

## KLAUDIA TANNER IM AUSFÜHRLICHEN ZAG-JOURNAL-INTERVIEW

# Gutes Essen auch beim Bundesheer?

Die Bundesministerin für Landesverteidigung im Gespräch zum Thema gesunde, regionale Ernährung

**Das österreichische Bundesheer erfüllt weit mehr Aufgaben als viele von uns denken. Die Bereitschaft zur Landesverteidigung ist nur eine von vielen Aufgaben. Gerade in den letzten Jahren hat das Bundesheer gezeigt, dass es ein unverzichtbarer Teil unserer österreichischen Republik und eine wichtige Säule unserer modernen Demokratie ist. Ob beim Katastrophenschutz oder aber als Helfer bei der Bewältigung der Covid-Krise, in Covid Test- oder Impfstraßen oder zur Sicherung des Grenzverkehrs. Was aber bekommen österreichische Soldatinnen und Soldaten eigentlich auf den Mittagstisch? Abseits von früher üblicher Manöverkost, wie Dosenbrot und Saftfleisch aus Gulaschkanonen, orientiert sich das Bundesheer nun neu und setzt neue Maßstäbe, auch was hochwertige und gesunde Ernährung betrifft. Frau BMin Klaudia Tanner hat kürzlich das Kostgeld für Soldaten erhöht, was wird sich in Zukunft ändern?**

**ZAG:** Frau Bundesministerin, das österreichische Bundesheer erfüllt gerade jetzt in der Krise wichtige Aufgaben für uns alle. Trotzdem steht der Vorwurf im Raum, man hätte das Bundesheer über viele Jahre kaputtgespart. Sie haben das Kostgeld erhöht und setzen sich dafür ein, dass dem Bundesheer die Wertschätzung in der Bevölkerung zukommt, die es verdient. Neben gerechtem Lohn für entsprechende Leistung oder der technischen Ausstattung – welchen Stellenwert nimmt dabei gesunde und ausgewogene Ernährung ein?

**Klaudia Tanner:** Soldatinnen und Soldaten müssen gesund und einsatzfähig sein, wenn sie all ihre Aufgaben erfüllen wollen, da spielt die richtige Ernährung eine gewaltige Rolle. Das sprichwörtliche „Ohne Mampf kein Kampf“ hat hier schon seine Berechtigung! Wir haben daher das Tageskostgeld für die Verpflegung von Soldatinnen und Soldaten in Kasernen und Dienststellen von 4 auf 5 Euro angehoben. Damit haben wir mehr Geld für das Essen unserer Leute zur Verfügung und können die Qualität und Nachhaltigkeit der verwendeten Lebensmittel noch mehr steigern. Zentral dabei ist die verstärkte Verarbeitung regionaler und saisonaler Produkte in den Küchen des Bundesheeres.

**ZAG:** Der Aktionsplan für die nachhaltige Beschaffung (kurz Nabe-Plan) definiert auch Mindestkriterien für den Einkauf von Lebensmitteln. In diesem Plan sind u.a. die wesentlichen, gesetzlichen Mindestbestimmungen der österr. Geflügelhaltung angeführt. Wir haben EU-weit die für die Tiere und Umwelt besten Haltungsbestimmungen. Werden Sie sich dafür einsetzen, dass österreichische Soldatinnen und Soldaten Essen bekommen, das diesen nationalen Mindeststandards entspricht?

**Tanner:** Das Bundesheer beteiligt sich schon lange am „Aktionsplan nachhaltige öffentliche Beschaffung“. Wir haben österreichweit 90 Verpflegungseinrichtungen für die Truppe und Zivilbedienstete.

Mehr als 70 % der Lebensmittel, die verarbeitet werden, stammen aus Österreich. Obst und Gemüse, Back- und Konditorwaren kommen in der Regel aus der näheren Umgebung. Wir leisten damit einen großen Beitrag, um die regionale Wertschöpfungskette zu stärken. Regional schmeckt besser – das wissen auch wir.

**WIR HABEN ÖSTERREICHWEIT 90 VERPFLEGUNGSEINRICHTUNGEN. MEHR ALS 70 % DER LEBENSMITTEL, DIE VERARBEITET WERDEN, STAMMEN AUS ÖSTERREICH.**

**ZAG:** Die gesellschaftlichen Erwartungen an die Nutztierhaltung steigen, sind Sie dafür, dass in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung auch die Herkunft der tierischen Primärzutaten ausgelobt werden sollen?

**Tanner:** Natürlich, bei Eiern zum Beispiel – ich finde es äußerst wichtig, hier auf die Herkunft zu achten. Damit bieten wir unseren Soldatinnen und Soldaten eine gesunde Kost und unterstützen gleichzeitig unsere heimischen Geflügelhalter.

**ZAG:** Was sind Ihre wichtigsten Vorhaben in den nächsten Jahren?

**Tanner:** Was die gesunde Ernährung anbetrifft, so ist ein weiteres Projekt der sogenannte „Klimateller“. Die Umsetzung des Klimatelers soll österreichweit in allen Verpflegungseinrichtungen des Bundesheeres durchgeführt werden. Ziel des Klimatelers ist es, nachhaltigere, saisonale und vor allem regionalere Produkte in den Verpflegungseinrichtungen des Bundesheeres anzubieten. Dabei wird unter anderem der Gemüseanteil und der Anteil heimischer Getreidesorten gesteigert. Das Essen für die Truppen soll dadurch ernährungsphysiologisch hochwertiger und nachhaltiger gestaltet werden. Der Ausbau der Regionalküchen ist im Bundesheer sehr weit fortgeschritten, aber wir werden in Zukunft die Nachhaltigkeit noch stärker betonen. Zur Autarkie einer Kaserne gehört auch die Autarkie der Küchen. Dort wo es machbar ist, wird auch wieder in der Kaserne gekocht werden.

Allgemein gesehen besteht das wichtigste Vorhaben in den kommenden Jahren darin, das Bundesheer gut aufzustellen und auszurüsten, und um neben der klassischen Landesverteidigung auch für die sicherheitspolitischen Herausforderungen des 21. Jahrhunderts wie Pandemien, Terrorangriffe, Cyberangriffe und Katastropheneinsätze gerüstet zu sein.

**ZAG:** Wir bedanken uns für das Gespräch und wünschen Ihnen alles Gute! ■



Foto © Parlamentsdirektion / HBF / Peter Lechner