



Ohne Mampf kein Kampf. Deswegen schnürte das BRK-Team um Michael Hilpl im Schlachthaus des Bäckerwirts 2100 Lunchpakete für die Einsatzkräfte der Großübung Roter Eber in Chamerau. FOTOS: MICHAEL GRUBER

# Das Wurstsemmel-Kommando

**GROSSÜBUNG** Damit 2500 Retter im Ausnahmezustand nicht vom Fleisch fallen, zeigten die Helden am Herd Höchstleistungen.

VON MICHAEL GRUBER

**CHAMERAU.** Freitagfrüh im Ortszentrum von Chamerau: Noch knattert kein Helikopter am Himmel, die Sirenen schweigen. Nur vor der Bäckerei Holzer ist das anders. Ein Einsatztrupp des Roten Kreuzes eilt auf das Schaufenster zu. Die Türen fliegen auf und ein dumpfes Ding-Dong erklingt.

„Mia würdma die Semmeln jetzt abholen“, sagt Michael Hilpl. Seine Kollegen marschieren mit großen Plastikkörben in der Hand in Reih und Glied aus der Backstube. Das erste Szenario der Großübung Roter Eber hat begonnen: Operation Wurstsemmel.

## 4200 Semmeln, 37 Kilo Wurst

Mehr als 2500 Einsatzkräfte, darunter Feuerwehren, THW, Malteser, Bergwacht und Bundeswehr werden am Samstag die Ortsumgebung bevölkern. Oben am Roßberg wütet ein Waldbrand, dann fängt auch noch die Schreinerei nach einer Gasexplosion Feuer. Ein weiteres Busunglück auf der Regenbrücke mit über 30 Verletzten soll die Einsatzkräfte dann endgültig aus der Reserve locken – so zumindest steht es im Drehbuch der größten Katastrophenschutzübung in Ostbayern.

Damit die Einsatzkräfte dafür auch bei Kräften sind, geht ohne Michael Hilpls Mannschaft nichts. Knapp 50

**Der Rote Eber lockte die Retter aus der Reserve.**



## KATASTROPHENSCHUTZ IN DER LUNCH-KANTINE



**Fließband:** Damit die Einsatzkräfte bei der Großübung Roter Eber nicht vom Fleisch fallen, arbeiteten die Helfer vom BRK wie ein Schweizer Uhrwerk: Freitag früh startete das Team von Michael Hilpl im Schlachthaus des Bäckerwirts mit der Zubereitung der ersten 600 Lunchpakete.



**Powerriegel:** Die passende Nervenahrung darf beim Einsatz-Marathon nicht fehlen. Deswegen verteilte das BRK-Versorgungskommando mehrere Körbe voll mit Müsli-Riegel als Stärkung für die Einsatzkräfte. Pro Lunchpaket gab es für die Retter einen Power-Happen.



**Wurstsemmel:** Diese Zahlen muss man sich auf der Zunge zergehen lassen: Insgesamt 2100 Lunchpakete mit je zwei Wurstsemmeln und einem Müsliriegel bereitete das BRK-Team vor. Die Zutaten: 4200 Semmeln und 37 Kilo Bierschinken und Leberkäse aus der Chamerauer Theke.



**Logistik:** Freitagabend standen für die ersten Einsatzkräfte vor Ort Gulasch, am Samstag für rund 2500 Personen Schnitzel auf der Speisekarte. Zubereitet wurden die warmen Gerichte abwechselnd in den BRK-Altenheimen Furth im Wald, Bad Kötzing und Waldmünchen.

Helfer des BRK aus den Bereitschaften Cham, Waldmünchen und Rimbach klotzten in der Küche ran für insgesamt 2100 Lunchpakete, 500 Schnitzel mit Kartoffelsalat und eine Großportion Gulasch für die Retter, die in Chamerau über Nacht blieben. Anders als für ihre Kollegen gab es für das Küchenkommando kein großes Blitzlichtgewitter. Warum ihr Dienst aber die Grundlage für jeden Katastrophenschutz ist, weiß Michael Hilpl aus über 22 Jahren Berufs-

erfahrung: „Beim großen Hochwasser in Deggendorf ging es für die Retter an den ersten Tagen nur schleppend voran. Die Versorgung mit Essen war dort anfangs katastrophal geregelt und die Helfer hatten nichts zu beißen.“

Damit sich das bei der groß angelegten Übung in und um Chamerau nicht wiederholt, legten sich nicht nur die Küchenkräfte vom BRK ins Zeug. 4200 Semmeln bereiteten die Bäckereien Holzer und Irrgang für das Wochenende vor. Hinzu kommt das, was die Mehrheit der Einsatzkräfte von der Füllung erwartet: 37 Kilo Wurst aus der Metzgerei Bäckerwirt.

„So Leute, einer schneidet die Semmeln, der andere legt die Wurst drauf – jeweils drei Scheiben Bierschinken und zwei Scheiben Leberkäse“, gibt Hilpl das Kommando. Im Schlachthaus des Bäckerwirts setzt sich der Küchentrupp wie ein Schweizer Uhrwerk in Bewegung. Eine Vorhut von acht BRK-Kollegen aus Cham schnürt die ersten 600 Lunchboxen für den inoffiziellen Auftakt des Roten Eber am Freitagnachmittag. Inhalt: Zwei Wurstsemmeln, ein Müsliriegel. Moment mal. Wie siehts mit den Vegetariern aus? Hilpl schweigt und runzelt die Stirn. Die Übersetzung: Ausnahmezustand in Chamerau ja, aber nicht bei den Essgewohnheiten.

## Retter bissen sich durch

Die Martinshörner heulen: Rauchentwicklung über dem Roßberg. Die ersten Rettungskräfte kämpfen sich durch den Wald zu den ersten Opfern vor. Ein defekter Ladewagen löst am Freitag einen Großbrand aus, den die Retter aus dem Landkreis ohne Verstärkung von Außen nicht stemmen können. Aus der Luft, über Wasser und über die Straßen rücken die Trupps am Samstag aus ganz Bayern und Tschechien zur Übung an – und sie beißen sich am Ende bis zu Hilpls Essensausgabe in die Turnhalle durch.

Auf dem Speiseplan: 500 warme Schnitzel mit Kartoffelsalat, die gerade über 25 Kilometer hinter sich haben. In Thermobehältern wurden die warmen Mahlzeiten aus den Kantinen der BRK-Altenheime Waldmünchen und Bad Kötzing angeliefert – das Gulasch vom Freitagabend kam aus der Kantine von Furth im Wald. „Hier haben wir auf eine ausgeglichene Auslastung geachtet“, sagt Hilpl. Genauso wenig sollte der Küchenbetrieb zur Versorgung der Bewohner beeinträchtigt werden. Mit dem dreckigen Geschirr verschwinden die stillen Helden dann wieder aus dem Rampenlicht. Doch weiß das Team um Hilpl, warum der Rote Eber sonst vom Fleisch gefallen wäre: „Mit unserem Küchendienst steht und fällt die ganze Katastrophenschutzübung.“