

Fahrzeugtypenkatalog Bundeswehr

Spezial

Heft 01

Verpflegungsfahrzeuge der Bundeswehr 1955 – 2018

Bäckereifahrzeuge
Schlachtereifahrzeuge
Küchenfahrzeuge



Eigenverlag Anweiler – Pahlkötter

4. Einleitung

Fahrzeugtypenkatalog Bundeswehr „Spezial Heft 01“

Frischverpflegung bei der Bundeswehr

Für einen eventuellen Verteidigungsfall waren bei der Bundeswehr Bäckerei- und Schlachtereizüge, die in gemischten Kompanien vereint waren, vorhanden. Das Material, die Maschinen und die dazugehörigen Fahrzeuge waren eingelagert. Im Jahr 1957 begann der Aufbau einer Bäckerei- und Metzgereikompanie beim Nachschublehrbataillon in Bremen-Grohn, zunächst jedoch mit US Gerät (Bäckereimaschinenanlage Typ M 1945 siehe Seite 5). Weitere Einheiten entstanden ab 1958/59 beim II. und III. Korps in Ulm und Koblenz. Mit ihrem Fuhrpark und Maschinenpark war die gemischte Kompanie in der Lage, eine Division mit 24000 Soldaten mit 12000 Portionen Brot und mit Fleisch und Wurstwaren täglich zu versorgen. Dieser Konzeption bzw. der Kapazität folgend, konnte der Bedarf einer Division und deren zugeteilter Korpstruppen täglich sichergestellt werden.

In Friedenszeiten war die Geräteausstattung der Bäckerei- / Schlachtereikompanien bei einem Betriebszug je Korps eingelagert. Nur das Kaderpersonal war vorhanden und sollte im Verteidigungsfall durch einberufene Soldaten (Bäcker/Metzger) aufgefüllt werden. Für den Einsatz hatte die Kompanie einen umfangreichen Kfz-Park mit Spezialfahrzeugen und Anhängern, u.a. mobile Backöfen, Stromerzeuger, Arbeitsplattformen auf entsprechenden Anhängern und Kühlfahrzeugen.

Bei deutschen Bäckereizügen wurde ausschließlich Kommissbrot gebacken (Alliierte Armeen buken ausschließlich Weizenbrot). Derzeit plant bzw. konzipiert die Bundeswehr ein Nachfolgemodell als Ersatz der Feldküche TFK 250 (Kärcher). Diese wird derzeit in großen Stückzahlen bei der Bundeswehr ausgesondert und über die VEBEG verkauft.

Außerdem behandelt dieses Heft die Ausstattung der Bundeswehr mit Küchenfahrzeugen und mobilen Feldküchen von 1956 bis 2017.

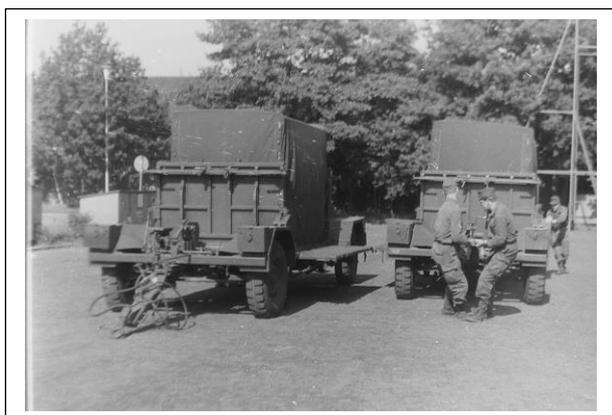
Dieses Heft der »neuen Reihe« möchte Ihnen, werter Leser, einen Eindruck dieser Kompanien der Bäckerei- und Schlachtereizüge und deren Spezialfahrzeuge, aber auch die Fahrzeuge des Küchendienstes aufzeigen.

Vielen Dank

Die Autoren

Karl Anweiler Manfred Pahlkötter

Aus Platzgründen soll auf eine Kapitelübersicht bzw. Fahrzeugübersicht verzichtet werden.



Auf einem Tiefladeanhänger, hier Bäckerei, wurden folgende Maschinenanlagen verlastet bzw. transportiert.

Zweiachs-Tiefladeanhänger 3 t „Blumhardt“ mit absetzbarer Tragbrücke, Plattform 2,7 x 2,0 m mit ausklappbaren Seiten- und Kopfteilen. Plane, Spriegel und Zubehör,



Getreidemühle – Maschinenanlage (1956)

Hersteller: Fa. MIAG – Mühlenbau - Braunschweig

1x Kornbehälter für Weizen / Roggen / Dinkel

1 x Mehlbehälter und Kleie – beide Typ Trevira Stoffsilo für 2t.

Elektronischer Steuerstand

Walzenstühle und pneumatische Mehlförderung

Reinigungsmaschinenanlage Plansichter / Sieb

Verlastet auf Zweiachs-Tiefladeanhänger „Blumhardt“ mit absetzbarer

Tragbrücke, Plattform 2,7 x 2,0m mit ausklappbaren Seiten- und Kopfteilen,

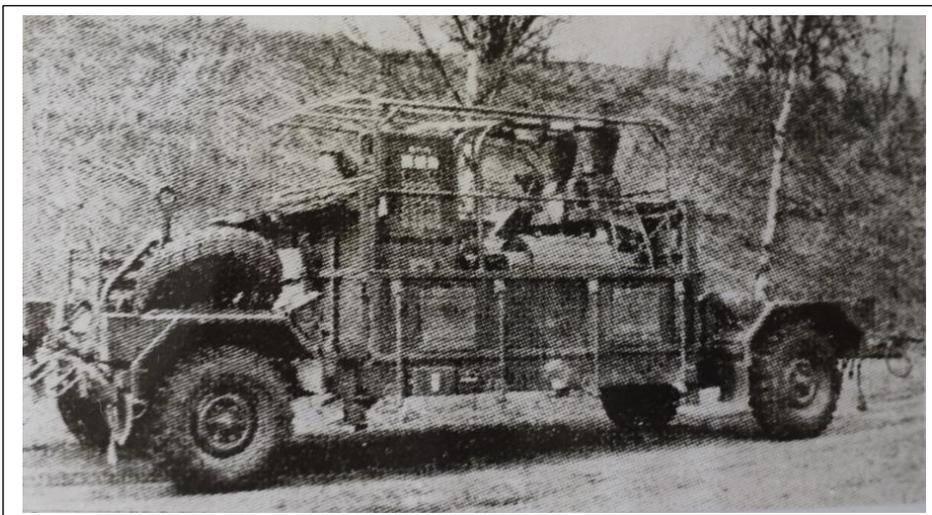
Plane und Spriegel (Prototyp bzw. Einzelstück – nicht eingeführt).

Bäckerei-Maschinenanlage:

je 1 Teigknetmaschine, Inh. ca. 200 kg; Teigteiln.; Mehlsiebm. ca. 1 000 kg/h; elektr. Heißwasserbereiter 150 Ltr./h; elektr. Schaltanlage; auf Zweiachs-Tiefladeanhänger 3 t „Blumhardt“ mit absetzbarer Tragbrücke, Plattform 2,7 × 2,0 m mit ausklappbaren Seiten- und Kopfteilen, Plane, Spriegel und Zubehör,

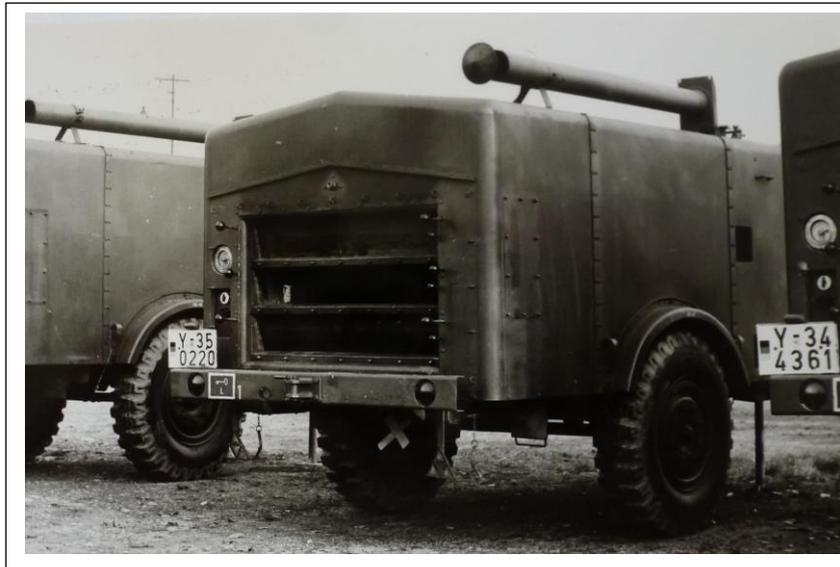
Gäranlage Typ 1 oder 2 für Stückgare bzw. 84 Backkästen auf Zweiachs-Tiefladeanhänger 3t „Blumhardt“ mit absetzbarer Tragbrücke, Plattform ca 2,7 x 2,0m mit ausklappbaren Kopfteilen und Zubehör

Getreidemühle (Prototyp / Einzelexemplar) 1956



Getreidemühle verlastet auf Blumhardt Anhänger für absetzbare Traglasten, Typ BWB 2345
Hersteller: Fa. MIAG – Mühlenbau - Braunschweig

Feldbackofen (US – Ausführung ab 1958/59)



US-Feldbacköfen verlastet auf 1achs Fahrgestell, vermutlich Fa. Perkins USA

Beachte: runde Schutzbleche.

Nachfolgemodell des Feldbackofens M-1945

(siehe dazu Seite 5 unten)



Feldbackofen Typ F72/3, der Firma Werner & Pfleiderer (BRD) Nachbau nach US-Vorbild und ab 1962 bei der Bundeswehr im Einsatz.



Ein weiterer Feldbackofenanhängen wird an das Arbeitszelt herangeschoben.



Diese Bild zeigt mehrere Feldbacköfen im Einsatz in einem Arbeitszelt. Leistung pro Backofen alle 80min 216kg Brot

Verarbeitungsgruppe Schlachtereimaschinenanlage:

1 Schnellkutter „Stephan“ USF 40E, Schüsselinhalt 40ltr, 220/380V mit Zubehör

1 Wurstfüllmaschine „Rohwer“ SOE 52, Fassungsmenge 50ltr, 220/380V mit Zubehör

1 Feinstschneider „Stephan“ Micro Cut MCN 8, 220/380V mit Zubehör

1 Schaltschrank „Metzenauer & Jung“, 380V, 65A

Ausgang 7 x 220/380V 25A, 3 x 220/380V 60A

Die Maschinenanlage ist aufgebaut auf einem Zweiachs-Tiefladeanhänger 3t

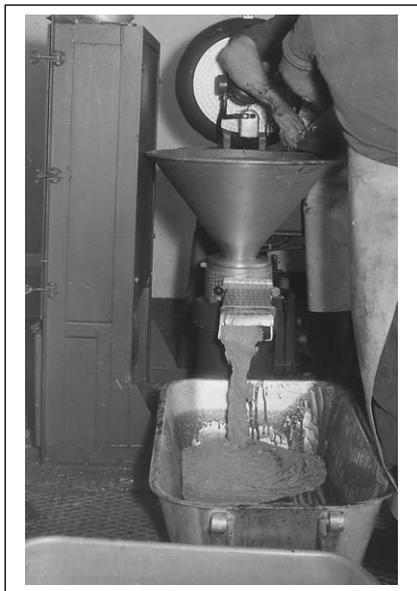
„Blumhardt“ mit absetzbarer Leichtmetall-Tragbrücke, Plattform 2700 x 2000mm

Arbeitsplattform bei ausgeklappten Seiten- und Kopfteilen 5000 x 3200mm

Abnehmbares Verdeckgestell mit Plane, Verlängerungskabel und Treppe.



Für die Feldschlachtereie gab es nur einen Anhänger, der Rest der Maschinenanlage (Räucherschranke, Wurstmaschinen, Gestelle etc.) wurden auf Lkw verladen und vor Ort gebracht. Auf dem Bild unten sind einige Arbeitsgeräte zu sehen.





MAN Sattelzugmaschine Typ 630L2A 5t mit
Blumhardt Kühlaufleger Typ P 456.503a.



MAN Sattelzugmaschine Typ 630L2A 5t mit
Ackermann Kühlaufleger.



Kühlkoffer auf
Lastanhänger 5t
Hersteller: unbekannt
(Einzelexemplar bzw.
Eigenbau der Bundeswehr)



Schmitz-Cargobull Kühlanhänger Typ AFG 18. Beschafft 2010 durch den Bundeswehr-Fuhrpark-Service.



Holschbach Kühlanhänger, eingesetzt bei der Bundeswehrverwaltungsstelle Aeroporto Militare "G.Farina" di Decimomannu (Sardinien). (Einzelexemplar)



Mercedes-Benz Typ L 508DG-KA/35. Das Kantinenfahrzeug wurde auf Truppenübungsplätzen eingesetzt. 1969 wurden drei Fahrzeuge beschafft.



Mercedes-Benz Typ L 508DG-KA/35. Das Küchenfahrzeug wurde bei der deutschen Marine in Wilhelmshaven eingesetzt.



Masch.F.A,-Nürnberg – MAN Typ 630L2A 5t Feldküchenkoffer C ZNr 2509C/FKUE2.
 (Serienfahrzeug zweites Baulos).
 Beachte: Fleckentarnanstrich, dieser war relativ selten zu sehen.



Mercedes-Benz Typ 1017A 5t Pritsche mit Rahmeneinbausatz (Prototyp einer Feldküche der Firma Krauss-Maffei). Der komplette Küchenaufbau konnte vom Fahrzeug abgenommen bzw. abgesetzt werden (siehe rechtes Foto).



Magirus-Deutz Typ 168M11FL 5t
 Pritsche mit Sonderkabine Feldküche

Inneneinrichtung der Sonderkabine