

Vermietung Gulaschkanone / Feldküche

Preisliste / Mietbedingungen (Stand 12.12.2024)



Feldküche Progress

hat einen doppelwandigen Kessel für 150 Liter Inhalt, einen einwandigen Kessel mit 75 Liter und eine Bratpfanne (Edelstahl 30Liter). Alles mit Hartholz zu befeuern



Anleitung zur Benutzung der NVA Gulaschkanone

Bitte lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch!

Kesselvolumen:

Die Gulaschkanone ist in verschiedenen Größen erhältlich: 150 Liter, 75 Liter und 35 Liter Fassungsvermögen

- * Verwenden Sie ausschließlich Holzkellen zum Umrühren und Entnehmen der Speisen.
- * Vermeiden Sie jegliche Metallgegenstände im Kessel, mit Ausnahme von dafür vorgesehenen Edelstahlkellen.

Holzauswahl für das Feuer:

- * Verwenden Sie ausschließlich Hartholz zum Beheizen der Gulaschkanone.
- * Weichholz ist ungeeignet, da es zu schnell verbrennt und die Temperatur schwerer zu kontrollieren ist.

Befüllung der Kessel bei Nichtgebrauch:

- * Leere Kessel müssen immer mit Wasser befüllt sein, um ein Austrocknen der Dichtungen und Schäden am Material zu verhindern.

Temperaturkontrolle:

- * Achten Sie stets auf die Temperatur im Kessel und vermeiden Sie Überhitzung. Eine zu hohe Temperatur kann zu Anbrennen und Schäden führen.
- * Beachten Sie, dass der Kessel nach dem Erlöschen des Feuers noch etwa eine Stunde lang Wärme speichert und nachheizt.

Besonderheiten bei kleinen und mittleren Kesseln:

- * Die kleinen (35 Liter) und mittleren (75 Liter) Kessel erhitzen sich sehr schnell. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie diese für Getränke wie Glühwein verwenden.
- * Die Verwendung für Wasser ist in diesen Kesseln problemlos möglich.

Auf- und Abbau:

- * Beachten Sie beim Auf- und Abbau der Gulaschkanone die entsprechenden Sicherheitsvorkehrungen und Handhabungshinweise.

Reinigung:

- * Verwenden Sie zur Reinigung des Kessels niemals Stahlschwämme oder aggressive Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.

Ausrichtung:

- * Eine waagerechte Ausrichtung der Gulaschkanone mithilfe einer Wasserwaage ist sehr wichtig für eine gleichmäßige Erhitzung und sichere Nutzung.

Haftung bei Schäden:

- * Bei Nichtbeachtung dieser Anleitung oder unsachgemäßer Handhabung trägt der Mieter die Kosten für eventuell entstandene Schäden in voller Höhe, abhängig von der Schadensgröße.

Vermieter

Unterschrift

Mieter

Unterschrift

Datum

Mieter	Datum	Vermieter
Preisliste		
Montag bis Donnerstag	Mietpreis bei Abholung	100 €
Freitag bis Sonntag	Mietpreis bei Abholung	150 €
Wochenende	Mietpreis bei Abholung	200 €
Bierzeltgarnitur	pro Garnitur	15 €
Sonnenschirm 4x4	pro Schirm	30 €
Pavillon 3x3		30 €
Endreinigung	Grundreinigung Mieter	50 €
Lieferung	bis 20 km	40 €
	ab 21. km	0,80 €
Koch	Stunde	30 €
Servicekraft	Stunde	30 €

Vorbereitung Dauer ca. 2 Stunden
Grundreinigung Dauer ca. 2 Stunden



Geschichte Gulaschkanone

Die Geschichte der Gulaschkanone, oder genauer gesagt der Feldkochherde, reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück. Hier sind einige wichtige Punkte zu ihrer Entwicklung:

Die Anfänge:

* 1850: Der Hamburger Apotheker Heinrich Zeise meldete einen mobilen Feldkochherd mit Dampftrieb zum Patent an. Dieser vierrädrige Handkarren diente als erste bekannte mobile Feldküche.

* 1892: Karl Rudolf Fissler entwickelte ebenfalls einen Feldkochherd und galt lange Zeit fälschlicherweise als dessen Erfinder. Seine Konstruktion setzte sich schnell beim Militär durch.

Die militärische Nutzung und der Name "Gulaschkanone":

* Anfang des 20. Jahrhunderts: Feldkochherde wurden in großer Stückzahl in Armeen zur Versorgung der Soldaten eingesetzt. Jede Kompanie oder Batterie besaßen in der Regel eine eigene Feldküche.

* Erster Weltkrieg: Während des Ersten Weltkriegs wurde der Begriff "Gulaschkanone" populär. Es gibt zwei Haupttheorien für diesen Namen:

* Aussehen: Die Feldkochherde hatten einen abklappbaren Schornstein, der im Transportzustand an ein Geschützrohr erinnerte.

* Verpflegung: Ein häufig zubereitetes Gericht in diesen Feldküchen war Gulasch, oft aus weniger hochwertigem Fleisch wie Pferdefleisch.

* Zweiter Weltkrieg: Feldkochherde blieben ein wichtiger Bestandteil der Truppenversorgung. Es wurden auch zunehmend Eintöpfe mit Hülsenfrüchten zubereitet, da diese einfach zu lagern und zu transportieren waren.

Nach dem Zweiten Weltkrieg:

*** NVA: Die Nationale Volksarmee (NVA) der DDR nutzte ebenfalls Feldkochherde, die im Volksmund weiterhin als Gulaschkanonen bezeichnet wurden. Die in deiner Anleitung erwähnten Kesselgrößen (150l, 75l, 35l) deuten auf Modelle hin, die auch in der NVA im Einsatz waren oder von dort stammten.**

* Katastrophenschutz: Feldkochherde spielten lange eine wichtige Rolle im Katastrophenschutz, wurden aber zunehmend durch modernere modulare Feldküchen ersetzt.

* Zivile Nutzung: Heute erfreuen sich Gulaschkanonen großer Beliebtheit bei Festen, Veranstaltungen und im Catering, wo sie für die Zubereitung von Eintöpfen, Suppen und natürlich Gulasch in großen Mengen eingesetzt werden.

Die Gulaschkanone ist somit ein Stück Militärgeschichte, das seinen Weg in die zivile Nutzung gefunden hat und bis heute für gemeinsames Kochen und Genießen im Freien steht.

NVA-Feldküche

Buchung:

Eine Buchung muss schriftlich oder per E-Mail bis spätestens 3 Tage vor dem Wunschtermin erfolgen. Eine Buchung gilt nur dann als verbindlich, wenn diese schriftlich von uns bestätigt wird.

Mietvertrag:

Eine Vermietung erfolgt nur durch Abschluss eines schriftlichen Mietvertrags vor Übergabe.

Zahlung:

Die Zahlung des vereinbarten Mietpreises und der zusätzlichen Leistung wird bei Abholung / Lieferung im Voraus fällig.

Kaution:

Bei Übergabe ist eine Kaution in Höhe von € 250,- in BAR zu hinterlegen.

Abholung:

Nach Vereinbarung , jedoch frühestens am Vorabend des Miettages. Standort ist Bärenstein.

Der Mieter erhält bei Abholung eine ausführliche Einweisung und Gefahrenaufklärung.

Bitte beachten Sie das Leergewicht von ca. 800 bzw. 1200 kg.

Lieferung:

Bei Anlieferung durch uns, ist eine ausreichend befahrbare Zufahrt zu sorgen. Durchfahrtshöhe mind. 2,20 Meter.

Rückgabe:

Nach Vereinbarung bis spätestens 11:00 Uhr am darauffolgenden Tag.

Grundreinigung:

Die Gulaschkanone ist vom Mieter vor Rückgabe zu entleeren und grob zu reinigen. Eine hygienische Endreinigung erfolgt durch uns. Die Entsorgung größerer Restmengen an Speisen wird dem Mieter zur Verfügung gestellt.

Haftung:

Der Mieter haftet für alle während der Mietzeit entstandenen Schäden und ist verantwortlich für die ordnungsgemäße Benutzung im öffentlichen Straßenverkehr.

Inhaber Dennis Feist

Berghotel Bärenstein

Bergrestaurant Himmelsleiter

Bergstraße 18

09471 Bärenstein/Oberes Erzgebirge

Telefon: 0174 / 9102244