponenten. Sind Sie an irgendwelche Vorgaben gebunden? Können Sie regional - also vor Ort - einkaufen?

Die Waren müssen wir bei unseren vorgegebenen Lieferanten beziehen. Seit kurzer Zeit haben wir z.B. einen neuen Lieferanten [Holzinger Gunkskirchen] für

frischen oberösterreichischen Fisch. Wenn ich in meinem Angebot eine Ware „Bio“ aus Österreich bestellen kann, mache ich das [z.B. Kartoffeln aus Eferding]. Wir bereiten den größten Teil unserer Speisen selbst zu.

Z.B. heute ist alles was heute am Speiseplan steht hausgemacht:

- Broccolisuppe,
- Surbraten mit Semmelknödel,
- Krautsalat und Kartoffel.

Jene, die heute auf Fleisch verzichten, bekommen eine Schwammerlsauce mit Knödel und Salat. Als Nachspeise haben wir von den Altsemmeln einen Semmel-schmarren gemacht.

Wie gesagt, die Lieferanten sind uns vorgeschrieben, aber ich kann an meinen Bestelllisten erkennen, von wo das Produkt kommt. Wenn immer es geht, bestelle ich Waren aus Österreich [z.B. Kartoffeln aus Eferding].

Seit einiger Zeit ist man bestrebt Waren der Saison und am besten aus der Region einzukaufen. Gelingt dies und wie merkt der einzelne dies am Speiseplan?

Vor allem sieht man es am Obst- und Salatbuffet und bei unseren Suppen. Z.Z. gibt es Erdbeeren, Häupelsalat usw., Kiwi und Orangen habe ich schon lange nicht mehr bestellt.

Man spricht allgemein von einem Wandel in der Ernährung. Die Menschen achten vermehrt bzw. bewusster auf die eigene Verpflegung. Wie

sehen sie dies in ihrem Alltag? Gibt es Rückmeldungen von den Verpflegsteilnehmern?

Die „Fleischesser“ werden weniger und bei meinen Speiseplanbesprechungen mit den verschiedenen Personengruppen aus der Kaserne bekomme ich immer wieder Speiseplanvorschläge.

Wie äußern sich diese?

z.B. Vorschlag Spaghetti Bolognese, 1 bis 2 Wochen später haben wir es am Speiseplan

Welche Speisen bereiten sie selbst zu, gibt es hier Spezialitäten, die Sie unseren Leserinnen und Lesern verraten wollen?

Hausgemachte Pizza [kein Fertigteig], Käsespätzle [keine Fertigspätzle], faschierte Laibchen usw.



Bericht: Markus Oppitz
Fotos: Johannes Weigl

Johann Neumüller stellt laufend sein Team zusammen.

Die Küche Freistadt verfügt über:

[je nach Auftragslage— AssE]

1 Koch für 8 Stunden, 1 Koch für 4 Stunden am Tag. 1 Küchenhilfskraft

1 Feldkoch vom Panzerstabsbataillon 4

Für 4 Monate habe ich 2 gelernte, sehr gute Grundwehrdiener-Köche.

Je nach Grundwehrdiener-Situation habe ich weitere 4-6 Helfer.

Im Schnitt wird für ca. 150 Personen



DIE KÖCHE.

Chefkoch, Feldköche, Hilfsköche

Offiziersstellvertreter Hofer, Feldkoch



Die Köche leisten mit ihren Mitarbeitern Meisterarbeit.

Mit dem Kochen und der Zubereitung der Speisen ist es noch nicht getan. Bis wir das Ergebnis am Teller haben, bedarf es des Engagements und der Bereitschaft aller auch das Rundherum ordentlich zu erledigen.

Sauberkeit, Hygiene, Lagerung, Zubereitung und eine gute Portion

DER CHEFKOCH.

Verpflegungsverwalter

Die Illustrierte Zeitschrift sprach mit dem in Hörsching für die Zubereitung des Essens Verantwortlichen. Mit wem lesen Sie hier.

Herr Günter Pointl, die Truppenküchen in Oberösterreich hatten ja gerade jetzt in der Pandemie viel zu erledigen gehabt. Wie war es?

Zuerst darf ich einmal sagen, dass wir in Oberösterreich folgende Situation vorfinden. Alle unsere Truppenküchen sind selbständig. In der Pandemie mussten wir natürlich eine höhere Flexibilität an den Tag legen. War es doch wichtig, dass unsere Schichten bei allfälligem Ausfall von Personal – unabhängig ob Kader oder Grundwehrdiener – einsatzfähig blieben. Wir haben das Angebot aufrecht erhalten können und die Versorgung der ausgelagerten Kräfte im Assistenzeinsatz sichergestellt.

Wir arbeiten in 2 bzw. 3 Schichten mit maximal 15 Rekruten. Die Zahl der Rekruten bzw. Feldköche schwankt. Einmal bei Verlegungen, da geht der Feldkoch-Unteroffizier der Einheit mit und andererseits haben die Grundwehrdiener weitere Ausbildungen, Dienste

vom Tag, Assistenzeinsatz oder sind ebenso bei der Verlegung mit dabei. Also nicht immer fahren wir mit voller Stärke, eher selten. Die Ausgabezeiten mussten in der Corona-Zeit verlängert werden, damit die entsprechenden Abstände und die Verpflegung aller sichergestellt werden konnten.

Es gibt seit einiger Zeit den Ansatz die Küchen mit regionalen und saisonalen

Produkten zu beliefern. Wie sieht es hier mit der Umsetzung aus? Also grundsätzlich haben wir Lieferverträge mit den verschiedensten Anbietern, die wiederum ihre Verträge über die Bundesbeschaffungsagentur erhalten. Diese Lieferanten haben einen bestimmten Warenkorb, in diesem befinden sich Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse und Gebäck bzw. Brot und Getränke. Daraus können wir auswählen.



Obst und Gemüse beziehen wir hier in Hörsching von einem Händler aus dem Eferdinger Becken.

Nicht nur der Einkauf und somit eine Stützung der lokalen Anbieter ist eine Forderung, sondern immer die Qualität der zubereiteten Speisen, oder?

Die Qualität ist immer ein Argument. Hinzugekommen ist, dass wir weg oder zumindest eine Reduzierung von Fertig- bzw. Halbfertiggerichten erreichen wollen. Wir bieten bei den Suppen Selbstgemachtes an. Nur bei Verlegungen für Einsätze oder Übungen wird es sich nicht vermeiden lassen auf Convenience-Produkte zurück zu greifen. Wir bieten im Speiseplan zumindest zweimal in der Woche nur Obst der Saison.

In den Verträgen mit der Bundesbeschaffungs-GmbH hat sich dieser Trend bereits niedergeschlagen, sodass es nicht erst jetzt hinein reklamiert werden musste. Das Angebot können wir sicherstellen, ob es angenommen wird, liegt bei den Sol-

daten bzw. Bediensteten selber. Wir bieten 2-3 Menüs, manches Mal ein viertes Menü an. Es muss also niemand hungrig aus dem Speisesaal gehen. Wir bekommen natürlich immer wieder die Wünsche unserer „Esser“ und bemühen uns nach Möglichkeit, diese zu erfüllen.

Kann eine Großküche, wie unsere Truppenküche, auf Einzelwünsche eingehen?

Natürlich sind wir kein à-la Carte – Restaurant, jedoch berücksichtigen wir sehr viel. Wir bekommen Rückmeldungen unserer „Konsumenten“ durch die Feedback-Bögen (Anmerkung: früher gab es das Kostbefundbuch), da stehen dann die Anmerkungen des Einzelnen. Daraus geht hervor, dass das Angebot stimmt. Auch von den Soldatenvertretern bekommen wir Rückmeldungen. Hier spürt man einen bewussteren Zugang und Umgang mit dem Thema Essen und Verpflegung. Die Ansprüche aller orientieren sich am Trend der Zeit. Früher galt es, alle satt zu be-

kommen, heute soll es nicht nur sättigen sondern auch in der Qualität entsprechen. Diese Rückmeldung erhalten wir vom Einzelnen wie eben auch von den Soldatenvertretern.

Wir bestellen und wählen dabei die Produkte aus, die den Vorgaben entsprechen. Bei jedem Produkt hat der Lieferant einen Herkunftsnachweis, damit wir auch die regionale und/oder saisonale Ware bekommen. Bei Eingang der Waren, Einlagerung und Verarbeitung ist ein entsprechender Nachweis zu führen. Zum Beispiel ist die Kühlkette eingehalten worden bis es in die Verarbeitung geht. Dies und die Bearbeitung der Lieferscheine und Rechnungen erfordert einiges an Papierkram.

Bericht: Markus Oppitz
Fotos: Johannes Weigl



DIE HILFSKÖCHE.

Küchenmannschaft Freistadt



DIE ESSER.

Soldaten, Zivilbedienstete, Gäste, etc.

Qualitätsmanager
beim Verkosten

LANDESBÜRO FÜR MILITÄRVERPFEGER
Verpflegskarte Nr. _____
Monat: _____

Tag	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
F																																	
M																																	
A																																	
S																																	
M																																	
D																																	

Ist das Zubereitete schmackhaft?
Kommt's aus der Feldkuchl oder wie gewohnt aus der
Küche — wie zufrieden sind die Esser?

Die Illustrierte Zeitschrift fragte nach — lesen Sie die
Antworten und die Vorlieben auf den folgenden
Seiten. Eines steht fest: die meisten Menschen
suchen zu Mittag den Speisesaal auf.

DIE ESSER. SOLDATEN, ZIVILBEDIENSTETE

Die Illustrierte Zeitschrift erkundigte sich bei Soldatenvertretern und Zivilbediensteten, wie ihnen und ihren Kameraden das Essen schmeckt.

Ein Soldatenvertreter kann er Einfluss auf die Gestaltung der Speisepläne nehmen und Wünsche seiner Kameraden vorbringen. Er kann auch die Klagen über das Essen oder einzelne Angebote vorbringen und deren Beseitigung erwirken.



Rekrut **Christoph Rankl** ist im Jänner, in Hörsching zur ABC-Abwehrkompanie des Panzerstabsbataillons 4 eingerückt. Er ist gelernter Maschinenbautechniker und ist Kraftfahrer im Dekontaminationszug.

Er legt ein ähnliches Verhalten betreffend Essenseinnahme an den Tag wie viele seiner Kameraden. Das Mittagessen ist ein fixer Bestandteil, das Abendessen fällt eher aus, ab und zu wird in der Kaserne zum Frühstück gegangen. Jedoch bevorzugt er dabei - wie vorm- Einrücken eher eine Tasse Kaffee als ein volles Frühstück.

Als Soldatenvertreter hat er in Hörsching seine Schulung erhalten. Das Essen bzw. die Verpflegung und die Mitwirkungsmöglichkeiten waren einer der vorgetragenen Punkte bei dieser Schulung. Er ist wie die meisten zufrieden mit Umfang und Angebot der Speisen. Auch wenn er persönlich lieber weniger Fleisch isst, da er schon bisher auf eine gesunde Ernährung Acht gegeben hat. Der Fisch sei unter seinen Kameraden nicht besonders hoch im Kurs. Das Salatangebot nutzt er gerne. Er weiß, dass eine Großküche wie in Hörsching viele Portionen zubereiten muss und daher nicht der Geschmack von jedem getroffen werden kann. Als Soldatenvertreter musste er diesbezüglich noch nie tätig werden.

Bericht: Markus Oppitz
Fotos: Johannes Weigl



Rekrut **Philipp Wieser**, Stabskompanie und Dienstbetrieb des Militärkommando Oberösterreich ist im Jänner in Zeltweg eingerückt und mit Februar nach Hörsching versetzt worden. Er versieht grundsätzlich seinen Dienst im Bau-Pionierzug und ist Soldatenvertreter.

Gehen Sie regelmäßig Essen?

Mittagessen immer, das Abendessen nur wenn länger Dienst ist und zum Frühstück von Zeit zu Zeit.

Das Essen schmeckt ihm und er bevorzugt alles, was Hausmannskost ist. Mit der Auswahl ist er zufrieden, wobei er persönlich lieber Fleisch und Salat isst. Sein Essverhalten hat sich nicht wirklich verändert. Das mag auch mit seiner Lehre in der Landwirtschaft kombiniert mit der eines Maurers zusammenhängen. Diese Arbeit bringt doch einen höheren Grundumsatz mit sich. Er wird auf alle Fälle satt.



Frau **Angela Lehner** ist Zivilbedienstete und arbeitet als Sachbearbeiterin für soziale Betreuung und berufliche Förderung beim

Gehen Sie regelmäßig essen? Gehen wir recht in der Annahme, dass Sie vor allem das Mittagessen in der Kantine einnehmen?

Ja, ich nehme schon seit Jahrzehnten das Mittagessen hier ein.

Wie gefällt Ihnen das Angebot an Speisen? Wählen Sie das hier das gesamte Menü oder bevorzugen Sie eher einzelne Speisen? Sind die Portionsgrößen für Sie passend?

Ich wähle immer ein Hauptgericht mit viel frischem Salat, die Suppe lasse ich weg, das ist mir zu viel, dafür nehme ich meistens ein Joghurt als Nachspeise.

Das Angebot ist gut und vielseitig, für jeden ist immer was dabei, geschmacklich einwandfrei. Ich bin nicht unbedingt ein „Fleischtiger“, aber es findet sich immer eine Alternative, es gibt z.B. sehr gute Aufläufe. Die Portionsgrößen sind ausreichend und für sehr Hungerige, gibt es auch ggf. einen Zuschlag.

Ich möchte auch ein Lob an das Küchenpersonal aussprechen, dass sehr bemüht und zuvorkommend ist und beste Arbeit für unser Wohlergehen in dieser Kaserne leistet.

Findet sich Ihre Lieblingspeise darunter?

Das Gulasch, wie könnte es anders sein, in dieser Menge gekocht, ist einfach sehr gut.

Gibt es etwas, dass Sie vermissen – sei es in der Auswahl an Obst, Gemüse, Dessert, ...?

Ich vermisse nichts, es wird alles geboten und ist in entsprechender Auswahl vorhanden.

Seit einiger Zeit wird vermehrt auf regionalen Einkauf geachtet und darauf, dass Lebensmittel entsprechend der Saison angeboten werden. Ist Ihnen diesbezüglich etwas aufgefallen?

Ich finde, es gibt immer frische Salate der Saison entsprechend.

Ja, es gab z.B. frische Erdbeeren als Nachspeise.



DER SEELSORGER. MILITÄRPFARRER



Pater Mag. Dipl.Ing. Johannes Ruprechtsberger

EIN EXKURS

Jede und jeder hat verschiedene Gewohnheiten beim Essen. Bei der Frage, ob jemand frühstückt oder zu Abend isst oder jausnet, sind die Antworten sehr unterschiedlich. Jedoch zu Mittag gehen die meisten essen. Hier hören wir oft "Mahlzeit". Dass das Wort Mahlzeit unterschiedliche Bedeutungen haben kann, liefert die Antwort unser Militärseelsorger Johannes. Wir haben ihn um einen Beitrag zu "Gesegnete Mahlzeit" gebeten. Lesen sie seine Antwort mit persönlichen Eindrücken und

GESEGNETE [MAHL]ZEIT !

Ich durfte in den 1960er Jahren in Wien als ältester einer großen Familie aus dem öö Hausruckviertel aufwachsen. Mein Vater, ein Postbeamter im höheren Dienst, der auf gemeinsames Mittagessen und auf gute Tischmanieren bei meinen drei Schwestern und mir sehr, sehr großen Wert legte, begann jede gemein-

same Mahlzeit - erst nachdem alle um den Tisch versammelt waren - mit dem Rufe "Mahlzeit": erst dann wurde gegessen.

Als Technik-Student arbeitete ich in den Ferien in einer großen Firma und wunderte mich nicht wenig, als ich diesen Ruf: "Mahlzeit" als Grußformel von 10:00 Uhr vormittags bis in den späten Nachmittag hörte, ohne dass es da etwas zu verspeisen gab. Mein ehrlicher Gruß: "Guten Morgen" um etwa 10:30 Uhr wurde da von einer Mitarbeiterin fast als Beleidigung aufgefasst. [Fettnäpfchen Nr. 1].

Als fast 30-Jähriger trat ich in eine Klostergemeinschaft ein und da hörte ich kurz vor dem Essen den kompletten Wunsch:

"Gesegnete Mahlzeit" und verstand den Ursprung und tieferen Sinn dieses Grußes: Die Mittagsstunden mögen von Glück gesegnet sein, also nicht nur die "Verdauung von Speisen".

Als mir in der Kaserne - nachdem ich gut 20 Jahre nach meinem Grundwehrdienst wieder in den Dienst unseres Bundesheeres trat - ein höherer Kommandant "Mahlzeit" zurief, antwortete ich spontan und gut gelaunt:

"Und zwar eine gesegnete...!"

So ehrlich dieser Wunsch auch gemeint war, er wurde leider nicht verstanden und der Blick meines Gegenübers verfinsterte sich für eine kurze Zeit. [Fettnäpfchen Nr. 2]

Jetzt verstehe ich auch besser, warum manche unserer Zeitgenossen einander in der Frühe nur mehr "Morgen!" und nicht "Guten Morgen!" zurufen.

Bericht: P. Johannes Ruprechtsberger
Fotos: Johannes Weigl



IMPRESSUM:

Militärkommando Oberösterreich

Inhalt und Redaktion:

Brigadier Dieter Muhr

Oberst Gerhard Oberreiter

Oberstleutnant Markus Oppitz

Fotos:

Johannes Weigl, Anton Mickla, Stift Lambach, Land OÖ/ Lisa Schaffner

Layout: Johannes Weigl

Druck und Gestaltung

Abteilung für Öffentlichkeitsarbeit und Kommunikation

Erscheinungsjahr: 2021



Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“
des Österreichischen Umweltzeichens,
UW-Nr. 943



ILLUSTRIERTE ZEITSCHRIFT
BEFEHLSBEREICH 4 / Oberösterreich

Kasernenstraße 15

4563 Hörsching

