

Kfz-Werkstatt: Größter Brand seit Jahren in Wees s. 6

FEUERWEHR WISSEN

**Rechtliches
Erzwungene
Fusion?**

S. 38

**Ausbilden und Üben
Höhlenrettung**

S. 42

**Gerätekunde Teil 2
Schutzausrüstung
gegen Absturz**

S. 46



**Waldbrandbekämpfung:
Die Taktik zählt** S. 14



**Vorausrüstwagen mit
vielen Aufgaben** S. 34



**Retten im Kriegsgebiet
der Ukraine** S. 53

Foto: Feuerwehr Bedburg



Einsatzstellenverpflegung für große und kleine Lagen.

Foto: Hans-Jürgen Stiehl



Neue Kranwagen für die Fachgruppen Brückenbau des THW.

Foto: BRP



Can-Am Traxter bei der Werkfeuerwehr BRP-Rotax (A).

Foto: Marvin Asbeck, Pressestelle Fw Iserlohn



Übungen zur Personensuche und Rettung aus Höhlen.

Einsatz

- 6 Kfz-Werkstatt in Vollbrand:**
Größtes Feuer seit Jahren in der Gemeinde Wees
- 12 Feuerschein am Nachthimmel:**
18 Meter hohe Flammen in Essen
- 12 Krankenhaus Bruchsal:**
Gefahrstoffaustritt in der Zentralen Notaufnahme
- 13 Feuerwehr Kleve:** Brand einer Trafostation

Brennpunkt

- 14 Das geht noch besser:**
Waldbrandbekämpfung nach französischem Vorbild – Teil 1

Panorama

- 18 4. Mai:** Tag des Schutzpatrons der Feuerwehr St. Florian
- 18 Landesamt für Brand- und Katastrophenschutz:**
René Schubert ist Präsident des LfBK in Rheinland-Pfalz
- 18 Feuerwehr Kiel:**
Außergewöhnliche Ehrung für Amtsleiter Thomas Hinz
- 19 Bundesratsbeschluss:**
Krebs als Berufskrankheit bei Feuerwehreinsatzkräften
- 20 Termine**

Schwerpunkt:

Ausrüstung für Feuerwehren und Rettungsdienste

- 22 Einsatzstellenverpflegung:**
Wenn der kleine „Einsatzhunger“ kommt
- 26 Containerlösung:** Mobile Sanitätsstation

Technik

- 30 Neue Kräne für das THW:**
Durchdachte Kraftpakete für die Fachgruppen Brückenbau
- 34 Der Allrounder der FF Schwarza:**
Vom zivilen Fahrzeug zum Vorausrüstwagen
- 36 BRP-Rotax-Betriebsbrandschutzgruppe:**
Can-Am Traxter im Einsatz



Foto: Er stellt mit KI



Foto: Feuerwehr-Beedburg

Essen nicht vergessen: Das Ablegen der PSA allerdings auch nicht – Einsatzstellenhygiene ist auch bei der Brotzeit wichtig (Symbolbild).

Schnell greifbar: Energieriegel helfen über kleine Blutzucker-Tiefs hinweg.

Verpflegung an der Einsatzstelle

Wenn der kleine „Einsatzhunger“ kommt

Wer Hunger oder Durst hat, ist im Einsatz nicht leistungsfähig. Im schlimmsten Fall schadet man sich selbst und anderen. Klar, Einsatzstellenverpflegung per se ist kein Hexenwerk. Doch es gibt herausfordernde Fälle, etwa lange anhaltende Katastrophenlagen oder Einsatzkräfte mit Unverträglichkeiten.



Foto: Alexander Müller/Feuerwehr-Stutensee

Rollwagen Verpflegung: Die Feuerwehr Stutensee kann damit ihre Einsatzkräfte grundlegend versorgen.

Wenn der Melder im falschen Moment Alarm schlägt, bleibt schon mal das Essen unberührt stehen. Mit leerem Bauch macht ein Einsatz allerdings nicht nur weniger Spaß, sondern kann riskant werden. Wer mit knurrendem Magen alles gibt, mutet dem eigenen Körper eventuell zu viel zu.

Wann ist zu lang?

Bei länger andauernden Einsätzen müssen Essen und Getränke für die Einsatzkräfte bereitstehen. Wer zu wenig Energie zu sich geführt hat, ist nicht voll leistungsfähig. Wer in eine Hypoglykämie (Unterzucker) rutscht, ist im schlimmsten Falle gar nicht mehr handlungsfähig und selbst auf Hilfe angewiesen. Die Feuerwehrunfallkassen nennen folgende Richtwerte für die Verpflegung an Einsatzstellen:

- Einsatzzeit ca. zwei Stunden: leicht verdauliche Kohlenhydrate in Form von Speisen „aus der Hand“ (bspw. Bananen, Fruchtriegel oder Vollkornkekse).

Sie halten den Blutzuckerspiegel für einen absehbaren Zeitraum konstant. ■ Einsatz über mehrere Stunden: kleine Mahlzeiten wie Bockwurst mit Brot, Vollkornnudeln mit Tomatensoße oder Risi-Pisi. Sie halten die Leistungsfähigkeit länger aufrecht.

Besonders wichtig: Die Nahrung sollte leicht verdaulich sein. Getränke müssen immer zur Verfügung stehen. Das gilt vor allem im Sommer und bei besonders schweißtreibenden Arbeiten. Die Getränke sollten nicht zu kalt sein, sondern idealerweise Raumtemperatur haben, um den Organismus nicht unnötig zu belasten.

Erkrankungen beachten

Manchmal funktioniert die empfohlene Bockwurst mit Brot leider nicht: Dem könnte etwa eine Unverträglichkeit entgegenstehen. Wer unter einer Glutenunverträglichkeit leidet, geht hier vermutlich leer aus.



Verpflegungskiste: Besonders kompakt ist diese Metallbox, in der die niedersächsische Ortsfeuerwehr Bergen Snacks und Getränke lagert.

Nahrungsmittelunverträglichkeiten gibt es beispielsweise gegen einige Arten von Getreide, gegen Zucker, gegen bestimmte Proteine und vieles mehr. Eine Abfrage bei der Mannschaft lohnt sich (*siehe Infokasten S. 24*). Auch bestimmte Stoffwechselerkrankungen, etwa Diabetes Mellitus (*siehe FEUERWEHR 11/23, S. 53*), beeinträchtigen den Nahrungsbedarf von Einsatzkräften.

Natürlich kann eine Feuerwehr nicht jede individuelle Lage und Lebensent-

scheidung berücksichtigen. Wer gerade eine temporäre Diät macht oder Paprika nicht so gern mag, wird eventuell im Einsatz eine Ausnahme machen müssen. Doch Hürden, die im schlimmsten Falle dazu führen, dass eine Einsatzkraft über Stunden hinweg gar nichts essen kann oder ihr die angebotene Verpflegung gesundheitliche Probleme bereitet, sollten Beachtung finden. „Friss oder stirb“ funktioniert im Feuerwehrdienst nicht!

Tolle Lösungen aus der Praxis

Für Einsätze, die länger dauern, halten die Betreiber der Feuerwehren in der Regel organisatorische Strukturen wie Verpflegungskomponenten vor, die dezidiert zum Zwecke der Einsatzstellenverpflegung alarmierbar sind. Viele Feuerwehren machen sich Gedanken, wie sie auch schon einen Schritt zuvor mit Hunger oder Unterzucker umgehen können.



Notfallvorrat:

Fünf „7-Tage-Buckets“ können Führungskräfte der Feuerwehr Bedburg eine Woche lang mit Notfallvorräten versorgen.

Im großen Stil:
Die Stadt Bedburg beschaffte professionelle Notfallvorräte, die bis zu 20 Jahre haltbar sind.



Eine tolle Lösung fand beispielsweise die Feuerwehr Stutensee (LK Karlsruhe, BW). Sie hält einen speziellen „Rollwagen Verpflegung“ (siehe Bild S. 22) vor. Darauf finden die Einsatzkräfte eine Kaffeemaschine inkl. zwei Thermoskannen, einen Wasserkocher, einen Einkochautomaten, einen Papierspender, einen Abfallbehälter und eine Mehrzweckbox (600 × 400 mm) sowie Kaltgetränke und Snacks. Der Rollcontainer bietet Platz für bis zu zwölf Getränkeboxen. Die Seitenteile lassen sich zu zusätzlichen Abstellflächen umfunktionieren. Der Rollwagen ist mit einem eigenen Stromanschluss ausgestattet und lässt sich mittels Stromerzeuger oder über eine 230-V-Steckdose betreiben – ein Fehlerstromschutzschalter (FI-LS, RCDS) ist verbaut. Der Container kommt zusammen mit dem „Rollwagen Logistik“, auf dem kurze Bierstischgarnituren, ein Faltpavillon mit Seitenwänden und Beleuchtung, ein Hygieneboard, diverse Wasseradapter zum An-

schluss an unterschiedliche Wasseranschlüsse und eine Halterung für Müllsäcke verlastet sind.

Die Feuerwehr Bergen (LK Celle, NI) nutzt eine spezielle „Verpflegungskiste“, die auf dem Tanklöschfahrzeug verlastet ist. Einer der Kameraden hatte die Idee. An Einsatzstellen, die noch keine professionelle Einsatzstellenverpflegung erforderlich machen, lädt der Inhalt der Kiste die Energiereisern der Feuerwehrangehörigen schnell wieder auf. In der kompakten Metallbox gibt es Getränke für die warme Sommerzeit, einen Wasserkocher für heiße Getränke im Winter sowie süße und herzhaft Snacks.

Für richtig große Einsatzlagen

Neben dem „alltäglichen“ Einsatzhunger sollten Blaulichtorganisationen auch größere Notlagen wie Blackouts (siehe **FEUERWEHR** 5/23, S. 14) oder den Ausfall der Gasversorgung im Blick haben. Dafür hat die Stadt Bedburg (Rhein-Erft-Kreis, NRW) vorgesorgt und ihre Feuerwehr mit professionellen Notvorräten ausgestattet. Sie sollen neben den knapp 400 Feuerwehrkräften auch den städtischen Stab für außergewöhnliche Ereignisse (SAE, bis zu 15 Personen) versorgen. Eine Arbeitsgruppe im Rhein-Erft-Kreis entwickelte Szenarien und Lösungen für verschiedene Bereiche und arbeitete dabei auch spezielle Anforderungen der Region heraus. Um im Falle eines längeren Strom- und Gasausfalls autark zu bleiben, beschaffte die Stadt Bedburg u.a. das Satellitennetzwerk Starlink für die Kommunikation und ein High-End-Pumpsystem. Auch an Nahrungsmittel wurde gedacht – eines der Probleme: Eine länger unterbrochene Kühlkette. Doch „keine Lebensmittel – keine leistungsfähigen Einsatzkräfte“, so lautet die einfache Rechnung von David Kunze. Der Brandamt-

mann ist seit Oktober 2021 bei der Stadt Bedburg als Stellv. Abteilungsleiter für die Feuerwehr und den Katastrophenschutz zuständig ist. „Daher haben wir uns von vornherein entschieden, nicht nur ausreichend Kraftstoffe für die Fahrzeuge und Maschinen vorzuhalten, sondern auch Lebensmittel für unsere Einsatzkräfte“, berichtet er. „Dass man das ja schon irgendwie hinkriegt“ könne schließlich nicht der der Weisheit letzter Schluss sein. Kunze wandte sich an die Firma Convar Foods, die auf Notfallbevorratung und Langzeit-Nahrung spezialisiert ist, und zog einen Leitfadens des Bundesamts für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe (BBK) zurate.

Für die Führungskräfte der Feuerwehr wurden fünf „7-Tage-Buckets“ angeschafft. Jedes Mitglied erhielt einen der wasserdichten, fertig gepackten Koffer mit Eintöpfen und Energieriegeln. Für den SAE kamen konfektionierte Pakete mit Fertiggerichten in Konservendosen für jeweils eine Person und sieben Tage hinzu. Bei der Gruppenversorgung fiel die Entscheidung auf ein gefriergetrocknetes Produkt, das mit Wasser angerührt wird. Aus jedem der 20 in drei Varianten gekauften Eimern lassen sich 30 bis 40 Leute verpflegen – mit Gemüse-Risotto, Nudeltopf Jägerart oder Nudeln Bolognese. Anders als Vorräte aus dem normalen Einzelhandel sind die Produkte zwischen zehn und zwanzig Jahren haltbar.

Ein paar Worte zur Hygiene

Weil Feuerwehrleute in ihren Einsätzen mit gesundheitsschädlichen Stoffen, allen voran den Polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK), in Berührung kommen können, ist die Hygiene bei der Einsatzstellenverpflegung besonders wichtig. Hierzu empfiehlt die Feuerwehrunfallkasse (FUK) Mitte eine „räumliche Trennung von Einsatz- und Verpflegungsstelle sowie eine Trennung von Essensausgabe und Essbereich“. Dabei sollte auch die Windrichtung eine Rolle spielen! Bei lang andauernden Einsätzen müssen laut der FUK sonnen- und witterungsgeschützte Sitzmöglichkeiten zur Verfügung stehen.

Das Ausgabepersonal muss selbstverständlich auf grundsätzliche Hygiene achten, also bspw. Hände und Unterarme regelmäßig waschen und desinfizieren, Verletzungen wasserdicht abdecken, Schmutz ablegen und Einweghandschuhe tragen.

Auch für die Einsatzkräfte gelten Hygieneregeln: Vor dem Essen sollten sie den Helm, Handschuhe, die Flamschutzhaube und die Einsatzjacke ablegen und Hände sowie Gesicht reinigen. Um das Essen nicht zu verschmutzen, sollte mit Besteck statt direkt aus der Hand gegessen werden.

Guten Appetit

Einsatzstellenverpflegung ist machbar, satt bekommt man die Einsatzkräfte immer. Aber es lohnt sich, sich im Vorfeld Gedanken zu machen und potenzielle Probleme gar nicht

DIE PRAXIS: JEDE WEHR IST ANDERS



Als Verantwortliche/-r für die Einsatzplanung kann es sich lohnen, Besonderheiten in der eigenen Mannschaft zu erfassen und die Essensplanung ggf. daran anzupassen. Relevante Punkte könnten sein:

- Unverträglichkeiten gegen bestimmte Inhaltsstoffe
- Stoffwechselerkrankungen wie Diabetes Mellitus
- Eine bestimmte Lebensweise, z.B. vegetarisch, vegan
- Religiöse Gründe
- Persönliche Abneigung gegen bestimmte Nahrungsmittel

**Diabetes:**

Bei Stoffwechselerkrankungen wie Diabetes Mellitus ist die Einsatzstellenverpflegung noch ein wenig komplexer.

Zöliakie und Co:

Kennen Sie alle Nahrungsmittelunverträglichkeiten in Ihrer Mannschaft?



erst entstehen zu lassen. Lösungen wie unsere Beispiele aus der Praxis vereinfachen die Versorgungslage ungemein und versetzen Feuerwehrangehörige in die Lage, sich selbst helfen zu können. Wer Sonderfälle wie Unverträglichkeiten von vornherein kennt und berücksichtigt, stellt sicher, dass alle Feuerwehrangehörigen gepflegt werden können. Mit der passenden Vorbereitung klappt es sicher!

Sarah Altendorfer

Quellen:

- Unfallkasse Nordrhein-Westfalen
- DGUV Information 205-035: Hygiene und Kontaminationsvermeidung bei der Feuerwehr (Stand 05/2020)
- Feuerwehr Stutensee
- Feuerwehrunfallkassen HFUK Nord, FUK Brandenburg, FUK Mitte: Verbreitete Zivilisationskrankheit: Diabetes im Feuerwehrdienst, in: **FEUERWEHR** 11/23, S. 53
- Feuerwehrunfallkassen HFUK Nord, FUK Brandenburg, FUK Mitte: Verpflegung im Einsatz. In: Stichpunkt Sicherheit 03/2020
- Feuerwehrunfallkassen HFUK Nord, FUK Brandenburg, FUK Mitte: Gesundheit bei der Feuerwehr: Hygienische Einsatzstellenverpflegung, in: **FEUERWEHR** 5/20, S. 51
- Andreas Becker, M.A. (Fa. Convar Foods): „Resilienz von Führungsriegen und Einsatzkräften stärken“. Pressemitteilung