
2567/A(E) XXVII. GP

Eingebracht am 19.05.2022

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

Entschließungsantrag

**der Abgeordneten Mag. Christian Drobits, Robert Laimer,
Genossinnen und Genossen**

**betreffend Wiedereinführung der eigenständigen Truppenküche in der
burgenländischen Montecuccoli-Kaserne**

Die Verpflegslogistik des Österreichischen Bundesheeres wird seit dem Jahr 2005 schrittweise auf das System Cook&Chill umgestellt: in zahlreichen Kasernen gibt es keine Truppenküche mehr; statt dessen werden in Zentralküchen die Speisen vorbereitet und dann in den jeweiligen Kasernen in sogenannten Finalisierungsküchen fertig zubereitet und ausgegeben. Das neue Verpflegskonzept hatte zum Ziel, die die Kosten für die Verpflegung im Endausbau um ca. ein Drittel zu senken.

Die Umstellung auf Zentralküchen wurde in den letzten Jahren oft sehr kritisch beurteilt: zu wenig regionale und kaum Bio-Produkte, zu wenig Beschaffung in der Region der Kasernen und damit ein Verlust an Wertschöpfung und Arbeitsplätzen, aber auch die Umweltbelastung durch den Lieferverkehr von den Zentralküchen in die Kasernen und unnötiger Anfall an Verpackungsmüll waren nur einige der Kritikpunkte.

Ein sehr gewichtiges Argument gegen Zentralküchen ist aber auch der Faktor Resilienz. Zur Steigerung der Selbstversorgungsfähigkeit und der Resilienz des Österreichischen Bundesheeres in Krisenzeiten soll der Ausbau von Kasernen zu „Schutz- und Hilfezonen“ erfolgen. Dies erfordert die Stärkung der Selbstversorgungsfähigkeit von Kasernen unter Berücksichtigung moderner, nachhaltiger Technologien und die Festlegung der notwendigen Fähigkeiten, die ein selbstversorgungsfähiger Standort für Krisenfälle aufweisen muss. Dazu gehört der Ausbau der Autarkie der Kasernen insbesondere im Bereich Verpflegung, Energieversorgung und Sanitätswesen.

„Die Betrachtungsweise hat sich jedoch in den letzten Jahren dahingehend geändert, dass das System modifiziert werden muss. Es soll in Zukunft sowohl Regionalküchen auf Basis des Prinzips „Cook and Chill“ als auch dezentrale Küchen im Sinne der Autarkiebestrebungen geben. In beiden Fällen wird genauestens auf Regionalität und auf den ökologischen Fußabdruck geachtet werden.“ schreibt Verteidigungsminister Tanner in [6810/AB](#) vom 6.8.2021.

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

Daher stellen die unterfertigten Abgeordneten folgenden

Entschließungsantrag:

Der Nationalrat wolle beschließen:

Die Bundesministerin für Landesverteidigung wird aufgefordert, die Verpflegung in der Güssinger Montecuccolikaserne wieder durch eine eigenständige Truppenküche samt entsprechender Personalausstattung vorzusehen. Dadurch soll die Belieferung der Kaserne durch regionale Lebensmittelproduzenten und vor allem mit biologisch erzeugten Lebensmitteln sichergestellt und damit die Wertschöpfung in der Region gestärkt werden. Eine eigenständige Truppenküche in der Montecucculikaserne in Güssing stärkt die Selbstversorgungsfähigkeit und Resilienz und macht auch die Versorgung der Soldat:innen mit in der Truppenküche frisch zubereiteter, qualitativ hochwertiger Kost mit hohem Bio-Anteil möglich.

In formeller Hinsicht wird um Zuweisung an den Landesverteidigungsausschuss ersucht.