



Sie hielten am Sonnabend ihre Stellung an der renovierten Kanone: Andreas Prause (l.) und Edmund Rohmann (r.).

Foto: camera900.de

Würzige Suppe machte gut Durst

Feldküchenparty | Nach ihrer Renovierung Gulaschkanone festlich wiederingeweiht

Heubisch – Am Samstag gab es am Heubischer Feuerwehrgerätehaus ein besonderes Schmankehl. Die neu renovierte Feldküche wurde auf ihre Tauglichkeit getestet, und der Heubischer Feuerwehrverein lud zur Verkostung ein. Doch wie war das mit der Feldküche, die in den Besitz des Heubischer Feuerwehrvereins gelangte, genau? Zwei Feuerwehrleute, die Hauptakteure des Unternehmens „Renovierung der Feldküche“, erzählten *Freies Wort* gegenüber von dem schwierigen Anfang. Irgendwann kam die Feldküche von Oerlsdorf nach Heubisch, so Andreas Prause, selbst seit Jahren Feuerwehrmann mit Herzblut, stellvertretender Chef der aktiven Wehr und äußerst engagiert in der Historischen Abteilung gemeinsam mit Kamerad Edmund Rohmann, der knifflige Aufgaben besonders mag und sich den schwierigen Herausforderungen gerne stellt. In Oerlsdorf fand man sie verstaubt, verdreckt und ein wenig durchgerostet. Die Feldküche stand lange Zeit im Dienst der ehemaligen Grenztruppen. Es handelt sich um das Modell Feld-

küche 180, Baujahr 1962. Die Feldküche hat drei Kessel mit einem Fassungsvermögen von insgesamt 180 l (30 l, 50 l, 100 l), deshalb die Bezeichnung Feldküche 180. Die beiden Tüftler Prause und Rohmann opferten einen Großteil ihrer Freizeit, um mit den Kameraden Gerhard Weber, Michael Scheler, Mario Holland, Christian Holland, Stefan Scherer und Steffen Kalb sich dem Unternehmen „Feldküche“ anzunehmen. Über Jahre hinweg wurde die Feldküche bei Festen an andere Gemeinden bzw. Vereine ausgeborgt. Und wie das eben so ist, vom vielen Ausborgen wurde die Feldküche nicht besser. Im Laufe der Jahre fehlten Teile, Abnutzungserscheinungen machten sich bemerkbar, und irgendwann hatte die Feldküche nur noch Schrottwert, einzusehen auf der Homepage der FFW Heubisch unter <http://www.feuerwehr-heubisch.de/> Eigentlich wollten Andreas Prause und Edmund Rohmann nur Teile auswechseln. Doch als sich die beiden an die Arbeit machten, stellten sie fest, dass mehr kaputt war



Hier wünschen sich die beiden herzlich viel Glück für den arbeitsreichen Tag. Dann begann das Bewirten aus der Kanone.

als erwartet. Nun galt es zu entscheiden, ob man die Instandsetzung auf sich nimmt oder wohl eher das Teil verschrottet. Nach reiflicher Überlegung mit Feuerwehrvereinschef Thomas Schindhelm nahm man sich der Aufgabe an und begann mit der Renovierung. Insgesamt, so Andreas Prause, leisteten die

Feuerwehrmänner ca. 340 Stunden, um die Feldküche in neuem Glanz erstrahlen zu lassen. Die Feldküche wurde komplett auseinandergebaut, Beschürzungskästen neu vermessen, Bleche zugeschnitten, Kochkübel gereinigt, alte Farbe entfernt und neu gespritzt. Vor dem großen Tag am Samstag fand eine Probeschürung statt, schließlich, so Andreas Prause, musste getestet werden, ob der Zug funktioniert. Nun ist die neue rot-schwarze Feldküche in voller Einsatzfähigkeit und von ihrem Original kaum zu unterscheiden. Die Kosten für die Renovierung übernahm der Feuerwehrverein Heubisch. Vereinsvorsitzender Thomas Schindhelm ist stolz auf seine rührigen Vereinsmitglieder, die mit vollem Einsatz Unmögliches möglich machen. Bei strahlendem Sonnenschein gab es dann die große Verkostung, zu der die Chefköche Andreas Prause und Edmund Rohmann höchstpersönlich den Kochlöffel schwenkten. Mit einem gemütlichen Beisammensein klang die Verkostung in den späten Abendstunden.

Sybille Lottes