

6876/J XXVII. GP

Eingelangt am 08.06.2021

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

ANFRAGE

des Abgeordneten Dr. Bösch
und weiterer Abgeordneter
an die Bundesministerin für Landesverteidigung
betreffend Umstellung des Bundesheeres auf das System „Cook & Chill“

Seit mehreren Jahren wird beim österreichischen Bundesheer auf das System „Cook & Chill“ umgestellt, angeführt werden hierfür finanzielle Einsparungsgründe. Seit Kurzem erklärt die Bundesregierung das Bundesheer zur strategischen Handlungssreserve. Dass muss heißen, dass das Bundesheer für jeden Einsatz- und Katastrophenfall handlungsfähig gemacht werden muss. Dazu gehört selbstverständlich auch die Sicherstellung einer permanenten Verpflegungsversorgung. Die selbstständige Zubereitung muss auch bei längerem Stromausfall (Blackout) gewährleistet werden können.

Das System „Cook & Chill“ mit Regional- und Finalisierungsküchen ist nicht in der Lage diese Voraussetzungen sicherzustellen. Viel mehr werden hunderttausende Kilometer im Jahr zum Transport der Speisen durch eine private Transportfirma verfahren und lassen neben den Umweltbelastungen die Kosten enorm steigen. Die weiten Strecken und allfällige Verkehrsbehinderungen können die Versorgung nachhaltig gefährden.

Das System „Cook & Chill“ widerspricht den Prinzipien, der Verringerung des CO₂ Ausstoßes durch KFZ-Verkehr, der Vermeidung von unnötigem Abfall (Plastik-Transportbehälter), der angestrebten Autarkie von Kasernen als Sicherheitsinseln und dem Ziel der regionalen Lebensmittelversorgung.

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an die Bundesministerin für Landesverteidigung folgende

Anfrage

1. Haben sie die Absicht, das Bundesheer ernsthaft als strategische Handlungsreserve auszubauen?
2. Sollen in diesem Zusammenhang auch die Kasernen zu Zentren der Versorgung in Notfällen werden (zB Katastrophen oder „Black-Out“)?
3. Wenn ja, müssen die Kasernen hierzu auch permanent in der Lage sein, ihre Verpflegung unabhängig und selbstständig zuzubereiten, um die Truppe und

in weiterer Folge, wenn möglich und notwendig, auch die Zivilbevölkerung versorgen zu können?

4. Sollte dabei die Gesundheit und das Wohlbefinden der Soldaten, vor allem im Rahmen der Zubereitung regionaler und gesunder Lebensmittel, ein Hauptziel sein?
5. Sind sie neben den Kasernen auch der Ansicht, dass jede Einheit ein Feldkochelement benötigt, um auch im Ernstfall eine flächendeckende unabhängige Versorgung gewährleisten zu können?
6. Wie viele Feldküchen sind im Bundesheer noch vorhanden?
7. Wie werden diese technisch betrieben?
8. Welche Maßnahmen werden Sie setzen, um die Entwicklung der Regionalküche Salzburg so zu gestalten, dass die Truppenküchen im Westen unseres Landes erhalten bleiben?
9. Welche Maßnahmen werden Sie setzen, um die noch vorhandenen Truppenküchen im Osten Österreichs zu erhalten, beziehungsweise dort wo es möglich ist wieder einzurichten (zB: Weitra, Allensteig, etc.)?
10. Werden Sie die vorhandenen Anregungen aus der Truppe in Bezug auf das neue Kochsystem berücksichtigen und die unter vollkommen anderen Voraussetzungen begonnene Realisierung des „Cook & Chill“ rückgängig machen?