

Oma Emmas Erbsensuppe ist das Markenzeichen

Der Versorgungstrupp Wietzen der Feuerwehr wurde heute vor 50 Jahren gegründet

VON UWE SCHIEBE

LANDKREIS. Bis weit über die Grenzen des Landkreises Nienburg ist der Verpflegungstrupp Wietzen der Feuerwehr bekannt. Heute können die Feuerwehrköche ihr 50-jähriges Bestehen feiern: Am 16. April 1971 haben die Feuerwehrköche der ersten Stunde auf dem Hof von Truppführer Heinz Grundmann Erbsensuppe gekocht. Grundmanns Oma unterstützte die Köche damals und schmeckte die erste Suppe ab. Noch heute wird nach Oma Emmas Rezept Erbsensuppe gekocht.

Im Januar 1971 fragte der damalige Kreisbrandmeister Kurt Wente bei der Feuerwehr Wietzen an, ob Interesse an der Gründung und dem Aufbau eines Verpflegungstrupp bestände. Schon einen Monat später hatte der stellvertretende Kreisbrandmeister Heinz Siemers aus Bockhop, seit der Gemeindereform dem Landkreis Diepholz zugeordnet, einen Feldkochherd nach Wietzen beschaffen lassen. Für solche Spontanaktion war Heinz Siemers immer zu haben. Es fanden sich schnell zwölf überwiegend ältere Kameraden aus der Ortswehr Wietzen, die unter der Leitung von Heinz Grundmann die Arbeit aufnahmen.

Alle Feuerwehrleute erhielten einen prall gefüllten Seesack mit Bekleidung. Darin befanden sich Strümpfe, Unterwäsche, Parka, Arbeitsan-

zug, Ausgehanzug, Schnürschuhe und „Knobelbecher“.

Im Bezirkszeltlager der Jugendfeuerwehren 1978 in Mellinghausen, Landkreis Diepholz, hatten die Feuerwehrköche dann ihren ersten mehrtägigen Kocheinsatz.

Der Trupp ist in der Lage, fast alle Gerichte zu kochen. Seit 1979 haben die „Küchenbullen“, wie die Feuerwehrköche gerne genannt werden, immer in der ersten Woche der Sommerferien einen festen Termin: Im Kreiszeltlager der Jugendfeuerwehren mit mittlerweile 1100 Lagerteilnehmern ist täglich für Frühstück, Mittag und Abendessen zu sorgen. Für diese jährliche Herausforderung opfern die meisten Köche einen Teil ihres Jahresurlaubs.

Nach dem Tod von Heinz Grundmann übernahm Erich Hindahl 1984 die Aufgaben des Truppführers. Im Januar 1988 bekam der Trupp einen zweiten modernen Feldkochherd. Hindahl wurde 1991 von Günter Wiechmann abgelöst, der wiederum den Posten 1994 an Cord Honsbrok übergab.

Die Kochaufträge nahmen reichlich zu. Im Jahr 1994 beschaffte der Landkreis ein Spülmobil inklusive Geschirrr. Seit dem verfügt der Verpflegungstrupp über ein beachtliches Geschirrinventar und kann bis zu 1000 Personen gleichzeitig bewirten. Die Ausstattung besteht aus Esstellern, Kuchentellern, Suppenschalen, Kaffeebechern, Messern, Gabeln, Esslöffeln,

Teelöffeln und Kuchengabeln.

Im Jahre 1999 kam vom Bund der lang ersehnte Küchenwagen. Auf dem 7,5-Tonner Mercedes 811 mit Plane und Spriegel befinden sich alle Materialien und Gerätschaften, die bei Einsätzen oder Übungen benötigt werden. Dazu gehören ein Küchenzelt, Notstromerzeuger, zwei 1000-Liter-Trinkwasserbehälter sowie eine Pumpe zur Trinkwasserversorgung, ein Kühlschrank und Beleuchtungsmaterial. Im Einsatzfall muss lediglich die Verpflegung geladen werden.

Im Jahr 2006 erhielten die Feuerwehrköche ein weiteres Fahrzeug. Ein gebrauchter VW-Bully, ausgestattet mit Funk und Blaulicht, wurde übergeben. Der Traum vom „Gerätewagen Küche“ ging dann im Jahr 013 in Erfüllung. Nach langer Planung wurde von der Firma Gimax im Sauerland ein Gerätewagen auf MAN-Fahrgestell gebaut und ausgeliefert. Da dieses Fahrzeug ein Pilotprojekt war, überraschten die Feuerwehrköche die 80-köpfige Belegschaft der Firma Gimax bei der Abholung mit einem Menü. Auf dem Werksgelände wurde Schweinebraten mit Sauerkraut, Kartoffeln und Dessert zubereitet.

Im März 2016 endete die Ära von Cord Honsbrok nach 22-jähriger Tätigkeit als Zugführer. Claas Krowicky wurde zum Nachfolger gewählt.

Neben dem jährlichen zehntägigen Kreiszeltlager



Die Feuerwehrköche bei der Arbeit.

FOTO: SCHIEBE

der Jugendfeuerwehren sind die Feuerwehrköche auch immer wieder bei Übungen und größeren Einsätzen dabei. Mit der Kreisbereitschaft waren sie 2002 und 2013 jeweils mehrere Tage im Hochwassereinsatz an der Elbe bei Dannenberg. In den Jahren 2007 und 2017 ging es in den Hochwassereinsatz nach Hildesheim/Alfeld.

Ein besonderes Erlebnis war im Jahr 2015 die Fachmesse „Interschutz“ in Hannover: Eine Woche lang beköstigte man auf der „Blaulichtmeile“ jeden Abend die

Messebesucher mit leckeren Gerichten. Der Präsident des Landesfeuerwehrverbandes Niedersachsen, Karl-Heinz Banse verlieh anschließend den Titel „Bester Versorgungszug Deutschlands“ an die Wietzener. Ein weiteres Highlight war 2018, als es mit der Kreisbereitschaft für zehn Tage in den Waldbrandeinsatz nach Schweden ging. Dort wurde für die Einsatzkräfte neben anderen Gerichten sogar Rentierfleisch zubereitet.

Mit 22 Köchen aus den unterschiedlichsten Berufen ist

der Verpflegungszug recht gut aufgestellt, würde sich aber über weitere Verstärkung freuen.

Da das 50-jährige Jubiläum wegen der Coronapandemie zur Zeit nicht gefeiert werden kann, überbrachte Wietzens Bürgermeister Hans-Jürgen Bein im Namen der Gemeinde die Glückwünsche und wünschte dem Versorgungstrupp auch weiterhin alles Gute. Bein betonte, dass die Feuerwehrköche den Namen Wietzen weit über die Gemeindegrenzen bekannt gemacht hätten.