

„Ohne Mampf kein Kampf“

oder



„Wie die Verpflegung, so die Bewegung“

Einsatzverpflegung bei Bundeswehr, Polizei, Feuerwehr, DRK, THW und Security

Dass die Verpflegung entscheidende Auswirkungen auf die Moral der Truppe hat, weiß man schon lange. Ein „Küchenbulle“ oder „Smutje“ kann sich bei seinen Kameraden beliebt machen, wenn er etwas Gescheites auf den Tisch bringt. Auch moderne Studien belegen, dass die Einsatzbereitschaft ganz entscheidend von der Verpflegung abhängt. Wie versorgt man aber Einsatzkräfte, die in Entfernung von der Truppe tätig sind oder deren Position man nicht kennt ?

➤ Bundeswehr „EPA“



Die Bundeswehr hat dafür sogenannte „Einmannpackung, EPA“, ein Pappkarton mit 2 Fertiggerichten, Hartkeksen, Brotbelag, Getränkepulver, Schokolade und allerlei Zubehör. Der Nachteil der Verpackung ist aber, dass die Pappschachtel bei Feuchtigkeit und mechanischer Belastung auseinander fällt. Ein Problem ist auch die Essenszubereitung der Hauptgerichte: Man kann sie zwar notfalls kalt essen, aber wem schmeckt das schon ? Um die Gerichte zu erwärmen, muss ein offenes Feuer entzündet werden.

Eine Möglichkeit ist das Aufstellen eines „Esbit“-Kochers. In das kleine Metallgestell werden Tabletten, sogenannter „Trocken-Brennstoff“ gelegt, die dann angesteckt werden. Diese müssen trocken gelagert werden, der Stoff Methenamin wird sogar auf der Packung als gesundheitsschädlich

bezeichnet. Warnhinweis auf der Packung: „Von Nahrungsmitteln, Getränken und Futtermitteln fernhalten“. Das ideale Mittel also, um die Mahlzeit zu erwärmen ? Bei starkem Wind, Regen oder in Fahrzeugen fällt diese Methode meist aus.

Hinzu kommt, dass die EPA's für Nicht-Bundeswehrangehörige kaum noch zu bekommen sind: Während früher der Vorrat bei der Bundeswehr für 30 Tage ausreichte, hat man ihn auf 3-4 Tage heruntergefahren. Außerdem geht die Mehrheit der Gerichte ins Ausland zu den dort stationierten deutschen Soldaten. Im Gespräch mit der Bundeswehrstelle in Oldenburg, wo die Pakete gepackt werden, erfuhr der Autor, dass man früher auch EPA's an das DRK oder THW für Übungen oder Einsatzlagen abgab, dies aber nun nicht mehr möglich ist.

➤ **US-MRE „Meal, ready to eat“**



Die US-Armee hat nach den C- und K-Ration 1993 einen Weg gefunden, diese Essen ohne Feuer zu erwärmen. In den mittlerweile hellbraunen Essensbeuteln, die wasser- und nagetierdicht verschweißt sind und sogar den Abwurf aus großer Höhe überstehen, befinden sich sogenannte „Heater“-Beutel. Dabei handelt es sich um eine kleine Plastiktüte, in der sich ein Stoffbeutel mit einer Magnesiumlegierung befindet. Der geschlossene Beutel mit der Mahlzeit wird in diesen Heater gegeben, dann etwas Wasser beigefügt.



Das Wasser reagiert kontrolliert mit der Magnesiumlegierung, welche sich sehr stark erhitzt und dabei den Essensbeutel erwärmt. Nach nur ca. 10 Minuten ist das Hauptgericht warm und kann aus dem Heaterbeutel entnommen werden. Nun noch den Essensbeutel öffnen und mit dem beigefügten Löffel kann das Verzehren der warmen Mahlzeit begonnen werden. Zusätzliche Töpfe, Pfannen, Teller oder sonstiges Werkzeug ist nicht erforderlich. Lediglich etwas Wasser muss vorhanden sein. An jedem Ort und zu jeder Zeit kann die Mahlzeit dann zubereitet werden. Im dem MRE-Beutel ist auch weiteres Zubehör enthalten, z.B. Pfeffer, Salz, Papier, Streichhölzer, manchmal ein Kuchen, Kracker, Süßigkeiten etc.

In Deutschland einer breiten Öffentlichkeit bekannt wurden die MRE's während des zweiten Golfkriegs. In der „Harald Schmidt Show“ stellte der Moderator während fast der gesamten Sendung am 3.4.2003 die MRE's vor, öffnete sie, präsentierte die Einzelteile und kochte die Hauptmahlzeit im Studio vor einem staunenden Publikum. Die Meinung von Harald Schmidt: „Schmeckt wirklich gut !“



(©: Bonito TV)

Die MRE's sind allerdings auf dem europäischen Markt schwer zu bekommen, da sie eigentlich nur für die Verwendung bei der Truppe gedacht sind. Ein Nachteil ist außerdem, dass eine deutsche Beschreibung auf den Paketen nicht vorhanden ist. Dies verlangt aber der Gesetzgeber.

Die Firma MK-Wirtschaftsdienst GmbH (www.Einsatzverpflegung.de), die der Redaktion der Sendung die MRE's besorgt hatte, begab sich nun auf die Suche nach zivilen Versionen und wurde dabei fündig:

➤ „Hot Pack“- das zivile MRE



Bei dieser Version befindet sich in einem gepolsterten und wassergeschützten Umschlag: 1 Hauptmahlzeit, 1 Heater-Beutel, 1 Wassertütchen und 1 Löffel.

Das enthaltene Wassertütchen hat den Vorteil, dass die benötigte Wassermenge für den Heater bereits vorhanden ist. Aufgrund neuester Technologie (magnesiumfrei) entsteht auch bei der Zubereitung kein Hydrogen mehr! Nach dem Öffnen des Päckchens ist binnen 10 Minuten eine warme Mahlzeit fertig. Ein weiterer Vorteil: Das Essen ist 3 Jahre ohne Kühlung haltbar.

Natürlich kauft niemand ein Gericht wegen des interessanten Heizsystems, es muss auch schmecken. Für die Hot Packs kocht ein führender Hersteller von Outdoor - Fertiggerichten, der für seine Mahlzeiten Preise gewonnen hat. Die Geschmacksrichtungen:



- „Würstchen mit Bohnen“ (der Renner bei den Männern, schmeckt wie „Heinz baked beans“),
- „Hähnchen Kasserolle“ (das Lieblingsgericht der weiblichen Kundschaft),
- Hähnchencurry „Dopiaza“,
- „Eintopf Lancashire“ und
- „Vegetarisches Curry“. Weitere Gerichte sind in Vorbereitung.

Das „Action Pack“ ist sehr leicht und lässt sich z.B. in der Beintasche einer Einsatzhose verstauen.

➤ **„Heater Meals“ – die große Auswahl von Gerichten für jeden Anlaß**

„Heater Meals“ bieten eine Vielzahl von ausgezeichneten Gerichten in zwei unterschiedlichen Verpackungen und 4 verschiedenen Zubereitungsarten: **normal, vegetarisch, kosher und halal !** Jedes Gericht enthält die Mahlzeit, den Heaterbeutel, ein Tütchen mit Wasser zur Aktivierung des Heaters sowie eine Gabel. Die Gerichte sind 2 – 5 Jahre ohne Kühlung haltbar!

➤ **Kartonverpackung mit 300 g Mahlzeit in Schale**



Die Geschmacksrichtungen:

➤ **Hauptgerichte:**

- Steak & Vegetables (Beefsteak, Potatoes, Carrots & Peas in Rich Gravy)
- Chicken Curry (Pieces of Chicken in a Rich Biryani Sauce)
- Hamburger Bites & Baked Beans (in Tomato Sauce)
- Chicken Cacciatore (Chicken in a Tomato Sauce with Peppers, Pasta & Vegetables)

➤ **Vegetarisch:**

Diese Gerichte sind als kosher zertifiziert und auch für die vegetarische oder halal (muslimische) Ernährung zugelassen ! (Sure 5, Vers 5)

- Vegan “Steak” in traditional “Pepper Style”
- Vegetarian Honolulu Nuggets (“Chicken style nuggets”)
- Vegetarian Stuffed Pasta Shells with savoury filling
- Vegetarian Stuffed Cabbage (Traditional Dish of Cabbage Leaves with a delicious filling).
- Vegetarian Cheese Ravioli (Pasta Ravioli filled with Vegetarian Cheese)



➤ Outdoorverpackung im Beutel

Diese Verpackung (im Foto links) ist schmaler und robuster als die Kartonverpackung, da sich die Mahlzeit in einem speziellen Beutel anstatt in der Essenschale befindet. Heaterbeutel, Wassertütchen und Gabel ist ebenfalls enthalten.

Aufgrund der Verpackungsart sind diese Gerichte speziell für den Outdooreinsatz sehr gut geeignet, in einem Rucksack haben sicher immer mehrere Gerichte Platz. Es muss z.B. bei Expeditionen kein Feuer gemacht oder Kocher aufgestellt werden, Wasser abgekocht oder Schnee geschmolzen werden, um die Mahlzeiten zu erwärmen. Es ist alles enthalten, um binnen 10 - 15 min. eine warme Mahlzeit zu erhalten. Hierbei ist eine größere Auswahl an Gerichten vorhanden.



➤ Geschmacksrichtungen :

- Steak, Vegetables & Potatoes
- Chicken Curry
- Hamburger Bites & Beans
- Chicken Cacciatore
- Chunky Chicken Chili
- Pork Sausage, Omelette & Beans
- Bacon, Omelette & Beans
- Curried Lamb

➤ Vegetarisch

- Meat Free Sausages & Beans
- Non-Meat Mini-Burgers & Beans
- Mexican Bean Feast
- Spicy Vegetable Rigatoni
- Spicy Vegetable Ditalini

➤ Halal – Gerichte:

Halal (rein/erlaubt) bezeichnet im Islam alle Sachen und Taten die erlaubt oder zulässig sind. Die „Halal“-Gerichte aus der „Heater Meals“ Reihe dürften besonders interessant sein.

Da sie nach muslimischen Zubereitungsvorschriften hergestellt sind, stehen nun auch muslimische Gerichte jederzeit zur Verfügung, z.B. am Arbeitsplatz, auf Montage, beim Militär, in Schulen oder Krankenhäusern, da die wenigsten Kantinen auf diese Art der Gerichte eingestellt sind.

Auch auf der Reise, Outdoor oder während des Ramadan ist so an jedem Ort eine zugelassene und warme Verpflegung möglich. (Der Aufzucht- und Schlachtbetrieb ist lizenziert durch das NZ Islamic Meat Management)

- Halal Lamb Stew
- Halal Chicken Casserole
- Halal Lamb Tajine
- Meat Free Sausages & Beans
- Non-Meat Mini-Burgers & Beans

Behörden sollten berücksichtigen, dass bei Notfällen (Katastrophenfall, Überschwemmungen, Gebäudeevakuierung nach Brand) auch für die muslimische Bevölkerung eine Notverpflegung zur Verfügung stehen muss.

A Hot Meal
Anytime, Anyplace.™

Here's How HeaterMeals Heats Itself...
Our unique, patented, food heater has heated over 800,000,000 meals. When the packet of water that's included is poured on the heater, it produces heat and steam inside the box, and your meal becomes piping hot in minutes. When finished, the heater can simply be thrown away.

Here's Why HeaterMeals Are Ready-To-Eat...
Traditional canning has come a long way. Now instead of a metal can, the food in HeaterMeals is packed, cooked, heated and served in a more modern package. The entree is safety-sealed, and cooked twice, ensuring your meal is ready-to-eat without refrigeration or freezing.

HEATER MEALS Plus
THE SELF-HEATING MEAL

1. Open the top of the HeaterMeal box.
2. Pour the water packet into the heater.
3. Seal the heater.
4. Wait for the meal to heat up.
5. Enjoy your hot meal.

SCADA
© 2014

➤ **„Hot Can“ – die selbsterwärmende Dose**

Noch einfacher kann man sich wohl keine warme Mahlzeit zubereiten:

Von der Dose wird zunächst der rote Schutzdeckel entfernt. Darunter befindet sich ein Stift mit einem abgewinkelten Ende. Dieser Stift wird an drei markierten Stellen in den Dosenrand gestoßen und somit das Heizungssystem aktiviert. Den mit einem Ringpull versehenen Verschluss öffnen und ab und zu umrühren. Nach ca. 12 Minuten ist die Mahlzeit (400 Gramm !) heiß, das Heizungssystem hält das Essen ca. 20 Minuten weiter auf Temperatur – kleine Unterbrechungen stören nicht das Essvergnügen. An dem Topf kann man sich sogar im Schneegestöber die Hände wärmen!

➤ **Die Geschmacksrichtungen:**

- „All day breakfast“ Bohnen, Würstchen, Bacon in einer schmackhaften Tomatensoße – der Bestseller überhaupt.
- „Italien meat feast“,
- Sausages and Wedges, das bekannte Würstchen und gebackenen Bohnen mit Kartoffelspalten
- Vegetable Chilli“, Vegetable Curry (vegetarische Mahlzeiten)
- Chicken Casserolle, eine Art Hühnerfrikasse

Somit ist für jeden Geschmack gesorgt.

Die Packung ist aufgrund des anderen Heizsystems etwas schwerer als das „Hot Pack“, aber wunderbar bequem für den verwöhnten Gaumen. Gerade für die Arbeit im Büro oder der Einsatzleitstelle, wenn man z.B. kaum vom PC oder Funk wegkommt, ist dies ideal. Essen aus der Schublade nehmen, aktivieren, arbeiten, essen.



➤ Hot & Cool "Kleine Mahlzeit ohne Kühlung"

"Hot & Cool" sind leckere und schmackhafte Fertiggerichte, die durch die integrierte Gabel unter dem Deckel zum sofortigen "Verzehrgenuss" geeignet sind. Fix & Fertig braucht nur die Easy Peel-Folie vom Topf gezogen zu werden und schon kann man mit der beiliegenden Gabel 300 g pur genießen.

6 verschiedene Hot & Cool- Sorten gibt es:

- Chili con Carne,
- Zigeunertopf,
- Hackbällchen Napoli,
- Nasi Goreng.
- Schaschlik, (für Warmverzehr)
- Currywurst, (mit beiliegendem Currypulver, für Warmverzehr)



Die Gerichte können kalt gegessen oder auf mehrere Arten erwärmt werden:

- mit dem MRE - Heater in ca. 10 Minuten,
- im Wasserbad in ca. 15 Minuten
- oder in der Mikrowelle direkt im Alutöpfchen in ca. 2 Minuten, als Spritzschutz in der Mikrowelle dient jeweils der Kunststoffdeckel des Töpfchens

Aufgrund der langen Haltbarkeit ohne Kühlung (3 Jahre) sind dies ideale kleine und preiswerte Mahlzeiten für Zwischendurch oder als abwechslungsreiche, schmackhafte und sofort verfügbare Notreserve.

➤ **Caldo Caldo – Selbsterwärmende Getränke im Becher**

Wenn es mal ein schneller Kaffee oder eine heiße Brühe zwischendurch sein soll – die Becher enthalten im Boden einen Druckknopf, der das eingebaute Heizsystem aktiviert. Etwas schütteln und ca. 2 Minuten warten, dann steht ein Heißgetränk zur Verfügung – egal um welche Uhrzeit oder an welchem Ort.



Bei dem Thema „Verpflegung ohne Küche“ darf man weitere Möglichkeiten nicht unerwähnt lassen:

➤ **Travellunch – die gefriergetrocknete Fertignahrung**



Bei diesen Trekking - Mahlzeiten handelt es sich um ein gefriergetrocknetes Fertiggericht. Da dem Gericht die Feuchtigkeit entzogen worden ist, ist die Verpackung sehr leicht. Der Nachteil ist aber, dass vor dem Verzehr das Wasser (heiß) wieder zugeführt werden muss. Bei einer 250 g –Packung sind dies immerhin 750 ml.

Hier gibt es wieder Probleme: Die erhebliche Menge Trinkwasser muss erwärmt werden, offenes Feuer oder ein Herd sind wieder erforderlich, damit die Mahlzeit quellen kann. Bei einem „Kartoffeltopf mit Rindfleisch“ sind 45% Kartoffelflocken enthalten, aber nur 9% Rindfleisch. Geschmacklich ähneln die Gerichte den Tütensuppen.

Für wen ist nun welche Einsatzverpflegung geeignet ?

Im behördlichen (BOS) Bereich gibt es eine Vielzahl von großen und kleinen Einsätzen, in denen eine Verpflegung ohne großen Aufwand nützlich, ja geradezu notwendig ist:

- Brandwache nach einem nächtlichen Feuer:

3-4 Feuerwehrleute müssen bis zum nächsten Morgen an der Brandstelle verbleiben. Die Verpflegung: Von der Wache kommt ein Fahrzeug vorbei und bringt für jeden ein „Hot Pack“, die dort in einem Regal gelagert werden, in der gewünschten Geschmacksrichtung. Auch ohne Vorbereitung und unter beengten Verhältnissen hebt die warme Mahlzeit die Stimmung.



- Polizeilicher Objektschutz der Botschaften in Berlin:

Die dort eingesetzten Polizisten schieben 12-Stunden Schichten. Mit der umgehängten MP kann man schlecht zum nächsten Currywurst-Stand marschieren. „Wenn wir uns nicht selbst etwas mitbringen, haben wir nichts zu essen. Bei den 1. Mai Ausschreitungen hat man uns komplett vergessen.“. (Original-Aussage eines Berliner Polizeibeamten gegenüber dem Autor) Die Lösung: In der „Wanne“, dem Einsatzfahrzeug, sind immer einige „Hot Can“ gelagert. 20 Minuten Pause reichen für eine warme Mahlzeit und eine Zigarettenpause vor Ort.

- DRK-Einsatz mit Suchhunden in einem Erdbebengebiet:

Gerade die ersten 48 Stunden bieten die Chance, noch Verschüttete zu bergen. Bei aller Anspannung muss trotzdem etwas gegessen werden. Kochen vor Ort ? Stromausfälle, geborstene Wasser- und Gasleitungen machen dies meist nicht möglich. Einige „Hot Packs“ im Rucksack und Mainstay - Notrationen in der Jackentasche sorgen für die notwendige Energiezufuhr in einem fremden Land. Jeder der Einsatzkräfte hat für sich und die Suchhunde Mainstay - Notfalltrinkwasser dabei. Durstlöschen ohne anschließenden Durchfall ist somit möglich.



- THW-Übung:

Eine Vielzahl von Einsatzkräften ist über das Einsatzgebiet verteilt. Eine zentrale Verpflegung ist nicht möglich, beim Verbringen der Mahlzeiten an die Einsatzorte würden die letzten nur noch eine kalte Mahlzeit erhalten. Mit einem normalen Pkw werden „Hot Packs“ an alle Einsatzstellen verbracht, jeder der Mitarbeiter kommt so in den Genuss einer heißen Mahlzeit vor Ort. Aufwendige Essens- oder Mannschaftstransporte entfallen.



- Observation eines mobilen Einsatzkommandos (MEK):

Die Observation sollte eigentlich gar nicht solange dauern. Nun sitzen die Kräfte aber seit Stunden in mehreren Pkw's, einem Observationsbus und einem Observationskontakt fest. Der Einsatzleiter kann schlecht das nächste Pizza-Taxi anrufen, um die Kollegen zu versorgen. Dies wäre zu auffällig, die Kollegen somit „verbrannt“. Da jeder aber eine selbsterwärmende Mahlzeit in seiner Einsatztasche und eine Notration + Wasser im Handschuhfach hat, wird auch die unerwartete Pause ohne „Magenknurren“ überstanden.

- Nächtlicher Brand in Heimen oder Notunterkünften:

Dutzende Bewohner müssen evakuiert werden. Nur notdürftig mit Decken bekleidet, sitzen sie in einem schnell requirierten Bus der Verkehrsbetriebe. Verpflegung ? Weder aus der Küche des örtlichen Krankenhauses noch des Altersheimes kann eine Mahlzeit beschafft werden. Aus der städtischen Notreserve werden von einem Ordnungsamt-Mitarbeiter „Hot Can“ herangebracht und den verblüfften Bewohnern ein Essen „a´ la carte“ serviert.

- Flutkatastrophen:

Tausende von Einsatzkräften und freiwilligen Helfern sind im Einsatz. Ständig wechseln die Einsatzorte, eine vernünftige Verpflegungsplanung ist kaum möglich. Von hundert Helfern an der Befüllstation für Sandsäcke bis hin zu den einsamen Deichwächtern freuen sich alle über eine warme Mahlzeit. Ein VW-Bulli als Pendelfahrzeug (ohne Kühlungs- oder Erwärmungseinrichtung) ist zwischen dem zentralen Essenslager und den Einsatzstellen unterwegs. Trotzdem können sich alle über eine heiße Mahlzeit freuen.



- Starker Schneefall, plötzlich sitzen Hunderte von Autofahrern auf der Autobahn fest:

Die Rettungskräfte konnten bislang nur heiße Getränke reichen, und dies auch nur mit großen logistischen Problemen. Ein „Hot Pack“ je Fahrzeuginsasse (mit Speisenauswahl) lassen die Stimmung wieder steigen. Die nicht benötigten Gerichte werden wieder ins Regal gelegt für den nächsten Einsatz.

- Bergrettung in den Alpen:

Die Bergsteigergruppe muss sich aufgrund plötzlichen Wetterumschwunges in eine Schutzhütte retten. Diese wird zwar selten benutzt und verfügt nicht über einen Stromanschluss, aber da die für den Notfall dort gelagerten Essenspakete mehrere Jahre ohne Kühlung haltbar sind, steht bald vor jedem Geretteten eine dampfende Mahlzeit.



- Personenschutz Einsatz:

Ständig wechselnde Einsatzorte, Anspannung während der Fahrt, Langeweile in den Pausen, in denen man auf die Schutzperson wartet. Nicht alle Bodyguards können am Nebentisch Platz nehmen, um in Ruhe zu speisen. In den Einsatzfahrzeugen mitgeführte „Hot Pack bzw. Action Pack“ machen von einer Verpflegung vor Ort unabhängig.



- Baustellenbewachung

Der Wachmann schiebt eine Nachtschicht auf der einsamen Baustelle. Zum Kochen fehlt der Stromanschluss, aber für die „Hot Can“ ist dieser auch nicht erforderlich. Der Wachmann ist seinem Chef dankbar, der einige Portionen für Notfälle im Baucontainer deponiert hat.

- Wochenenddienst in der Polizei-Einsatzhundertschaft (EHU):

Sei es Gorleben, Castor-Transport, Chaos-Tage, Walddurchsuchung, Rockkonzert oder Fußballspiel: Immer wieder gibt die bisherige Einsatzverpflegung Anlass zur Kritik.

Zitat : GdP Hessen: „Ist die Würde des Einsatzbeamten oder der Einsatzbeamtin antastbar ? Die Frage stellt sich auch im Zusammenhang mit Unterbringung und Verpflegung bei manch anderem Einsatz.“ GdP Schleswig-Holstein: „Jeder bekam zwei Plastiktüten. Eine mit ausreichend Getränken und die andere....Ein Erfrischungstuch, Schokokekse, eine Frikadelle, zwei mit Schinkenbrocken verbackene Brötchen und eine Laugenstange lagen darin.“)



➤ **Zusammenfassung:**

- Wenn´s mal wieder länger dauert, ist die Verpflegung für die Einsatzkräfte unabdingbar.
- Mit einem knurrenden Magen („Kohldampf“) wird der Mitarbeiter mehr und mehr von seinen Aufgaben abgelenkt.
- Fehlende Lagermöglichkeiten, kein Kühlschrank, keine Zeit oder Personal zur Zubereitung sind keine Argumente mehr, Einsatzkräfte hungern zu lassen.
- Kein Strom, kein Wasser, kein Topf, schlechtes Wetter, Sturm etc. sind kein Grund mehr, sich kein warmes Essen zu machen.



Die heutige Einsatzverpflegung hat zwei große Vorteile:

- **bis zu drei Jahre ohne Kühlung haltbar**
- **die Mahlzeit kann ohne weitere Hilfsmittel überall erwärmt werden**

Ein gutes Essen kann die Einsatzbereitschaft erhalten – jederzeit, an jedem Ort.

Autor: Rolf G. Wilmink, Oktober 2006

Generalimporteur der Essen:
MK-Wirtschaftsdienst GmbH
Tel. 0700 – 007 911 911
www.Einsatzverpflegung.de