



MAG. KLAUDIA TANNER
BUNDESMINISTERIN FÜR LANDESVERTEIDIGUNG

S91143/46-PMVD/2021

7. Mai 2021

Herrn
Präsidenten des Nationalrates

Parlament
1017 Wien

Die Abgeordneten zum Nationalrat Silvan, Genossinnen und Genossen haben am 8. März 2021 unter der Nr. 5671/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „Durchfall und Blähungen beim Bundesheer durch mit Stickstoff begastem Fertigessen“ gerichtet. Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu 1:

Bereits im April 2014 haben Arbeitsmediziner des Sanitätszentrums Ost die Problematik allfälliger Unverträglichkeiten festgestellt. Um dieser nachzugehen wurde im Jahr 2015 in Zusammenarbeit mit der Universität Wien eine Studie "Häufigkeit und Ursache von nahrungsmittelbedingten Unverträglichkeiten im Zusammenhang mit dem Verpflegsangebot von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“ durchgeführt. Die Studie ergab, dass keine signifikanten Unterschiede zwischen den Verpflegungssystemen nachgewiesen werden konnten, obwohl bei Cook and Chill verglichen mit Cook and Serve insgesamt gesehen, häufiger Unbekömmlichkeits-Symptome angegeben wurden. Das bedeutet, dass das Verpflegungssystem keinen Einfluss auf die Bekömmlichkeit hat. Darüber hinaus wurde in den Jahren 2018 und 2019 mit der Universität Wien die Studie „Verbesserung der Bekömmlichkeit der Truppenverpflegung im ÖBH - Untersuchung der Auswirkung von resistenter (retrogratierter) Stärke aus vorgegarten Kartoffeln“ durchgeführt. Ergebnis war, dass das Ausmaß der aufgetretenen Unbekömmlichkeiten als gering anzusehen ist. Auf Grund der vorliegenden Daten geht das Bundesministerium für Landesverteidigung (BMLV) nicht davon aus, dass der Gehalt an resistenter Stärke aus vorgegarten Kartoffeln einen Einfluss auf die Bekömmlichkeit der Truppenverpflegung hat.

Zu 2 bis 4:

Hiezu ist festzuhalten, dass im Regierungsprogramm 2020-2024 zur Realisierung einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung als Zielsetzung eine 100 % regionale und saisonale Beschaffung in Verbindung mit einer Bio-Quote von 30 % bis zum Jahr 2025 und 55 % bis

zum Jahr 2030 sowie ein Angebot eines täglichen Klimatellers in öffentlichen Küchen vorgesehen ist. Das Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus hat in Zusammenarbeit mit der Bundesbeschaffung GmbH (BBG) die Initiative „Forum Österreich isst regional“ initiiert. Diese Bundesinitiative hat vor allem die Steigerung des Anteils an regionalen Lebensmitteln in der öffentlichen Beschaffung zum Ziel sowie die Entwicklung ökosozialer Vergabekriterien, um das Bestbieterprinzip im Sinne regionaler Produzenten zu stärken. Mit diesem Projekt wird langfristig das Regierungsziel einer 100 % regionalen und saisonalen Beschaffung angestrebt. Im Rahmen dieser Bundesinitiative agiert auch das BMLV als Trägerorganisation. Hierbei hat das Österreichische Bundesheer (ÖBH) das Arbeitspaket „Regionale Menüplanung und Abfallvermeidung“ mit Schwergewicht „Klimateller“ übernommen. Im Konkreten wurden nachstehende Qualitätsverbesserungen in allen Verpflegungseinrichtungen zur Umsetzung angeordnet:

Selbstgemachte Suppen:

An mindestens zwei Tagen pro Woche ist bei der Teiltagesportion Mittag (Mo-Fr) eine mit frischen Lebensmitteln selbstzubereitete Suppe auszugeben (Gemüsecremesuppe, Gemüsepüreesuppe, Klare Suppe mit Einlage, keine Fertigsuppe).

Fisch:

An einem Tag pro vier Wochen (TTP Mittag, Mo-Fr) ist ein Fischgericht aus heimischen Süßwasserfischen anzubieten.

Salate:

Das Salatangebot hat aus mindestens vier verschiedenen Salaten zu bestehen, wobei mindestens drei Salate „Frisch- oder Rohkostsalate“ sein müssen. Dazu zwei verschiedene Dressings bzw. Marinaden, wobei eine nach Möglichkeit frisch zuzubereiten ist.

Obstbuffet:

Das tägliche Obstbuffet ist an den regionalen Saisonkalender anzupassen. An mindestens zwei Tagen pro Woche sind ausschließlich saisonale Obstsorten und keine exotischen Früchte anzubieten.

Alternativgericht:

Das Alternativgericht (dritte Hauptspeise, fleischlos, wenig Fettgehalt, hoher Kohlenhydratanteil) darf maximal an einem Tag pro Woche eine Süß- oder Mehlspeise (Apfelstrudel, Germknödel, Mohnnudeln, Mohr im Hemd etc.) sein.

Getränke:

In der Schankanlage ist Wasser und mindestens ein Obstsaft pur anzubieten.

Der Klimateller befindet sich derzeit in Umsetzung und wird im ÖBH ab Oktober 2021 angeboten werden. In weiterer Folge ist ein „Klimatag“ (Frühstück, Mittag- und Abendessen) in Planung, der sich an den Erfahrungswerten des Klimatellers orientiert. Die Umsetzung ist für Jänner 2022 geplant.

Zu 5:

Die Lieferung von Lebensmitteln erfolgt nach Lieferlosen, die im Zuge des Vergabeverfahrens durch die BBG im Einvernehmen mit dem BMLV festgelegt werden. Hierbei erfolgen die einzelnen Vergabebereiche teilweise bis auf Losgröße einer militärischen Liegenschaft. In jenen Bereichen, die nicht durch BBG Vertragspartner abgedeckt sind, ist die selbständige Beschaffung von Lebensmitteln durch die Verpflegseinrichtung vorgesehen. Eine Gesamtübersicht hiezu liegt nicht auf.

Zu 6 bis 8:

Die gesamten Budgetmittel für die Verpflegslogistik werden vom Kommando Streitkräfte verwaltet. Als Handlungsgrundlage fungiert die Richtlinie der „Militärwirtschaftlichen Verwaltungsweisung Verpflegung“, die unter anderem auch das Verpflegsangebot regelt. Anhand von zentral zur Verfügung gestellten Rezepten werden Speisepläne unter Einbindung und in Abstimmung mit Verpflegsteilnehmern, Soldatenvertretern und Militärärzten für die Bereiche der Regionalküchen und Truppenküchen erstellt. Im Übrigen verweise ich auf meine vorstehenden Ausführungen.

Mag. Klaudia Tanner

