

## Die Feldküche (Gulaschkanone) und die Feldköche im DRK-Kreisverband Wittlage – ein Rückblick in die Geschichte

„Ohne Mampf kein Kampf“, so lautet ein altes Sprichwort, das vermutlich jüngere Menschen heute von der Bedeutung her nicht mehr verstehen, weil sie nie unter einer Hungersnot leiden musste. Der Spruch erklärt sich deshalb im zivilen Bereich so, dass die Menschen, die Hunger haben, nicht bereit sind zu arbeiten. Der DRK-Kreisverband Wittlage gründete in den 1960er Jahren eine eigene mobile Verpflegungsgruppe, die später mit einer „Gulaschkanone“, einem LKW, Anhänger und Zelt ausgestattet war. An jedem beliebigen Ort konnte die Gruppe ihre „Feldküche auf Rädern“ aufstellen und anfangs sogar mit Festbrennstoffen wie Holz und Kohle, später mit Heizöl oder was sauberer und geruchsärmer war, mit Flüssiggas beheizen. Auf der einen Seite gab es einen großen Topf mit Wasserbad, so dass die Speise nicht anbrannte, auf der anderen Seite eine eingebaute Bratpfanne und meist einen kleineren Topf. Gekocht wurde in großen Einheiten, für 100 bis 300 Personen.

So etwa sahen die mobilen Feldkochherde anfangs aus, die Großtöpfe und die Brennkammer in der Mitte, oben der Schornstein für die Abgase und auf jeder Seite eine Kiste für Kücheninventar, wie Teller, Besteck und für die Küchengerätschaften.

**Erbsensuppe, Gulaschsuppe oder Eisbein mit Kartoffelbrei und Sauerkraut** Dies waren beliebte Mahlzeiten für die Massenverpflegung. Erbsensuppe aus dem großen Topf schmeckte den Leuten im Osnabrücker Land bei allen Gelegenheiten, bei Katastrophen-Übungen, bei Wandertagen und Volksfesten. Die Erbsensuppe war sämig und mit Wurststückchen und geschnippelten Bauchspeck sehr schmackhaft, zeitweise gab es eine Kochwurst zusätzlich. Die Gulaschsuppe mit viel Rindfleischstückchen war auch sehr beliebt, manchmal gab es dazu Kartoffelbrei für den großen Hunger, denn die Einzelportion durfte ja nicht allzu viel kosten. Für die Katastrophenhelfer, die vom DRK häufig bekocht wurden, gab es anfangs wie bei der Wehrmacht „Henkeltöpfe mit einem Einsatz und einem Deckel als Teller“, so dass die Speisen auch getrennt eingefüllt werden konnten. Es gab ein spezielles Besteck für die Helfer, das in einem speziellen Halter Löffel, Messer und Gabel sowie am Rand einen Dosenöffner umfasste. Plastikteller oder Plastikmesser, Gabel und Löffel gab es anfangs nicht; nach Gebrauch wurde die persönliche Verpflegungsausstattung gewaschen und für den nächsten Einsatz in einem speziellen Beutel gelagert.

Die Wittlager DRK-Verpflegungsgruppe hatte regional einen besonders guten Ruf; sie lieferten ein schmackhaftes Frühstück im Zelt und später dann das warme Essen. Sie verwendeten gute Zutaten, so war der Kaffee und die Suppe nie zu dünn und vor allem schmackhaft.

Die Mannschaft mit den Kochschürzen und den Kochmützen war im DRK eine verschworene Gemeinschaft und ein gutes Team. Gärtnermeister Hans-Georg Meier aus Bad Essen war lange Zeit Gruppenführer, ihm folgte Udo Engel und heute ist es Hermann Pannenburg, der den großen Kochlöffel als Teamleiter schwingt. In der Gruppe wirkten bekannte Kräfte mit, wie Günter Leufting, Manfred Windhorst, Ingo Becker, Ulli Bowenkamp, Helmut Müller, Margot Appelt und viele andere. Kreisbereitschaftsführer Heinz Böster kümmerte sich oft um den organisatorischen Rahmen, traf mit den Veranstaltern die Absprache, wann, wie viele Portionen und zu welchem Preis geliefert werden sollten. Er sorgte auch für den Einkauf, denn die Zutaten mussten in großen Einheiten besorgt werden und es durfte kein Minus für den DRK-Kreisverband entstehen; meist kalkulierte Heinz Böster so, dass ein kleiner Überschuss erwirtschaftet wurde, denn auch Ersatzteile und Inventar mussten beschafft werden und manchmal auch kühle Getränke für die DRK-Küchenkräfte.

## Der Tagesablauf in der Feldküche

Gab es bei einer Übung oder einem Einsatz Frühstück für die Hilfskräfte, so musste das Küchenteam schon halb in der Nacht Kaffee und Teewasser kochen, Brot oder Brötchen besorgen und Marmelade, Wurst und Käse auf Tellern bereitstellen. War das Frühstück durch, ging es an die Vorbereitung des Mittagessens. Kartoffeln mussten damals noch vor Ort geschält werden, mit der Hand, und Gemüse und Wurst und Fleisch musste geschnippelt werden. Heute gibt es vielfach bereits geschälte Kartoffeln oder sonst wie vorbereitete Zutaten. Im großen Topf des Feldkochherdes, der erst angeheizt werden musste, dauerte es zwei bis drei Stunden, bis unter ständigem Rühren der Eintopf die gewünschte Konsistenz hatte; dann wurde mit Gewürzen und Maggi abgeschmeckt. Zur Essensausgabe standen die Leute dann nach der Ansage „Essen fassen“ in langer Reihe an und warteten, dass ihnen eine große Kelle mit Erbsensuppe und auf der anderen Seite eine Heißwurst in den Essensbehälter geladen wurden. Zum Schluss, wenn noch etwas übrig war, aß das Küchenteam – sie kamen meist nicht zu kurz. War das Essen gut und schmackhaft, war dies eine gute Werbung für das Feldküchenteam des DRK-Kreisverbandes.

Ingo Becker aus Wittlage, der über viele Jahre im DRK-Küchenteam mitwirkte, hat zum 150jährigen Jubiläum des DRK-Kreisverbandes Wittlage in seinem Privatarchiv viele Erinnerungsfotos über die DRK-Verpflegungsgruppe gefunden, von denen nachfolgend einige gezeigt werden sollen:



Ein alter Feldkochherd, in der Fachsprache als FKH bezeichnet.  
Foto: E. Grönemeyer



Heinz Böster in seinem Element



DRK-Tage am Freibad in Bad Essen 1974. v.l.: Rolf Höckmann, Ingo Becker und Peter Willner



Essen fassen – Günter Leufting bei der Essensausgabe.,