

## Antrag

der Abgeordneten **Handler, Landbauer, MA, Königsberger, Aigner, Dorner, Vesna Schuster, Ing. Mag. Teufel** gemäß § 32 LGO 2001

betreffend: **Bundesheer-Zentralküche abschaffen und frische Verpflegung durch regionale Lebensmittelbeschaffung sicherstellen**

Am 27. Februar 2012 eröffnete der damalige Verteidigungsminister Norbert Darabos die Zentralküche für Ostösterreich in der Maximilian-Kaserne in Wiener Neustadt. Die Umstellung von Truppenküchen zum sogenannten Cook & Chill System sollte Einsparungen in Millionenhöhe bringen sowie für eine ausgewogene und gesunde Verpflegung der Truppe sorgen. Die einzelnen Truppenküchen an den jeweiligen Kasernenstandorten sind zu sog. Finalisierungsküchen umgebaut worden. Dass mit der Umstellung insbesondere die Qualität des Essens leidet, liegt auf der Hand. Die erste Zubereitung passiert entweder im Kombidämpfer oder bei Convenience und Frischware auf herkömmliche Art. Anschließend wird das Essen für die Verpackung auf 75 Grad Celsius gekühlt und die Lebensmittel kommen zur Verpackungsmaschine. Dort wird der Sauerstoff entzogen und das Essen mit Stickstoff begast. Dann erfolgt der Kühlvorgang auf vier Grad Celsius. Die fertigen Speisen werden an die Speditionsfirma übergeben und anschließend ausgeliefert. Die durchschnittliche Lagerung in den Finalisierungsküchen beträgt zwei Tage. Letztlich werden die Speisen erwärmt und ausgegeben. Wer sich beim Bundesheer umhört, weiß, dass viele Soldaten über mangelnden Geschmack, wenig Flexibilität, geringe Abwechslung und sogar Lebensmittelunverträglichkeit aufgrund der Begasung mit Stickstoff klagen.

Per Weisung vom 18.06.2015 bestand die Möglichkeit, sich vom Hausarzt eine Nahrungsmittelunverträglichkeit bestätigen zu lassen, um daraufhin von der zuständigen truppenärztlichen Ambulanz von der Teilnahme an der Truppenverpflegung befreit zu werden.

Was das Bundesheer immer schon ausgezeichnet hat, war die hohe Flexibilität, sich auf Einsätze und Katastrophen jeglicher Art rasch einstellen zu können. Diese ist mit

der Einführung des Cook & Chill Konzeptes stark eingeschränkt. Das zeigen Katastropheneinsätze der vergangenen Jahre, die zu logistischen Herausforderungen im Verpflegungssystem führten, weil das neue Konzept Planbarkeit verlangt. Naturkatastrophen zeichnen sich in der Regel dadurch aus, dass diese weder planbar noch vorhersehbar sind, sondern überraschend eintreten. Jede Kaserne muss die Truppenstärke für zehn Tage im Voraus melden, damit Speisen und Lebensmittel für den gemeldeten Stand lagernd sind. Damit die Anschlussversorgung funktionieren kann, müsste auch in der Zentralküche genügend Vorrat zur Verfügung stehen, was an den Kühllagerkapazitäten scheitert. Außerdem verlernt das Bundesheer durch die Zentralküche das Kochen! Wenn die sog. „Feld-UOs“ das begaste Essen in der Finalisierungsküche nur mehr salzen und pfeffern müssen, geht das Wissen um die Zubereitung von selbst gekochtem Essen verloren. Mit der Wiedereinführung der Zubereitung des Essens in den Kasernen werden zusätzlich verstärkt regionale Arbeitsplätze bei den einzelnen Kasernenstandorten geschaffen.

Zu hinterfragen sind ebenso die Kosten für Speditionsfirmen und im Sinne des Umweltgedankens die langen Wegstrecken, die im Rahmen der Transportlogistik zurückgelegt werden müssen. Alleine in Niederösterreich verbraucht diese fast eine Million LKW-Kilometer pro Jahr, um die Fertigménüs von Wiener Neustadt in die jeweiligen Garnisonen zu liefern. Bevor das Essen die Zentralküche in Wiener Neustadt verlässt, wird die Ware in der Regel von einem Großlieferanten aus Zwettl angeliefert.

Ein Beispiel: Die Wegstrecke von Zwettl nach Wiener Neustadt beträgt ca. 190 Kilometer. Dort wird das Essen vorbereitet und anschließend ca. 170 Kilometer nach Allentsteig transportiert. Insgesamt werden also für nur eine Essenslieferung einer Kaserne ca. 360 Kilometer Wegstrecke zurückgelegt. Im Vergleich dazu beträgt die Strecke Zwettl – Allentsteig lediglich ca. 20 Kilometer.

In Summe zeigt sich, dass das System der Zentralküche in allen Belangen ausgedient hat. Das Bundesheer muss wieder zu einem starken Partner für regionale Lebensmittelproduzenten werden. Das steigert die Wertschöpfung in den Regionen rund um jeden Kasernenstandort und schafft die Voraussetzung dafür, frisch zubereitete, regional produzierte, qualitativ hochwertige und nährstoffreiche Verpflegung für die Soldaten sicherzustellen. Mit eigenen Küchen und regionaler Lebensmittel-Selbstversorgung stärkt man die Autarkie der einzelnen

Kasernenstandorte und kommt dem Ziel von Kasernen als Sicherheitsinseln einen bedeutenden Schritt näher.

Die Gefertigten stellen daher den

**Antrag:**

Der Hohe Landtag wolle beschließen:

- „1. Der NÖ Landtag spricht sich im Sinne der Antragsbegründung für die Abschaffung der Zentralküche und damit des Cook & Chill Systems beim Österreichischen Bundesheer aus. Stattdessen soll jede Kaserne von regionalen Lebensmittelproduzenten beliefert werden, um die Wertschöpfung in den Regionen zu stärken und den Soldaten eine in Truppenküchen frisch zubereitete und qualitativ hochwertige Kost zur Verfügung zu stellen.
  
2. Die NÖ Landesregierung wird im Sinne der Antragsbegründung aufgefordert, an die Bundesregierung und insbesondere an die zuständige Bundesministerin für Landesverteidigung heranzutreten, um sich für eine regionale, frische und qualitativ hochwertige Verpflegung beim Österreichischen Bundesheer einzusetzen.“

Der Herr Präsident wird ersucht, diesen Antrag dem Wirtschafts- und Finanz-Ausschuss zuzuweisen.