

humus
Ausgabe N°3 – 2024

Lebenswertes
Liechtenstein



humus

DAS MAGAZIN DER STIFTUNG LEBENSWERTES LIECHTENSTEIN



Das Miteinander als Nährboden

Nach den ersten drei Jahren operativer Tätigkeit unserer Stiftung Lebenswertes Liechtenstein wagt man erste Blicke zurück. Wo lagen die härtesten Herausforderungen? Welche Arbeiten und Projekte waren mit wichtigen Lernprozessen verbunden? Und vor allem: Was ist gelungen und trägt bereits Früchte?

Bei all dem, was wir quer durch unsere vier Fokusthemen bereits erreichen durften, gibt es einen entscheidenden gemeinsamen Nenner: das Miteinander. Ein Miteinander, das vom vertrauensvollen Umgang innerhalb des Stiftungsteams und Stiftungsrats über die enge und engagierte Zusammenarbeit mit Projektverantwortlichen bis zum gleichermassen offenen wie professionellen Austausch mit unserem Netzwerk lebt. Ohne dieses funktionierende Miteinander auf unterschiedlichsten Ebenen wäre das meiste nicht möglich gewesen. Es ist – zum Magazintitel **humus*** passend – der unverzichtbare Nährboden für unser Wirken.

Dazu passend legen wir als Stiftung aktuell einen Schwerpunkt auf das Fokusthema «Sozialer Zusammenhalt», was in dieser Ausgabe auch zu lesen sein wird. Wir sind überzeugt, dass wir durch gezielte Projekte und Initiativen auch in diesem, nicht leicht in nackten Zahlen und Fakten messbaren Bereich, den sozialen Zusammenhalt fördern und für alle auch spürbarer machen können.

Darüber hinaus berichten wir in dieser Ausgabe von den positiven Entwicklungen im Fokusthema «Energie & Ressourcen». So ist etwa in enger Kooperation mit hochkarätigen Expert:innen entlang der Wertschöpfungskette Bau die Plattform ZirkulIE als Kompetenzzentrum für die Kreislaufwirtschaft gegründet worden. Sie wird die Baubranche auf dem Weg zu nachhaltigem Bauen unterstützen.

Im Bereich «Ernährung & Landwirtschaft» haben wir uns nach mehreren, bereits erfolgreich abgeschlossenen oder noch laufenden Projekten rund um nachhaltige, ökologisch betriebene Landwirtschaft sowie bewusste Ernährung schon neuen, zukunftsweisenden Aufgaben zugewandt. Ein – im wahrsten Sinne des Wortes – noch sehr weites Feld. Und im Fokusthema «Mobilität» wollen wir mit unserer Arbeit verstärkt dazu beitragen, den Boden für dringend notwendige, innovative Denk- und Handlungsansätze zu bereiten.

Vieles ist bereits gelungen und viel Arbeit wartet noch auf uns. Als Stiftung sind wir uns nach diesen ersten drei Jahren mehr denn je bewusst, dass wir diese umfangreiche Arbeit aktuell und in Zukunft nur gemeinsam bewältigen können. In enger Zusammenarbeit und offenem Austausch mit all jenen, denen wie uns ein lebenswertes Liechtenstein am Herzen liegt.

FLURINA SEGER
Geschäftsführerin

*humus

(lat. Erde, Boden) steht für jenen fruchtbaren Nährboden, den die Stiftung Lebenswertes Liechtenstein durch ihre Arbeit schaffen will. Wie die wertvolle Erdschicht selbst: auf bestehenden Strukturen aufbauend, aus denen neue Ideen und Projekte wachsen und sich regenerieren können.

Inhalt

Die Stiftung Lebenswertes Liechtenstein	2
Unsere Geschäftsstelle	4
Gemeinsame Ziele	50
Wem wir danken	52
Zahlen, die zählen	55
Sozialer Zusammenhalt	5
Teilhabe statt Teilnahmslosigkeit	6
Gaumenfreuden mit sozialer Note	8
Menschen machen Räume	13
Interview mit Thomas Milic	15
Leben braucht Räume	17
Einsatz für mehr Vielfalt	20
Energie & Ressourcen	21
Worum es sich bei ZirkulIE dreht	22
Wer die Kreislaufwirtschaft in Schwung bringt	22
Interview mit Elmar Kindle	24
Alte Bauteile zu neuem Leben erweckt	26
Ernährung & Landwirtschaft	31
Fermentation als Inspiration	32
Interview mit Susanne Miescher Schwenninger	36
Ernährungssysteme neu denken	38
Sommersalat mit Rollgerste	40
Interview mit Jan-Gisbert Schultze	41
Zwischen Konferenzsaal und Kuhstall	43
Mobilität	47
Interview mit Katja Diehl	48

Impressum Herausgeberin & Redaktion Stiftung Lebenswertes Liechtenstein, Vaduz, © 2024.
Texte Paul Herberstein, Vaduz, herberstein.li. Gastbeiträge S. 13–14 Nicola Hilti, S. 38–39 Martijn Sonneveld.
Lektorat Leo Suter, Triesen. Gestaltung Tandem Est., Vaduz, tandem-studio.cc. Illustration (wenn nicht anders vermerkt) Christoph Fischer, Luzern, christophfischer.ch. Fotografie (wenn nicht anders vermerkt) Julian Konrad, Schaan. Druck BVD Druck+Verlag AG, Schaan. Papier Nautilus Classic, 100% Recycling (FSC, Blauer Engel). Auflage 1500 Exemplare.



6

Teilhabe statt Teilnahmslosigkeit
Klare Strategien für mehr sozialen Zusammenhalt



26

Alte Bauteile zu neuem Leben erweckt
140 Fenster aus Rückbauten auf ihrem Weg in die Ukraine

32

Fermentation als Inspiration
Altes Verfahren neu entdeckt



48

«Es geht um die Frage, wie wir zukünftig leben wollen.»
Interview mit Katja Diehl



Unsere Geschäftsstelle

Die Aufgaben der Stiftung Lebenswertes Liechtenstein sind vielfältig, die operativen Tätigkeiten entsprechend umfangreich. Als Geschäftsstelle sind wir das umsetzende Organ der Stiftung, welches in enger Abstimmung mit dem Stiftungsrat agiert und hier neben internen Agenden wie der Jahresplanung oder der strategischen Ausrichtung auch auf vielen anderen Ebenen gefordert ist. So stehen wir als Geschäftsstelle im ständigen Austausch mit allen kooperierenden Partner:innen, Unternehmen und Institutionen und erweitern laufend das Netzwerk. Wir moderieren und begleiten zudem nicht nur Prozessschritte, sondern bringen uns auch inhaltlich konkret in Projekte ein.

Für all das braucht es nicht nur fachliche Kompetenz und Einsatzwille, sondern auch ein eingeschweisstes Team. Aktuell besteht unsere Geschäftsstelle aus folgenden Mitarbeiter:innen:

«Um die Kreislaufwirtschaft in Liechtenstein in Schwung zu bekommen, ist es essentiell, Wirtschaft, Politik, Verwaltung und Gesellschaft zusammenzubringen und die bereits vorhandene hohe Expertise in Liechtenstein sowie die gemachten Erfahrungen miteinander zu teilen und gemeinsam darauf aufzubauen.»

CLARISSA RHOMBERG Projektleiterin



VERA WEHRLI Administration



«In der Geschäftsstelle laufen viele Fäden aus allen möglichen Richtungen zusammen. Und das Schöne daran: Trotz verschiedenster Menschen und unterschiedlichster Fach- und Wissensgebiete hat man stets das Gefühl, dass alle an einem Strang ziehen.»

SIMON EGGER Projektkoordinator ZirkulIE



«Ein Projekt wie die Plattform ZirkulIE von Stunde Null weg mitgestalten zu dürfen und dabei die ersten konkreten Realisationsschritte mitzuerleben, ermutigt und bestärkt einen, dass man selbst visionäre Ideen auf den Boden bringen kann.»

FLORIN KONRAD Projektleiter



«Es braucht Mut und Überzeugung, sich auch schwer fassbaren, für unsere Gesellschaft aber bedeutenden Themen wie dem sozialen Zusammenhalt inhaltlich zu stellen und nach konkreten Wegen zu suchen, diesen nachhaltig zu stärken.»

«Unsere Stiftungsarbeit ist breit und bunt. Sie reicht von Ernährung & Landwirtschaft bis zum sozialen Zusammenhalt und verlangt nach starker thematischer Vertiefung und nach einer klaren strategischen Ausrichtung. Umso wichtiger ist es, dabei die holistische Sichtweise nicht zu verlieren, um die gewünschte Wirkung erzielen zu können.»

FLURINA SEGER Geschäftsführerin



In den folgenden vier Kapiteln laden wir Sie ein, mehr über die vier Fokusthemen **Sozialer Zusammenhalt**, **Energie & Ressourcen**, **Ernährung & Landwirtschaft** sowie **Mobilität** zu erfahren und Einblicke in unsere aktuelle Arbeit zu bekommen.

Sozialer Zusammenhalt



Unsere Gesellschaft ist heute vielschichtiger und bunter denn je. Gleichzeitig gibt es Tendenzen, dass der soziale Zusammenhalt an manchen Stellschrauben bröckelt. Über die Gründe dafür kann man unterschiedlicher Meinung sein. Aus unserer Sicht ist es allerdings unbestritten, dass ein guter sozialer Zusammenhalt einen wichtigen Baustein für eine lebenswerte Gesellschaft darstellt. Welche Fragen wir diesbezüglich beleuchten und was wir konkret tun, lesen Sie auf den folgenden Seiten.

Teilhabe statt Teilnahmslosigkeit

AUSLEGEORDNUNG

Der soziale Zusammenhalt eine umfassende Herausforderung, die nicht nur die Grundlage einer funktionierenden Gesellschaft bildet, sondern auch die Bereiche Wirtschaft und Politik massiv betrifft. Als Stiftung Lebenswertes Liechtenstein setzen wir daher auf einen offenen, breit angelegten Diskurs, der wertvolle Grundlagen liefern soll, um den sozialen Zusammenhalt im Land langfristig zu stärken und nachhaltig zu sichern.

Liechtenstein ist unter anderem für seine bunte, lebendige Vereinslandschaft bekannt, die von Sport über Kunst und Kultur bis zum Brauchtum reicht. Doch in den meisten Vereinen ist längst ein Schwund an Mitgliedern spürbar, oftmals fehlt es völlig an einer nachrückenden Jugend. Nur eine Tatsache von vielen, die beispielhaft dafür steht, dass es auch in unserem Land immer schwieriger wird, Menschen für eine aktive Teilhabe am gesellschaftlichen Leben und Gemeinwohl zu motivieren.

Die Stiftung Lebenswertes Liechtenstein hat daher beschlossen, in ihrer Arbeit genau an diesem Punkt noch stärker als bisher anzusetzen. Als Grundlage für eine zielgerichtete Strategie diente dabei ein aus der Sozialwissenschaft bekanntes und von der PHINEO AG, eine gemeinnützige, international tätige Plattform für Analyse und Beratung, angewandtes und weiterentwickeltes Gesellschaftsmodell. Laut diesem Modell funktioniert eine Gesellschaft nur dann, wenn sich in ihr folgende drei Netzwerke etabliert haben, deren Austausch auch untereinander in einem hohen Mass funktioniert:

Bonding Networks

Beim Bonding stehen jene sozialen Bindungen im Vordergrund, die das eigene Umfeld prägen und letztlich Identität, Stabilität und Zusammengehörigkeitsgefühl schaffen. Bonding stärkt insbesondere Menschen, die über sehr ähnliche Eigenschaften und Erfahrungen verfügen. In Krisensituationen wird dieses Netz aus engen und vertrauten Bindungen oft auch als persönliches Sicherheitsnetz wahrgenommen.

Bridging Networks

Beim Bridging geht es vereinfacht gesagt darum, Brücken zwischen Menschen und Gruppen zu bauen, die unterschiedliche Merkmale aufweisen. Funktionieren solche sozialen Verbindungen in einer Gesellschaft, wird nicht nur das Vertrauen und die Solidarität über die eigene Gruppe hinaus gestärkt, sondern es können gleichzeitig auch leichter Vorurteile abgebaut und der Zugang zu neuen Ressourcen erleichtert werden.

Linking Networks

Die Kernaufgabe beim Linking ist es, dass wirklich

alle Mitglieder einer Gesellschaft am demokratischen Gestaltungsprozess teilnehmen und politisch mitbestimmen können. Es geht also konkret um soziale Beziehungen zwischen einzelnen Menschen oder Gruppen zu Institutionen, Behörden oder politischen Entscheidungsträger:innen.

In diesem hier lediglich grob skizzierten Modell funktioniert gesellschaftliche Teilhabe allerdings nur dann, wenn die Menschen zusätzlich auch ein übergreifendes Verständnis für alle diese drei Netzwerke und Gesellschaftsebenen entwickeln.

Die Stiftung Lebenswertes Liechtenstein hat bereits bisher einiges in diese Richtung geleistet, indem sie etwa den Verein ELF oder das Projekt «Vielfalt in der Politik» (ViP) sowohl finanziell als auch inhaltlich unterstützt. Was zukünftige Förderungen, aber auch eigene Initiativen und Projekte betrifft, will die Stiftung allerdings noch stärker als bisher auf sozialpolitische Massnahmen setzen. Zudem soll das Augenmerk auf Minderheiten und jene Menschen gelegt werden, die bisher nicht oder nur kaum in der Gesellschaft repräsentiert oder zu Wort gekommen sind.

Basierend auf diesen strategischen Überlegungen arbeitet die Stiftung aktuell konkret an folgenden Massnahmen und Initiativen:

Ausbau und Intensivierung von Partnerschaften

Neben bereits bestehenden Partnerschaften, wie etwa die enge Zusammenarbeit mit dem Verein ELF, der unter anderem über viel Expertise in Bezug auf praxiserprobte, partizipative Formate verfügt, wird auch die Kooperation mit dem Projekt «Vielfalt in der Politik» (ViP) inhaltlich ergänzt und ausgeweitet werden. Zudem sind bereits neue Partnerschaften und der weitere strategische Ausbau des Netzwerkes geplant.

Verbesserung der Datenlage zum Thema «Sozialer Zusammenhalt» durch Umfrage und Studie

Wirklich fundierte und aktuelle Daten zum Thema gab es bis dato für Liechtenstein leider nicht. In Kooperation mit dem Liechtenstein-Institut und in Absprache mit dem Amt für Statistik initiierte die Stiftung als alleiniger Auftraggeber daher eine Umfrage und Studie, deren Ergebnisse nicht nur als Grundlage für die eigene, möglichst zielgerichtete Arbeit, sondern auch für andere, daran interessierte Organisationen und Institutionen als offen zugängliche Datenbank dienen soll. Der Start der ersten Erhebungen erfolgte im Oktober 2023, die ersten Ergebnisse daraus sind im Frühjahr 2024 verfügbar.

«Der Hock»

Ausgehend vom skizzierten PHINEO-Modell einer funktionierenden Gesellschaft, die aus drei unterschiedlichen, aber miteinander verbundenen Netzwerken besteht, will die Stiftung den so wichtigen Austausch untereinander in einem ganz konkreten Projekt fördern: Der seit Oktober 2023 in regelmässigen Abständen in den Räumlichkeiten der Stiftung stattfindende «Hock» bringt im Land lebende Menschen aus den verschiedensten sozialen, politischen und beruflichen Ecken und unterschiedlichsten Altersgruppen an einen gemeinsamen Tisch zusammen, um dort über ein konkretes soziales Thema zu diskutieren und sich auszutauschen. Bewusst niederschwellig, in einem geschlossenen Rahmen ohne Öffentlichkeit und auf maximal zehn Personen beschränkt.

Medienpartnerschaft mit dem Vaterland

Aufbauend auf der erfolgreichen, einjährigen Medienpartnerschaft, in der die Stiftung einmal monatlich einen gleichermassen anregenden wie informativen Streifzug durch ihre Arbeit bot, wird dieser Kommunikationskanal nun gezielt für Themen aus dem Bereich «Sozialer Zusammenhalt» genutzt. Seit Oktober 2023 gibt es dazu eine eigens gestaltete und vierteljährlich erscheinende Doppelseite, jeweils in der Grossauflage der Tageszeitung «Vaterland».

Die Richtung der zukünftigen Stiftungsarbeit im Bereich «Sozialer Zusammenhalt» ist also vorgezeichnet und die geplanten Projekte und Initiativen sind klar umrissen. Für deren Wirksamkeit und Erfolg wird letztlich aber immer ein Faktor entscheidend sein: die Bereitschaft der Menschen aus allen Gesellschaftsbereichen, sich einzubringen und den Prozess aktiv mitzugestalten. Die Einladung dazu steht. ■

Gaumenfreuden mit **sozialer** **Note**

REPORTAGE

Wenn das Restaurant Specki in Schaan zum Mittagstisch lädt, kommen nicht nur hochwertige, biologisch produzierte Lebensmittel aus der Region auf den Tisch, sondern immer auch eine ganz besondere Zutat: die Mitarbeit von Menschen, die nicht auf die Butterseite des Lebens gefallen sind.



Die moderne Architektur aus viel Holz und grosszügigen Glasflächen wirkt freundlich und einladend. Ein Eindruck, der sich beim Betreten des Restaurants noch verstärkt: Der offene, lichtdurchflutete Gasträum spiegelt sich in den Gesichtern und der herzlichen Begrüssung jener Menschen wider, die vor Ort ihren Dienst tun. Küchenchef Fabian Brunner bereitet gerade in der Küche alles für den heutigen Mittagstisch vor, unterstützt von drei Mitarbeiter:innen, die über den Verein für Betreutes Wohnen (VBW) hier eine Arbeitsstelle gefunden haben.

Auch die Geschäftsführerin des Vereins, Heidi Derungs Hasler, ist vorbeigekommen. Ihr Schaaner Büro ist gerade einen Steinwurf vom Lokal entfernt. «Ich war schon immer von diesem Lokal begeistert, und als ich in der Zeitung aus einer Anzeige erfuhr, dass ein neuer Pächter gesucht wird, war mir sofort klar: Das ist die Gelegenheit für uns», erinnert sich die gebürtige Schweizerin. Der Verein mit aktuell über 70 Mitarbeitenden betreut rund 450 Menschen, darunter Kinder, Jugendliche und Familien in Belastungs- und Krisensituationen sowie Personen mit psychischen Erkrankungen oder erschwertem Zugang zum Arbeitsmarkt. Das Restaurant mitten im Herzen Liechtensteins sollte gerade für diese letztgenannte Zielgruppe zu einer perfekten Trainings- und beruflichen Wiedereinstiegshilfe werden. «Nach drei Wochen war mit dem Besitzer alles geregelt und wir starteten das zunächst noch auf sechs Monate begrenzte Projekt», erzählt Heidi Derungs Hasler.

Aus dem halben Jahr sind mittlerweile über drei Jahre geworden, das Konzept ging trotz schwieriger Coronazeiten zu Beginn voll auf. «Seither haben insgesamt 16 Klient:innen von uns in diesem Gastronomiebetrieb gearbeitet, ein knappes Drittel davon hat es danach wieder in den ersten, regulären Arbeitsbereich geschafft», weiss Roman Gubser, der seit 2011 beim VBW arbeitet und als Teamleiter das Specki-Trainingsprogramm betreut. Der 47-jährige Arbeitsagoge ergänzt aber sofort: «Wir bewerten das Programm im Specki aber nicht an solchen nackten Erfolgszahlen. Oft geht es für die Menschen vorrangig darum, durch die geregelte Arbeit wieder ein wenig Stabilität im Alltag zu finden, wichtige Erfahrungen zu sammeln oder sich selbst ganz einfach auszutesten, wie weit man überhaupt belastbar ist.»

Mittlerweile dampft es bereits aus der Küche und man hört eifriges Geschirrklappern. Zeit, dorthin zu schauen, wo das eingespielte Specki-Team heute wieder ausgewählte Leckerbissen auf den Mittagsteller zaubern wird. Eine der Gehilf:innen ist Ilaha. Die gebürtige Aserbaidshcherin wäscht und bereitet gerade grosse Salatmengen vor. «Ich bin sehr froh, hier seit drei Monaten arbeiten zu können. Ich lerne viel dazu – und auch mein Deutsch verbessert sich», erzählt die 33-Jährige, während sie zwei Edelstahlschüsseln aus dem Regal holt. Wenn sie heute mit ihrer Arbeit im Lokal fertig ist, besucht sie danach noch einen Deutschkurs. «Mein Ziel ist es, mein Psychologiestudium fortzusetzen, das ich in Aserbaidshchan begonnen habe», erklärt sie stolz.

«Ich will wissen, woher meine Zutaten kommen und verarbeite daher nur hochwertige, biologisch produzierte Lebensmittel aus der Region.»

Küchenchef Fabian Brunner, der, während er dem kurzen Gespräch gelauscht hat, unentwegt zwischen Abwasch, Arbeitsplatte und Kühlschrank hin und her gependelt ist, streut seiner Mitarbeiterin ungefragt Rosen: «Ilaha arbeitet sehr selbstständig und ist wirklich eine grosse Hilfe für mich.» Der gebürtige Toggenburger ist hauptverantwortlich für das besondere kulinarische Konzept, welches das Restaurant zusätzlich auszeichnet. «Ich habe damit hier im Mai 2022 begonnen, verfolge als Koch aber schon seit zehn Jahren eine ganz klare Linie: Ich will wissen, woher meine Zutaten kommen und verarbeite daher nur hochwertige, biologisch produzierte Lebensmittel aus der Region», gibt der 46-Jährige Einblicke in seine Philosophie. «Wichtig ist mir dabei auch, so wenig wie möglich Abfall zu verursachen. Daher gibt es bei uns unter anderem auch keine unnötigen Riesenportionen – aber dafür jederzeit einen Nachschlag, so oft dies ein Gast wünscht.»

Die Mittagszeit rückt näher und ein Blick auf das heutige Speiseangebot lässt einem das Wasser im Mund zusammenfliessen: Muskat-Kürbissüppi mit Kefir-Limetten oder einen Salat an Hausdressing und Kernen als Vorspeise. Danach entweder einen Weiderindschmorbraten mit Wurzelgemüse und Bergkäse oder Kartoffelstock mit Sugo aus Hülsenfrüchten und Getreide sowie Gemüse. Alles ausschliesslich aus biologischer Produktion und aus der Region. «Wir bieten ganz bewusst immer nur zwei Menüs zu Mittag an. Eines davon ist immer vegan, das andere vegetarisch oder – wie heute – auch mit Fleisch», ergänzt der Küchenchef, bevor er sich wieder seiner Arbeit an Herd und Arbeitsplatte zuwendet.

Doch zuvor schneit wie aufs Stichwort noch Roman Eggenberger vom Verein Feldfreunde durch den Lieferanteneingang ins Lokal. In seiner Hand eine Papiertüte «Roggen Risotto» vom Schaaner Weideriethof des Biobauern Georg Frick: ein neues Produkt, das der Specki-Koch Fabian Brunner schon bald seinen Gästen anbieten möchte. Ein kurzes Fachgespräch zwischen den beiden Nahrungsexperten, die nächsten Lieferungen werden besprochen und der umtriebige Feldfreunde-Botschafter ist wieder unterwegs zum nächsten Kunden.

In der Zwischenzeit hat eine Specki-Mitarbeiterin, die gut gelaunte Lethisha, an einem freien Tisch Platz genommen. Während sie kunstvoll und mit sicherer und schöner Handschrift die heutigen Menüs auf kleine, schwarze Tafeln schreibt, gesteht sie mit einem breiten Lächeln: «Küchenarbeit ist weniger für mich. Ich schaffe lieber im Service oder in der Reinigung.» Seit rund zwei Monaten verstärkt sie das Specki-Team, die Arbeit in Schaan hat für sie aber bereits ein Ablaufdatum. «Hier ist es wirklich megaschön und die Leute sind megagut, aber schon in einem Monat beginne ich ein Praktikum mit Aussicht auf eine Lehrausbildung in einem Betagtenheim in Azmoos», freut sich die 21-Jährige bereits auf ihre berufliche Zukunft.



↑ Der entspannte Ausklang eines anstrengenden Arbeitstages: Der Küchenchef mit seinen fleissigen Helfer:innen beim abschliessenden gemeinsamen Mittagessen.

↓ Küchenchef Fabian Brunner vereint kulinarische Raffinesse mit nachhaltig produzierten Zutaten und viel sozialem Engagement.



← Für Specki-Mitarbeiterin Lethisha ist die Arbeit im Lokal eine willkommene Vorbereitung für die berufliche Zukunft: eine Lehrausbildung in einem Betagtenheim.



↑
Heidi Derungs Hasler vom Verein für Betreutes Wohnen (VBW) sieht im Lokal eine perfekte berufliche Wiedereinstiegshilfe für Menschen mit psychischen Erkrankungen oder erschwerter Zugang zum Arbeitsmarkt.

Langsam verlassen die ersten Gäste wieder das Lokal. Heidi Derungs Hasler ist mittlerweile wieder aus ihrem nahen Büro auf einen Sprung vorbeigekommen und sitzt vor einer Tasse Kaffee. Nachdem sie einen Schluck genommen hat, spricht sie über das laufende Projekt: «Die Möglichkeiten hier sind für unsere Vereinsarbeit extrem wichtig und das Konzept ist wirklich voll aufgegangen, aber natürlich ist es rein wirtschaftlich nicht selbsttragend. Unser Ziel ist es, 50 Prozent der Kosten durch die Restaurant-Einnahmen decken zu können. Ohne Spenden und Förderungen ginge und geht es sicher nicht.» Die VBW-Geschäftsführerin sieht aber auch noch einiges an Potential: «Wir sind absolut offen für neue Ideen und zusätzliche Nutzungsmöglichkeiten, die mit unserem Konzept vereinbar sind: von Kooperationen mit anderen Gastronomen, die das Lokal auch am Abend oder an Wochenenden öffnen wollen bis zu Vermietungen an Private.»

Die letzten Gäste – drei ältere Damen, die ebenfalls regelmässig zu Besuch ins Specki kommen – bestaunen am Weg nach draussen noch eine kunstvoll mit Herzen dekorierte Torte, die auf einem Seitentisch steht und als vegane Nachspeise angeboten wird. Am Eingang dreht sich eine der drei noch einmal Richtung Küche zu Fabian Brunner um: «Sie haben heute wieder einmal ausgezeichnet gekocht. Sehr einfallreich.» Der Specki-Koch verneigt sich höflich und bedankt sich für das schöne Kompliment, ehe er gemeinsam mit seinen Gehilf:innen mit dem Wegräumen und Reinigen weitermacht. Als alles wieder an Ort und Stelle ist und in der Küche nur mehr der Geschirrspüler bunt blinkend läuft, wird noch einmal ein Tisch im Lokal gedeckt: für das gemeinsame, entspannte Mittagessen aller anwesenden Mitarbeiter:innen. Auch heute beschliesst dieses traditionell einen weiteren Arbeitstag im Restaurant Specki. In einem Projekt, das seit fast drei Jahren eindrücklich beweist, wie – im wahrsten Sinne des Wortes – «kostbar» gutes Essen und soziales Engagement sind. ■

Punkt 11:30 Uhr. Die ersten Gäste trudeln ein. Dominik und René, zwei LKW-Mitarbeiter in voller Arbeitsmontur, setzen sich an ihren, für sie bereits reservierten Tisch im hinteren Eck. «Zweimal Salat und Bio-Weiderind bitte», kommt ihre Bestellung kurz und bündig und wird von Lethisha aufgenommen. Die beiden zählen mittlerweile zu den treuesten Stammkunden. Was sie an Küche und Restaurant so schätzen? «Die abwechslungsreiche Kost mit hoher Qualität und alles aus der Region. Wenn wir nicht gerade auf Montage weiter weg sind, kommen wir sicher zwei bis drei Mal pro Woche hierher», erzählt René bereitwillig. Über das VBW-Trainingsprogramm im Specki wissen beide ebenfalls Bescheid: «Dieses Angebot hier zu integrieren, finden wir zusätzlich super.»

Das Lokal beginnt sich immer mehr zu füllen. Auch eine achtköpfige Gruppe hat mittlerweile im oberen Geschoss an einem grösseren Tisch Platz genommen. Es herrscht Vollbetrieb in Küche und im Service. VBW-Mitarbeiterin Monika Zindel düst zwischen Tischen und Getränkekühlschrank hin und her. Die gelernte Sozialpädagogin kümmert sich neben dem Service auch um die Anleitung der im Restaurant tätigen VBW-Klient:innen und den umfangreichen, damit zusammenhängenden Dokumentationspflichten. In einer kurzen Pause gewährt auch sie Einblicke, warum sie so gerne im Specki schafft. «Ich habe mir genau so einen Job gewünscht – ein Riesenglück für mich. Ich wollte ohnehin von einer Tätigkeit im stationären Sozialbereich in den Gastrobereich wechseln und die Arbeit hier vereint beides. Wir sind ausserdem ein echt tolles Team und ich geniesse auch die Wertschätzung und Freundlichkeit, die uns unsere Gäste entgegenbringen», fasst die 49-Jährige aus Bad Ragaz zusammen, ehe sie drei Getränke anrichtet und wieder zu den Tischen eilt.

RESTAURANT «SPECKI»

Birkenweg 2
9494 Schaan

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag, jeweils von 9 bis 16 Uhr
Mittagstisch von 11:30 bis ca. 13:30 Uhr

Reservierungen:
→ T +423 235 01 60
→ specki@vbw.li

Vermietungen:
Platz für ca. 45 Personen

Weitere Informationen über das Lokal, das Arbeitstrainingsprogramm oder den VBW unter:

→ specki.li
→ vbw.li

Menschen machen Räume



GASTBEITRAG
Nicola Hilti, OST – Ostschweizer Fachhochschule

Das Entscheidende gleich zu Beginn: Ein Raum ist nicht einfach ein unveränderliches Gefäss, das uns umgibt, sondern wir sind stets Teil davon. Erst durch unser Handeln machen wir den Raum zu dem, was er ist. Räume existieren also nicht an sich, sondern sind immer auch von menschlichem Handeln abhängig. Darum ist es wichtig, von uns Menschen ausgehend über Räume nachzudenken und zu fragen: Wie gestalten wir Räume? Wie erleben wir Räume? Und was bedeuten Räume für uns?

Dorfplatz als Beispiel

Die Vorstellung, dass erst Menschen Räume zu dem machen, was sie sind, kann gut am Beispiel eines Dorfplatzes veranschaulicht werden. Zunächst gestalten Architekt:innen einen Dorfplatz, indem sie ihn entwerfen. In Folge formen die Mitarbeitenden aus Politik und Verwaltung den Platz, indem sie ihn regulieren, um zum Beispiel vor Ort für Ruhe, Sicherheit und Ordnung zu sorgen. Wie ein Dorfplatz gebaut und reguliert ist, hat wiederum Einfluss darauf, wie er genutzt werden kann: eher eingeschränkt oder eher umfangreich. Damit gestalten auch all jene Menschen einen Dorfplatz mit, die ihn nutzen und sich diesen aneignen. Wie sie dies tun, ist immer abhängig von ihrer Biografie, ihrer sozialen Herkunft, ihrem Alter oder ihrem Geschlecht. So bedeutet ein Dorfplatz etwa für einen Obdachlosen etwas ganz anderes als für einen Arbeiter in der Mittagspause. Ebenso für

den Verkäufer im Kiosk als für die Schülerin, die dort nur an der Bushaltestelle wartet.

Ein Raum kennt viele Bedeutungen

Öffentliche Räume haben viele Bedeutungen. So sind sie beispielsweise identitätsstiftend, weil wir prägende Erinnerungen daran knüpfen, sie wertschätzen und erhaltenswert finden. Dies wird in alten Dorfzentren, auf Plätzen oder auch nur in einzelnen Gebäuden sichtbar, insbesondere wenn man als Gemeinschaft mit diesen die eigene Geschichte verbindet.

Öffentliche Räume können aber auch von politischer Bedeutung sein, da sie seit jeher Ausdruck politischer Verhältnisse sind und in ihnen – sofern erlaubt – politisiert, demonstriert oder gar protestiert werden kann.

Ein weiterer Aspekt ist die ökonomische Bedeutung. Diese zeigt sich darin, dass Strassen und Plätze seit jeher zentrale Voraussetzungen für die Entstehung und wirtschaftliche Entwicklung von Städten bieten, etwa durch Märkte, als Warenumschriftort oder durch Konsummöglichkeiten. Bis heute sind öffentliche Räume wichtige Orte des Wirtschaftens, wenn man allein an die Gastronomie, die Bedeutung als Werbefläche oder kommerzielle Veranstaltungen denkt. Zudem haben sie Einfluss auf massgebende Standortfaktoren und damit auch auf den Immobilienmarkt.

Spätestens seit dem 20. Jahrhundert fliessen bei Planung und Gestaltung öffentlicher Räume auch gesundheitliche Überlegungen ein, was sich unter anderem vermehrt in mehr Grünräumen und Freiraumkonzepten zeigt. Auch das Thema Nachhaltigkeit steht dabei hoch im Kurs: von der Mobilität über den Klimaschutz bis zur Biodiversität.

Zu guter Letzt prägen öffentliche Räume unser Alltagsleben und sind von hoher sozialer Relevanz: Wir halten uns dort auf, begegnen einander, tauschen uns aus, können teilhaben und uns die Räume idealerweise auch aneignen. In öffentlichen Räumen wird so auch die Diversität unserer Gesellschaft sichtbar. Als Ort, wo vielfältige Nutzungsinteressen aufeinanderstossen und mitunter Konflikte offensichtlich werden. Auch das liegt im Wesen öffentlicher Räume. Genauso wie deren Bedeutung in Sachen Inklusion: So werden vermehrt Fussgänger- und Begegnungszonen geschaffen und öffentliche Räume barrierefrei gestaltet.

Virtuelle Realitäten

Intensive Mediennutzung und neue virtuelle Räume sind heute Teil unseres Alltags. Was dabei oft übersehen wird: Dadurch stehen wir auf komplexe Weise gleich mit mehreren, sich zum Teil überlagernden Räumen in Beziehung. Diese Entwicklung ist auch für die Forschung eine Herausforderung, weil sie komplett neue

Fragen aufwirft. Etwa: Was bedeutet es eigentlich, wenn ich als Kind oder Jugendlicher mit anderen auf dem Schulhof stehe, gleichzeitig in virtuellen Räumen unterwegs bin und dabei vielleicht noch wahrnehme, dass ich von einer Kamera überwacht werde?

Keine Frage ist hingegen, dass virtuelle Räume den Zugang zu Privatem und Öffentlichem verschieben. So werden etwa Tätigkeiten wie Telefonieren oder Filme ansehen, die früher im Privaten stattgefunden haben, vermehrt in der Öffentlichkeit verrichtet. Diese Verschiebung erfolgt allerdings auch in die andere Richtung: Was früher mehrheitlich öffentlich geschah, verlagert sich zusehends in private oder privatrechtliche Räume. Man denke bloss an den Handel, die politische Meinungsbildung oder – Stichwort «Homeoffice» – an berufliche Arbeiten.

Kommerzialisierung nimmt zu

Zu den Veränderungen durch rasant fortschreitende Technologien und neue Verhaltensweisen kommt noch etwas anderes hinzu: die Kommerzialisierung öffentlicher Räume. An vielen öffentlichen Verweilorten besteht mittlerweile Konsumzwang oder diese sind vermehrt kommerziellen Zwecken unterworfen. Sie werden so gleichermaßen privatisiert oder zu sogenannten halbprivaten oder scheinöffentlichen Räumen. Konkrete Beispiele sind etwa Bahnhöfe oder Einkaufszentren mit eigenen Hausordnungen oder Massnahmen zur Vertreibung unerwünschter Personen. Hinzu kommt oftmals die Eventisierung oder Festivalisierung öffentlicher Räume, denkt man etwa an Veranstaltungen wie Oktoberfeste, Street Parades oder Public Viewings.

Diese Kommerzialisierung kann allerdings den Zugang und die gesellschaftliche Teilhabe für Gruppen, die etwa nicht konsumieren können oder wollen, massiv einschränken. Ein solcher Ausschluss erfolgt mitunter auch über vordergründig nicht immer erkennbare Massnahmen: etwa durch eine Möblierung, die eine ganz bestimmte Nutzung vorgibt, oder durch gezielte Musik- oder sonstige Geräuschuntermalung, die – je nach Absicht – entweder für jugendliche oder ältere Gehörgänge unangenehm bis unerträglich ist. Es stellt sich dabei unweigerlich die Frage, wem öffentliche Räume überhaupt gehören.

Spiegel der Gesellschaft

Neben ihren vielschichtigen Bedeutungen sind öffentliche Räume auch ein Indiz für gesellschaftliche Machtverhältnisse. Sie werden nach bestimmten Vorstellungen und Ideologien gestaltet und reguliert. Davon abweichende Ideen werden nicht berücksichtigt oder sie setzen sich schlicht nicht durch. Ob öffentliche Räume vorrangig kommerzialisiert oder flexibel

nutzbar sind, spiegelt häufig auch die aktuellen gesellschaftlichen Massstäbe wider: Bestimmte Verhaltensweisen gelten als normal, andere als abnormal. Das hat direkte Auswirkungen darauf, welche Personenkreise aus öffentlichen Räumen ausgegrenzt werden – mitunter auch durch entsprechende bauliche Massnahmen oder eindeutige Nutzungsangebote.

Mögliche «Denkfallen»

Öffentliche Räume und deren Wandel und Entwicklung sind für uns als Gesellschaft gleichermaßen Herausforderung wie Chance. Meines Erachtens sollten wir in der Auseinandersetzung damit idealisierende oder romantisierende Vorstellungen tunlichst vermeiden. So mag es beispielsweise keine zukunftsreiche Lösung sein, eine Dorfbeiz um jeden Preis retten zu wollen, nur weil diese früher ein wichtiger sozialer Treffpunkt gewesen sein mag. Möglicherweise handelt es sich ja sogar um einen Trugschluss, da die besagte Beiz zu keiner Zeit ein solcher Ort war. Wenn Initiativen und Projekte allerdings solche oder ähnliche unrealistische Ideale verfolgen, sind sie in der Regel zum Scheitern verurteilt. Es braucht vor allem pragmatische, mitunter aber auch mutige und innovative Ansätze. Weiters darf man nicht vergessen, dass Menschen unterschiedliche Ressourcen und damit auch unterschiedliche Möglichkeiten haben, sich überhaupt einzubringen und aktiv mitzumachen. Ebenso sind die Bedürfnisse nach Alter, Lebensphase oder sozialer Umgebung sehr verschieden. So kann ein und derselbe öffentliche Raum etwa für einen Jugendlichen, eine mobilitätseingeschränkte Seniorin oder Eltern mit kleinen Kindern eine völlig entgegengesetzte Bedeutung haben.

Und eines sollte auch klar sein: Öffentliche Räume können soziale Probleme wie Suchtkrankheit, Obdachlosigkeit oder Armut in einer Gesellschaft zwar sichtbar machen, aber niemals lösen. So sehr die Förderung sogenannter «benachteiligter Quartiere» durch raumplanerische und sozialarbeiterische Massnahmen zu begrüßen ist, braucht es in diesem Zusammenhang vor allem gesamtgesellschaftlich strukturelle Lösungen und Anstrengungen, welche die Probleme an der eigentlichen Wurzel packen. ■

Zur Person

Nicola Hilti (*1976) hat Soziologie und Kommunikationswissenschaften in Wien studiert. Anschliessend hat sie rund zehn Jahre an der interdisziplinären Forschungsstelle ETH Wohnforum – ETH CASE am Departement Architektur der ETH Zürich gearbeitet. Heute ist sie Professorin am IFSAR Institut für Soziale Arbeit und Räume der OST – Ostschweizer Fachhochschule in St. Gallen. Sie forscht und lehrt u. a. zu Wohnen im Wandel und neuen Wohnformen, Nachbarschaften und Zusammenleben sowie sozialen Aspekten von Raumentwicklung.

3

Fragen an



Ali Korkmazer

Präsident des liechtensteinischen Kultur-, Integrations- & Bildungsvereines (KIB)

Was hat Dich dazu bewogen, den Verein KIB zu gründen?

Persönlichkeitsentfaltung, Motivation zum sozialen Engagement, zum Leben in Gemeinschaft und religiöse Unterweisung – diese Werte sind das Fundament von KIB und waren unsere Motivation, den Verein zu gründen.

Welche sind aktuell die grössten Herausforderungen für den Verein?

Unsere Vereinsarbeit ist auf freiwilliger Basis, daher ist es herausfordernd, Familie, Beruf und Verein unter einen Hut zu bringen. Eine langfristige Herausforderung ist zudem, den Verein nachhaltig zu gestalten, indem man Bewusstsein beim Nachwuchs schafft.

An welches Erlebnis oder an welche Erfahrung im Zuge Deiner Vereinstätigkeit denkst Du besonders gern?

Wir haben sehr positive Erfahrungen in Liechtenstein gemacht, sowohl was die Begegnung auf Augenhöhe als auch die kurzen Dienstwege betrifft. Dabei denke ich besonders gern daran, wie uns Ämter und Gemeinden unterstützt haben, passende Räumlichkeiten für unsere Vereinsarbeit und Veranstaltungen zu finden. Wir sind sehr dankbar dafür!

(Foto:KIB)

Dem Wir-Gefühl auf der Spur

INTERVIEW

Thomas Milic ist Forschungsleiter Politik am Liechtenstein-Institut und Projektleiter der von der Stiftung Lebenswertes Liechtenstein in Auftrag gegebenen Studie über den sozialen Zusammenhang im Land. Im folgenden Interview erklärt der gebürtige Schweizer, wie bedeutend dieses Themenfeld für unsere Gesellschaft ist und wie herausfordernd die Forschungsarbeit gerade auf diesem Gebiet ist.

Eine grundlegende Frage vorweg: Warum ist sozialer Zusammenhang für uns Menschen wichtig?

Wir Menschen sind einfach soziale Wesen. Mehr noch: Die Fähigkeit, mit anderen zu kooperieren, zählt wohl zu unseren herausragendsten Eigenschaften. Wir verdanken dieser Fähigkeit mit Sicherheit mehr als unserer Intelligenz, dass wir die dominante Spezies auf der Welt sind.

Auch auf rein individueller Ebene sind wir auf menschliche Nähe angewiesen. Der Ausschluss aus einer Gemeinschaft war und ist mit das Schlimmste, was einem passieren kann. Gerade in früheren Zeiten kam dies oft einem Todesurteil gleich. Damals wie heute geht es einem eindeutig schlechter, wenn man sozial nicht eingebettet ist. Teil einer Gemeinschaft zu sein und sich als solche zu fühlen, fördert erwiesenermassen die mentale und körperliche Gesundheit.

Und welche Bedeutung hat der soziale Zusammenhang aus gesellschaftlicher Sicht betrachtet?

Eine Gemeinschaft kann nur dann funktionieren, wenn man gemeinsam handelt. Mit Zielen und

grundlegenden Werten, auf die man sich einigt und die man miteinander teilt. Dazu ist ein übergeordnetes Kollektiv-Bewusstsein nötig. Häufig äussert sich dieses als nationale Identität, aber nicht zwingend. Was es aber sicher braucht, ist eine Art kollektive Identität. Die Schweiz ist dafür ein gutes Beispiel: ein Land mit unterschiedlichen Sprachen und kulturellen Prägungen, das dennoch ein solches Kollektiv geschaffen hat.

Der soziale Zusammenhang – und was man darunter versteht – unterliegt naturgemäss dem gesellschaftlichen und politischen Wandel der Zeit. Gibt es dennoch etwas, was über alle Epochen gleichgeblieben ist? Und was hat sich geändert?

Sozialer Zusammenhang zeigte und zeigt sich wohl immer am stärksten in Notlagen, wenn es darum geht, sich gegenseitig zu helfen und wirklich an einem Strang zu ziehen. Ein wesentliches Element ist dabei, auf welche Personen man dann wirklich zählen kann. Der Begriff und die Bedeutung einer «Notlage» hat sich allerdings sicher geändert. Auch wenn uns die aktuellen Kriege leider drastisch vor Augen führen,

wie rasch eine existentielle Bedrohung möglich ist, so steht heute weit seltener der nackte Kampf ums Überleben im Vordergrund als andere, oft komplexere Notlagen wie etwa der Kampf gegen Vereinsamung. Es gibt daher, etwa in Grossbritannien oder Japan, nicht umsonst bereits eigene Ministerien gegen Einsamkeit. Das sind beides Länder mit hoher Bevölkerungsdichte und die meisten Menschen leben dort in urbanen Verhältnissen. Eigentlich widersinnig, weil man so ja tagtäglich tausenden Leuten begegnet. Die Anonymität einer Grossstadt und die daraus resultierenden Probleme gab es früher in dieser Form wohl nicht.

Welche Rolle spielt ganz allgemein der Staat für den sozialen Zusammenhang?

Ein Staat ist heutzutage in der Regel kein reiner Nachwächter mehr, der ausschliesslich für Ruhe und Ordnung sorgt, sondern ein Sozialstaat, der sich um seine Bürger:innen kümmert. Das ist zwar ein gewaltiger Fortschritt, macht uns gleichzeitig aber auch deutlich unabhängiger von unseren Mitmenschen. Die Folge ist, dass wir die Verantwortung füreinander häufig auf den Staat schieben. Wenn heute Menschen in Not geraten, ist es daher ganz typisch, dass man zunächst nach dem Staat und dessen Verantwortung zur Hilfeleistung ruft.

Kommen wir zur Studie über den sozialen Zusammenhang in Liechtenstein, die von der Stiftung Lebenswertes Liechtenstein in Auftrag gegeben worden ist. Die letzte diesbezügliche Umfrage in Liechtenstein ist lange her und stammt aus dem Jahre 2008. Was sind die Gründe dafür?

Man kann generell sagen, dass solche Studien überall rar sind. Dafür gibt es erstens einen rein methodischen

Grund, weil Daten über den sozialen Zusammenhalt einfach schwerer zu erheben und zu quantifizieren sind. Und zweitens ist wie bei jeder anderen Wissenschaft auch der Kostenfaktor entscheidend. Es ist eine Tatsache, dass man für ökonomische Themen schneller und einfacher ein oder mehrere Geldgeber:innen findet. Deshalb sind wir als Liechtenstein-Institut auch froh, dass sich die Stiftung Lebenswertes Liechtenstein diesem Thema so intensiv widmet, wichtige Inputs dafür liefert und letztlich auch die Studie finanziert.

Wo lagen die Schwerpunkte der Studie?

Im Prinzip galt es herauszufinden, wie der soziale Zusammenhalt von der liechtensteinischen Wohnbevölkerung selbst eingeschätzt wird. Darüber hinaus stellten wir Verhaltensfragen und fragten so nicht nur subjektive Einschätzungen ab. Einige Fragen behandelten zudem grundlegende psychologische Faktoren wie etwa das Vertrauen zu Mitmenschen. Und ein Fragenblock betraf auch das persönliche politische sowie soziale Engagement.

Was kann man über Dauer, Umfang und die geplante Veröffentlichung sagen?

Basierend auf Registerdaten zog das Amt für Statistik zunächst per Zufallsverfahren einen repräsentativen Querschnitt durch die ständige Bevölkerung des Landes. Die Bruttostichprobe umfasste dabei rund 3500 Personen. Diese erhielten im Februar 2024 eine schriftliche Einladung, an der anonymisierten Befragung teilzunehmen.

Für die Beantwortung des Fragebogens über Smartphone, Computer oder auf Wunsch auch in Papierform waren rund 15 bis 20 Minuten nötig. Das ist für heutige Umfragen eher lang, aber das Thema ist ein multidimensionales Konzept und daher komplex. Nach der reinen Erhebungsphase waren noch ein paar Monate Auswertung und Analyse nötig. Die Veröffentlichung ist – wenn alles glatt läuft – für den Frühsommer 2024 geplant.

Wo lagen die Herausforderungen bei Durchführung und Erstellung der Studie?

Die grösste Herausforderung war wie überall jene, möglichst viele Teilnehmer:innen zu motivieren, überhaupt an der Umfrage teilzunehmen. Heutzutage ist es bereits sehr schwierig, eine Ausschöpfungsrate von mehr als 50% zu erzielen. Dabei ist Liechtenstein für uns Forscher:innen geradezu ein Umfrageparadies: Die Leute machen mehrheitlich mit und man hat gemessen an der Gesamtbevölkerung bereits mit wenigen tausenden Teilnehmer:innen ein derart grosses Sample, dass es fast schon ein Mikrozensus ist. Hochgerechnet etwa auf die Schweiz wäre das mit einer Stichprobe von mehreren Hunderttausenden vergleichbar. Und am Ende blieb noch die schwierige Aufgabe, aus einer gedanklichen Vorstellung etwas Greifbares und Quantifizierbares zu machen.

Können die gewonnenen Daten dazu beitragen, Entscheidungsgrundlagen für konkrete Massnahmen zu bieten?

Die Ergebnisse helfen sicherlich, Problemfelder zu orten und etwaigen Handlungsbedarf aufzuzeigen. Daraus allerdings konkrete Handlungsempfehlungen abzuleiten, ist natürlich schwierig, weil es dafür schlicht keinen methodischen Leitfaden gibt. Ein gutes Beispiel dafür aus der Praxis ist die mangelnde und teilweise sogar fehlende politische Partizipation von

jungen Menschen. Dieses Problem ist seit Jahrzehnten in fast allen Staaten bekannt und nachgewiesen, aber bis heute gelingt es offenbar nirgends, da wirkungsvoll gegenzusteuern.

Ich denke aber, dass es in Zusammenarbeit mit der Stiftung Lebenswertes Liechtenstein gelingen wird, im Nachgang zur Studie – und aufbauend auf den Ergebnissen –, weiterführende Prozesse einzuleiten und wesentliche Schritte für die Stärkung des sozialen Zusammenhalts im Land zu setzen.

Welches Idealbild verbindest Du eigentlich persönlich mit dem Begriff «Sozialer Zusammenhalt»?

Ganz spontan – und keinesfalls als wissenschaftliche Definition – sehe ich da vor meinem geistigen Auge einen Lebensbereich ähnlich dem eigenen, nahen sozialen Umfeld, in dem es möglich ist, ganz man selbst zu sein. Wo man sich weder verstellen noch eine Rolle spielen muss. Dazu gehört auch, offen und frei heraus seine Meinung äussern zu dürfen, aber auch die Meinung anderer gelten zu lassen, ohne dass es zu schwerwiegenden Beleidigungen oder Streit kommt. Ähnlich einer gut funktionierenden Familie: Auch wenn man unterschiedlicher Meinung ist oder vielleicht sogar einmal über die Stränge schlägt oder Seltsames tut – man gehört einfach dazu. Das ist für mich sozialer Zusammenhalt. ■

»Die Ergebnisse helfen sicherlich, Problemfelder zu orten und etwaigen Handlungsbedarf aufzuzeigen.«



ZUR PERSON

Thomas Milic (*1971) ist Politikwissenschaftler und Experte für Abstimmungs- und Wahldemokratie. Seit Juli 2023 leitet er den Fachbereich Politik des Liechtenstein-Instituts in Gamprin-Bendern. Das Liechtenstein-Institut ist ein unabhängiges Forschungsinstitut, welches zu liechtensteinrelevanten Themen in den Bereichen Geschichte, Politik, Rechts- und Wirtschaftswissenschaften forscht. Unter anderem führt das Institut regelmässig Umfragen durch, um aussagekräftige Daten zu Politik und Gesellschaft in Liechtenstein zu gewinnen.

(Foto: Tatjana Schnalzer)



Leben braucht Räume

REPORTAGE

Der Dezember ist traditionell jener Monat, in dem man sich mehr Zeit für Treffen und Geselligkeit nimmt. Für die Stiftung Lebenswertes Liechtenstein ein perfekter Zeitpunkt, um wieder die unterschiedlichsten Menschen aus Liechtenstein zum bereits zweiten «SLL Hock» im Rahmen ihres Fokusthemas «Sozialer Zusammenhalt» einzuladen. Das Thema diesmal: soziale Räume.

Illustrationen: Richard Steiner

Der Raum – konkret das Sitzungszimmer im Vaduzer Büro der Stiftung – füllt sich. Man spürt die Neugier gepaart mit einem Schuss Ungewissheit der nach und nach eintrudelnden Teilnehmer:innen, was der heutige Abend wohl bringen wird. Wie schon beim ersten Hock vor eineinhalb Monaten ergreift zunächst Projektleiter Florin das Wort, um kurz die Arbeit der Stiftung zu skizzieren und in das heutige Thema einzuführen.

Auch heute hat sich wieder eine bunt zusammengewürfelte Gästeschar zum Zuhören, Diskutieren und Austauschen eingefunden: vom Landschaftsarchitekten über die Gemeinderätin bis zum pensionierten Gymnasiallehrer. Doch zunächst ist Nicola dran. Die gebürtige Liechtensteinerin, die in Vorarlberg lebt und in St. Gallen arbeitet, ist studierte Soziologin und hat bereits viel im Bereich «Soziale Räume» geforscht und entsprechende Projekte geleitet. Mit einem kurzen Vortrag umreisst sie zu Beginn den inhaltlichen Rahmen des heutigen Hocks.

«Räume sind nicht etwas Fixes und Festes, sondern etwas Relatives», macht die Soziologin gleich zu Beginn klar und erläutert zunächst die sehr unterschiedlichen Bedeutungen und Nutzungsinteressen, die mit Räumen verbunden sind. Diese reichen von identifikationsstiftend, wenn mit ihnen etwa Historisches oder persönliche Erinnerungen verbunden sind, über eine vorrangig ökonomische Bedeutung wie auf Märkten bis hin zu politischer Relevanz, wenn etwa Veranstaltungen oder gar Demonstrationen eng mit ihnen verknüpft sind. Den spürbaren Wandel, dem öffentliche Räume unterliegen, verdeutlicht Nicola konkret anhand der stark geänderten Nutzungsmöglichkeiten für Kinder und Jugendliche: «Ältere Menschen erinnern sich daran, dass früher praktisch direkt vor der eigenen Haustür eine riesige Spielwiese zum Entdecken einlud. Ab den 1970er Jahren wurden diese Räume allerdings immer enger und etwa durch den stetig zunehmenden Verkehr besetzt. Damit begann eine Art «Verinselung» und heute hüpfen junge Menschen häufig nur noch vom Abenteuerspielplatz zum Sportplatz oder Schulhof, ohne sich in den Räumen dazwischen zu bewegen oder sie zu nutzen.» Bei öffentlichen Räumen ist zudem ein Trend zur Ökonomisierung bemerkbar: Halboffene Räume wie etwa Einkaufszentren nehmen zu und werden von Privaten zunehmend kommerzialisiert oder primär als Eventlocations genutzt.

Während Nicola ruhig vorträgt, kommt am anderen Ende des Raumes ein wenig Hektik auf: Richard, der mit seinem «Graphic Recording» schon den ersten Hock begleitet und dokumentiert hat, indem er das Gesagte unmittelbar in Zeichnungen, Schlagworte und kurze Merksätze umwandelt, kommt ins Schwitzen. Anders als in locker geführten Gesprächsrunden muss er sich bei Vorträgen besonders beeilen, um wirklich alles Wichtige auf der mit weissem Papier beklebten Wand festzuhalten. Und nach nur zwanzig Minuten ist bereits gut die Hälfte der Wand vor ihm voll mit Texten und Zeichnungen. Unterdessen greift Nicola in ihrem Referat wesentliche, offene Fragen auf. Etwa: Wem gehört eigentlich der öffentliche Raum? Wer definiert, was dort passieren darf oder nicht? Oder welche Gruppen dürfen diesen nutzen, welche werden ausgegrenzt? Dabei weist die Soziologin auf typische Denkfallen hin, die immer wieder zuschnappen, wenn es um die Planung oder auch Beurteilung von öffentlichen Räumen geht. Nicht zuletzt bilden dabei falsche, mitunter romantisierende Vorstellungen die Grundlagen, die an den aktuellen, zum Teil sehr unterschiedlichen Bedürfnissen der Menschen vorbeigehen: Wenn etwa von einem belebten Dorfplatz als Treffpunkt wie früher geträumt wird, der heute längst nicht mehr jene Anziehungskraft besitzt. Oder wenn man die komplexen, sich zum Teil überlagernden Wünsche zu wenig berücksichtigt, die etwa Jugendliche und ältere Menschen für ein und denselben Ort hegen.

Der kurzweilige und anregende Vortrag ist zu Ende. Die restlichen Teilnehmer:innen des Hocks sprechen zunächst über ganz



persönliche Erfahrungen. So erzählt Flurina etwa vom Vaduzer Rathausplatz, der im Rahmen eines Projekts stärker zu einer Begegnungs- und Verweilzone werden sollte: «Trotz der vielen neuen, einladenden Sitzgelegenheiten sowie mehrerer Grün- und Spielflächen hörten wir häufig nur eine Frage: Gibt's denn da keine Wurst?» Gelächter im Raum. «Offenbar braucht es selbst für solche öffentliche Räume eine Art Gastgeber oder Gastgeberin.» Für Waiana, die nach einem längeren Auslandsaufenthalt wieder in Liechtenstein lebt und arbeitet, liegt vieles in der heimischen Mentalität begründet: «In Liechtenstein muss man die Leute mehr als anderswo an die Hand nehmen.» Peter sieht es sogar noch eine Spur kritischer: «Die Menschen bei uns haben ein Stück weit verlernt, aufeinander zuzugehen und sich kennenzulernen.» Luis hält dem entgegen, dass es sehr wohl einen öffentlichen Raum im Land gibt, wo dies erstaunlich gut funktioniert: «In unserer Bergwelt. Da passiert das auf geradezu magische Weise: Wildfremde Personen begegnen sich zufällig beim Wandern oder Spazieren und kommen schnell und ungezwungen ins Gespräch.» Lorin vergleicht diese Begegnungen ein wenig mit Treffen an gänzlich fremden Orten: «Das hat natürlich sofort etwas Verbindendes. Ähnlich wie im Urlaub, wo man unerwartet auf eigene Landsleute stösst und dort dann plötzlich «best friends» mit ihnen ist.»

Zurück nach Liechtenstein und zu bekannten öffentlichen Räumen im Land. Der Lindaplatz in Schaan wird genannt. Ein Platz, der zumindest in der warmen Jahreszeit auch ohne Gastro oder Veranstaltungen zum Verweilen einladen soll. Doch gelingt das auch? Für Peter durchaus: «Ich sehe dort regelmässig Menschen, die auf den Sitzgelegenheiten oder an den Tischen gemeinsam und entspannt ihr Znüni oder Mittagessen einnehmen.»

Noch einmal kommt das Thema Konsumation zur Sprache. Für Lorin ist ein Gastro-Angebot vor Ort einfach eine gute Voraus-

setzung, dass man sich auch allein auf öffentliche Plätze wagt und damit auch mit anderen Menschen ins Gespräch kommt. «Je stressfreier man sich fühlt und die Umgebung ist, umso besser ist ein Ort für Begegnungen geeignet», ist Lorin überzeugt. Flurina pflichtet ihr bei: «Wir brauchen offenbar ein paar Pflöcke – wie Essen, Trinken oder auch einen konkreten Anlass –, um rauszugehen und uns nicht noch mehr in private Räume zurückzuziehen.» Florin nimmt den Gesprächsfaden auf und spinnt ihn weiter in Richtung gesellschaftliches Engagement, das nötig ist, um Räume mit Leben zu füllen. Für ihn persönlich beginnt dies bereits im kleinen Rahmen. Etwa mit dem Mut, auch einmal spontan auf unbekannte Menschen zuzugehen und mit ihnen ins Gespräch zu kommen. Josef, der älteste Teilnehmer der Runde, erzählt in diesem Zusammenhang von seiner Heimatgemeinde, in der eine private Initiative einen wichtigen Begegnungsort wiederbeleben konnte: «Als bei uns die einzige Beiz zusperrte, wurde ein Verein gegründet, der diese zumindest im kleinen Rahmen mit Stammtischcharakter weiterführte.»

Es müssen aber nicht immer nur bekannte, über viele Jahre bewährte Plätze sein, wo Menschen zusammenkommen. Luis erzählt etwa von einem Event, für das einmal ein kleiner Strassenzug in einem Wohnquartier temporär gesperrt wurde. «Der vertraute Ort wurde plötzlich ganz anders und neu wahrgenommen und über der Veranstaltung lag damals allein deshalb schon eine aussergewöhnliche Stimmung», erinnert er sich. Josef pflichtet ihm bei und erwähnt in diesem Zusammenhang die Feierlichkeiten auf der eigens dafür gesperrten Rheinbrücke anlässlich von 100 Jahre Zollvertrag zwischen der Schweiz und Liechtenstein: «Ein spannender Ort und ein tolles Erlebnis mit vielen guten Begegnungen.» Auch Flurina wünscht sich mehr solcher «Pop-up-Geschichten», die einem Ort für kurze Zeit eine besondere Bedeutung schenken und erzählt von Roman Eggenberger mit seinem mobilen Granville Café: «Er schafft damit immer wieder neue Räume und spannende Orte der Begegnung.»

Die Gespräche am langen Tisch haben so richtig Fahrt aufgenommen und beleuchten die unterschiedlichsten Aspekte von sozialen Räumen. Kein Wunder, dass auf dem grossen Blatt an der Wand mittlerweile kein Platz mehr ist und Richard bereits auf einer kleineren Nebenwand schreibt und zeichnet.

Keinesfalls als Nebenschauplatz, sondern in Liechtenstein viel und mitunter emotional diskutiert, kommt das Thema «Schaan Post» auf: ein öffentlicher Platz, auf dem sich unter anderem auch viele Suchtkranke aufhalten. Luis hat eine klare Meinung dazu: «Dieser Platz ist in meinen Augen authentisch, weil die Menschen dort auch Teil unserer Gesellschaft sind und nicht unsichtbar sein wollen.» Waiana stimmt Luis zu, regt allerdings an, dass man für diese auch Räume ähnlich wie Jugendtreffs schaffen sollte, wo sie für sich sein können, etwas zu essen bekommen und sich aufwärmen können.

Themenwechsel. Die Runde beginnt über die Mitbestimmung der Bevölkerung zu diskutieren, wenn es um die Neugestaltung von öffentlichen Räumen geht. Peter sieht es pragmatisch: «Eine solche Mitbestimmung ist enorm wichtig, will man, dass sich die Bevölkerung von Anfang an mit einem Projekt identifiziert und dieses auch inhaltlich miträgt.» Peter pflichtet ihm bei und erinnert an ein diesbezüglich gescheitertes Projekt in Bezug auf eine neue Dorfplatzgestaltung. «Wenn schon vor Einbindung und Befragung der Bewohner:innen ein Projekt mehr oder weniger fertig ausgearbeitet ist, ohne dass diese noch eigene Wünsche und Ideen einbringen und den Prozess aktiv mitgestalten können, dann macht es keinen Sinn.» Beim Thema Ortskern flackert im Gespräch kurz noch ein ganz anderer Punkt auf: die oftmals zentral gelegene Kirche, die vielerorts nicht mehr jene Bedeutung hat wie früher. Josef kann dem nur beipflichten, erinnert er sich doch noch gut an die fixen, sonn-

täglichen Messbesuche und die Treffen vor und in der Kirche sowie die Gespräche danach, oft mit anschliessendem Mittagessen in grosser Runde im nahen Gasthaus. Luis knüpft daran seine Beobachtung, dass ein anderer öffentlicher und mit der Kirche eng verbundener Raum hingegen wenig an Bedeutung verloren hat: der Friedhof. Im Gegenteil. «Zu den Gräbern der Verwandten und Vorfahren haben viele auch heute noch einen starken emotionalen Bezug. Das ist tatsächlich ein öffentlicher Raum, der für die unterschiedlichsten Menschen nach wie vor funktioniert», erzählt Luis. «Dort herrschen halt auch irgendwie ungeschriebene Gesetze, wie man sich verhält und wie nicht», ergänzt Waiana. Zum Abschluss stellt Florin noch den digitalen Raum zur Diskussion, der unser Leben immer stärker und nachhaltiger prägt. Ist dieser auch geeignet, um Kontakt und Nähe zu anderen Menschen herzustellen oder gar zu vertiefen? Der Projektleiter der Stiftung selbst verbindet durchaus gute Erfahrungen damit. «Ich bewegte mich früher recht viel im virtuellen Raum und lernte dort Menschen kennen, die ich später auch real traf. Da gab es sofort eine vertraute Ebene, an der wir anknüpfen konnten.» Für Lorin hingegen ist die persönliche Begegnung nicht mit einer rein virtuellen zu vergleichen oder gar auf die gleiche Stufe zu stellen. Aus ihrer Tätigkeit als psychologische Online-Beraterin weiss sie allerdings auch, dass man gerade mit anonymen Gesprächspartner:innen häufig sehr rasch und einfach eine gewisse Nähe aufbauen kann.

Nach zwei Stunden klingt der Hock langsam aus. Spontan will Waiana noch von Florin wissen, ob es zu den heute besprochenen Thematiken eigentlich aktuelle Untersuchungen gibt. Ein verschmitztes Lächeln huscht über das Gesicht des Projektleiters: «Noch nicht. Aber das ändert sich ab Mai 2024.» Dann wird nämlich eine von der Stiftung Lebenswertes Liechtenstein beauftragte Studie, die vom Liechtenstein-Institut in Absprache mit dem Amt für Statistik durchgeführt wird, ganz konkrete Antworten auf alle möglichen Fragen des sozialen Zusammenhalts liefern können. Gut vorstellbar, dass darin auch die ein oder andere Anregung oder Erkenntnis aus dem heutigen Hock zu finden sein wird. ■

DER SLL HOCK

Die Stiftung Lebenswertes Liechtenstein hat den sogenannten «SLL Hock» ins Leben gerufen, um Raum und Möglichkeit zu schaffen, damit Personen aus den unterschiedlichsten Bevölkerungsschichten und Altersgruppen direkt und in einem geschützten Rahmen über Themen des sozialen Zusammenhalts diskutieren und sich austauschen können. Zur freien Meinungsbildung, zur Entwicklung neuer Perspektiven und Denksätze sowie zum besseren Verständnis untereinander oder gar Förderung von gemeinsamen Projekten.

Interessierte, die an einem der nächsten Hocks teilnehmen wollen, können sich jederzeit bei Projektleiter Florin Konrad melden.

→ florin.konrad@lebenswertesliechtenstein.li

Einsatz für mehr **Vielfalt**

PROJEKT-UPDATE

Das überparteiliche Projekt «Vielfalt in der Politik» hat bereits wesentlich dazu beigetragen, dass immer mehr Frauen den Schritt in die Politik wagen. Aktuell will man die Anstrengungen nun auch auf andere unterrepräsentierte Bevölkerungsgruppen ausweiten.

Die Alarmglocken schrillten spätestens bei den liechtensteinischen Landtagswahlen 2017: Trotz einiger bestens geeigneter Kandidatinnen, die sich zur Wahl stellten, schafften es lediglich drei tatsächlich in den Landtag. Ein Ergebnis, das nicht nur für viel Unverständnis und Frust sorgte, sondern letztlich auch massgeblich zur Gründung des Projektes «Vielfalt in der Politik» im Herbst 2018 beitrug.

«Zu Beginn mussten wir vor allem Ursachenforschung betreiben und das nötige Grundlagenwissen aufbauen», erinnert sich Projektleiterin Andrea Hoch an die Anfänge. «Nach einer Online-Befragung und Gesprächen mit allen Parteien war bald klar, dass wir mit Schnellschüssen kurz vor Wahlen nichts erreichen werden, sondern Frauen langfristig schon bei den Rekrutierungsprozessen und später beim eigentlichen Wahlkampf unterstützen müssen.» Die eingeschlagene Strategie hatte Erfolg. Betrachtet man die nackten Zahlen, so ist die Entwicklung seither eindeutig positiv: Aktuell sitzen im Landtag sieben Frauen sowie drei Stellvertreter:innen. Und in den einzelnen Gemeinderäten finden sich immerhin ein Drittel Frauen.

«Dieser erfreuliche Trend ist sicherlich auch auf die gute, parteiübergreifende Zusammenarbeit zurückzuführen», ist Andrea Hoch überzeugt. Grund, sich auf den Lorbeeren auszuruhen, sieht sie allerdings nicht: «Auf politischer Führungsebene ist mittlerweile eine spürbare Sensibilisierung vorhanden. Deutlich weniger aber in der Basis und den einzelnen Dorfgruppen, aus denen letztlich die Kandidatinnen rekrutiert und aufgebaut werden.» Erschwerend kommen die nach wie vor schwierigen Rahmenbedingungen hinzu, an denen dringend geschraubt werden muss. «Die Vereinbarkeit von Familie und Beruf ist für die meisten Frauen ohnehin schon eine enorme Doppelbelastung und lässt viele daher beim blossen Gedanken an eine zusätzliche, politische Tätigkeit schnell abwinken. Daher sollte über alternative Arbeitszeiten und eine finanzielle Entschädigung inklusive sozialer Absicherung nachgedacht werden, damit eine politische Tätigkeit einem attraktiven Teilzeitjob gleichkommt», fordert Andrea Hoch.

Die Landtagswahlen im Februar 2025 werden für das auf insgesamt sieben Jahre ausgelegt und von

öffentlicher Hand sowie zum grössten Teil durch Zuwendungen gemeinnütziger Stiftungen finanzierte Projekt der Schlusspunkt sein. Bis dahin will man nicht nur in bewährter Arbeitsmanier für einen höheren Frauenanteil in der Politik kämpfen, sondern das Thema «Vielfalt» noch ein Stück weiter fassen. «In der öffentlichen Diskussion fehlen eindeutig auch noch andere wichtige und zahlenmässig grosse Bevölkerungsgruppen», gibt Andrea Hoch zu bedenken. «So sind aktuell etwa viel zu wenig junge Menschen oder Staatsangehörige mit Migrationshintergrund politisch tätig. Und gerade in Liechtenstein kommen noch all jene, teilweise bereits über Jahrzehnte im Land lebenden Ausländer:innen hinzu, die dazu gar keine Chance haben.»

Konkret geplant sind diesbezüglich neben einer Kooperation mit dem Verein für Menschenrechte auch eine Zusammenarbeit mit der Stiftung Lebenswertes Liechtenstein. «Wir sind da noch ziemlich am Anfang, aber gerade im Fokusthema «Sozialer Zusammenhalt» gibt es natürlich viele Anknüpfungspunkte und Überschneidungen. Über die bereits gewährte finanzielle Unterstützung hinaus schätzen wir dabei den inhaltlichen Austausch mit der Stiftung und deren Inputs sehr.»

Es wartet also in der Schlussphase des Projektes noch viel Arbeit. Welche Hoffnung oder welchen Wunsch hegt Andrea Hoch denn persönlich für die verbleibende Zeit? «Unser Anspruch war seit jeher, dass wir nicht nur etwas kurz anstupsen, sondern Rahmenbedingungen und Strukturen langfristig verbessern wollen. Daran knüpft sich auch meine Hoffnung, dass der Funke unserer Arbeit auf die Öffentlichkeit und die Parteien überspringen wird. Mit Personen, die mit diesen Agenden auch offiziell beauftragt sind und so diese wichtigen Anliegen dauerhaft weitertragen.» ■



↑ Die aktuelle Projektgruppe von «Vielfalt in der Politik» (von links): Clarissa Frommelt, Dagmar Bühler-Nigisch, Andrea Hoch und Petra Eichele. Eva-Maria Schädler fehlt auf dem Bild.

PROJEKT «VIELFALT IN DER POLITIK»

Laufzeit: 7 Jahre (2018 bis 2025)

Organisation: Das Projekt ist an den Verein Frauennetz (offizieller Träger) angegliedert und wird von einer Projektgruppe bestehend aus aktuell fünf Frauen geleitet.

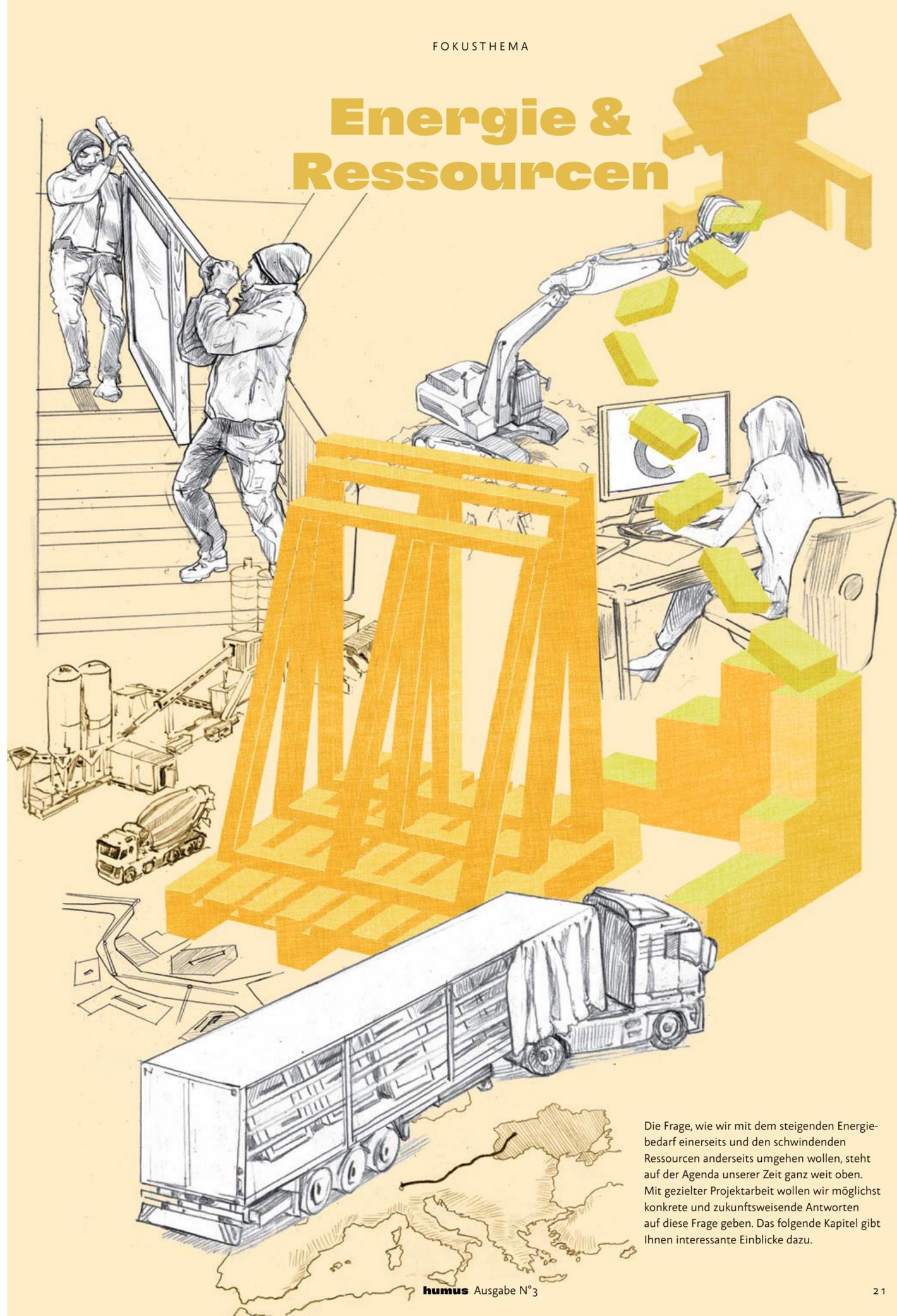
Schwerpunkte:
– Wahlprozess
– Empowerment
– politische Bildung

Kampagnen:
– Kandidatinnen im Bilde
– Wahlbarometer
– Vielfalt in den Gemeinden

Kontakt:
Projekt Vielfalt in der Politik
c/o Frauennetz Liechtenstein
Landstrasse 92
9494 Schaan

→ info@vielfalt.li
→ vielfalt.li

Energie & Ressourcen



Die Frage, wie wir mit dem steigenden Energiebedarf einerseits und den schwindenden Ressourcen andererseits umgehen wollen, steht auf der Agenda unserer Zeit ganz weit oben. Mit gezielter Projektarbeit wollen wir möglichst konkrete und zukunftsweisende Antworten auf diese Frage geben. Das folgende Kapitel gibt Ihnen interessante Einblicke dazu.



Worum es sich bei ZirkulIE dreht

Mit ZirkulIE ist 2023 ein Projekt ins Leben gerufen worden, das nicht nur die Kreislaufwirtschaft in Liechtenstein fördern, sondern ganz konkret dem zirkulären Bauen zum Durchbruch verhelfen will: in Form eines Kompetenzzentrums, das allen Akteur:innen entlang der gesamten Wertschöpfungskette als Wissens- und Netzwerkplattform dienen soll.

ZirkulIE verfolgt dabei die Vision, ein in der Gesellschaft fest verankertes System zu schaffen, in dem die Wertschätzung von Ressourcen ein zentrales Anliegen ist. Als wichtige Grundlage dafür gilt es, Materialien nach deren Nutzung nicht einfach zu entsorgen, sondern so lange wie möglich mit dem höchstmöglichen Wert zu nutzen. Um dieses Ziel zu erreichen, setzt ZirkulIE auf folgende vier Schlüsselinitiativen:

Vernetzung der Wertschöpfungskette im Bauwesen

ZirkulIE fungiert als Drehscheibe zwischen allen Bereichen: von Planenden, Bauherr:innen und Architekt:innen über Bauunternehmen bis hin zu Politik und Öffentlichkeit. Wir sind der Überzeugung, dass zirkuläre Bauprojekte erst dann nachhaltig möglich werden, wenn es kollaborative Ansätze entlang der gesamten Wertschöpfungskette und von allen beteiligten Akteur:innen gibt.

Koordination und Verbreitung von Wissen

Die Plattform ZirkulIE übernimmt die Rolle einer Wissensvermittlerin, die nicht nur das vorhandene Wissen über die Kreislaufwirtschaft im Bauwesen sammelt, sichert und verbreitet, sondern gleichzeitig auch für die nötige Akzeptanz und das Verständnis innerhalb der Branche sorgen will.

Förderung regionaler Synergien

Für effiziente Lösungen sowie das Ausloten von Potentialen in der Kreislaufwirtschaft gilt es, regionale Synergien zu fördern und zu nutzen. ZirkulIE setzt sich deshalb dafür ein, für die optimale Nutzung von Materialien in Bauprojekten zu sorgen sowie die Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Akteur:innen zu intensivieren.

Realisierung zirkulärer Bauprojekte

ZirkulIE will Pionierarbeit leisten: in Form von zirkulären Bauprojekten in unterschiedlichen Ausprägungen und Grössen, die nach den Prinzipien der Kreislaufwirtschaft ablaufen und in Folge auch von externen Stellen entsprechend bewertet und zertifiziert werden.

Das Ziel von ZirkulIE ist letztlich, dass in Liechtenstein der Wandel hin zu einer vollständig zirkulären Bauwirtschaft gelingt. In einer nachhaltigen und ressourceneffizienten Art und Weise, die hoffentlich auch über die Grenzen des Landes hinaus auf Interesse und Nachahmer:innen stösst.

→ zirkulie.net

Wer die Kreislaufwirtschaft in Schwung bringt

VORSTELLUNG

Herzstück und treibende Kraft bei ZirkulIE ist unsere Kerngruppe. Diese setzt sich aus insgesamt acht ausgewiesenen Fachleuten zusammen, die an unterschiedlichen Stellen und in verschiedenen Funktionen entlang der Bau-Wertschöpfungskette tätig sind: von der Architektur und Planung über die Projektentwicklung und das Nachhaltigkeitsmanagement bis zur eigentlichen Baudurchführung und dem Upcycling von Bauabfällen. Die hochkarätige ZirkulIE-Kerngruppe leitet und berät mit ihrer Expertise sämtliche Initiativen in Richtung zirkuläres Bauen, treibt entsprechende Innovationen voran, fällt wegweisende Entscheidungen und koordiniert letztlich auch die Umsetzung von Projekten.



PHILIPP BAUMGARTNER, Geb. Hilti AG

Als ausgebildeter Tiefbauzeichner und Bauingenieur mit Studium an der HSR Rapperswil sowie Nachdiplomstudium an der ehemaligen Fachhochschule in Liechtenstein war Philipp Baumgartner zunächst mehrere Jahre als Bauingenieur in der Hanno Konrad Anstalt tätig, ehe er 2009 zur Gebrüder Hilti AG in die Abteilung Tiefbau wechselte. Seit 2016 ist Philipp Baumgartner dort in der Geschäftsleitung, seit 2018 ist er Geschäftsführer.



REGINA STECK, Lenum AG

Die studierte Architektin, die unter anderem bereits als Projektleiterin in einem Architekturbüro und als stellvertretende Sachgebietsleiterin für technisches Gebäudemanagement in einem deutschen Landesamt tätig war, arbeitet seit 2023 bei der Lenum AG. Dort ist sie insbesondere für die Bereiche nachhaltiges Bauen sowie an der Schnittstelle Architektur, Nachhaltigkeit, Gesellschaft sowie Raum und Energie tätig.



MATHIAS VOGT, Vogt Architekten AG

Seit 2012 ist Mathias Vogt Geschäftsführer der Vogt Architekten AG und war davor bereits mehrere Jahre als Architekt und Hochbauzeichner in verschiedenen Architekturbüros tätig. Gepaart mit seinen gestalterischen Fähigkeiten bringt er bei ZirkulIE seine diesbezügliche Expertise und umfassende Erfahrung ein und verbindet zudem die technischen Aspekte mit kreativen Blickwinkeln auf das zirkuläre Bauen.



ELMAR KINDLE, Hoch & Gassner AG

Der Bauplanungsexperte ist nicht nur Geschäftsführer und Mitinhaber des Ingenieurbüros Hoch & Gassner AG, sondern unter anderem auch im Vorstand der Liechtensteinischen Ingenieur- und Architektenvereinigung lia sowie der Initiative Digitales und Nachhaltiges Bauen in Liechtenstein. Zudem war Elmar Kindle von 1997 bis 2013 Mitglied des Liechtensteinischen Landtags. Mit seinem Fachwissen und Netzwerk will er dazu beitragen, dass zirkuläres Denken und Handeln im Bauwesen auch in der Praxis gelebt wird.



BEAT FOSER, Foser AG

Als Inhaber und Geschäftsführer der Foser AG Bauunternehmung zählt Beat Foser zu den Pionieren der Kreislaufwirtschaft im Land. So verfügt er unter anderem über umfangreiche Kenntnisse in Aufbereitungstechniken wie dem Upcycling von Bauabfällen, mit dem er sich seit rund 20 Jahren im eigenen Betrieb beschäftigt. Ausserdem beschäftigt sich Beat Foser intensiv mit umweltfreundlichen Baupraktiken sowie Zertifizierungen.



OLIVER BOSSI, ITW Ingenieurunternehmung AG

Als Leiter der Abteilung «Projektmanagement» und Mitglied der Geschäftsleitung bei der ITW Ingenieurunternehmung AG ist Oliver Bossi Experte in Sachen Projektrealisierung und der effizienten Umsetzung von Bauvorhaben. Zudem ist er mit Bauunternehmen, Behörden, Gebäudenutzern sowie sonstigen Interessensgruppen bestens vernetzt und trägt so auch zur Stärkung und strategischen Positionierung von zirkulären Bauprojekten bei.



GERNOT SCHUBERT, Hilti Group

Als Sustainability Program Manager ist Gernot Schubert Experte für das Thema Nachhaltigkeit in Bezug auf den Bau und den Lebenszyklus von Firmengebäuden der Hilti Group. So war er unter anderem bereits für eine entsprechende Werks-erweiterung in Thüringen (Vorarlbberg) sowie ein Pilotprojekt zur Zertifizierung von Industriebauten zuständig. Darüber hinaus zeichnet Gernot Schubert seine langjährige Expertise im Bereich Lean Management sowie Wertstromdesign aus.



ANTON FROMMELT, Frommelt Zimmerei und Ing. Holzbau AG

Nach einer Zimmermannslehre studierte Anton Frommelt Holzbau in Biel und absolvierte ein Nachdiplomstudium Wirtschaft an der ehemaligen Fachhochschule in Liechtenstein. 1992 trat der Holzbauexperte schliesslich in den elterlichen Betrieb ein, den er heute gemeinsam mit seinem Bruder Christoph als Geschäftsführer leitet. Seinen persönlichen Einsatz für Nachhaltigkeit und Zirkularität empfindet Anton Frommelt als Gebot der Stunde.



«Wir hätten hier im Land eine Riesenchance und viel Potential»

↑
Elmar Kindle glaubt daran, dass für zirkuläres Bauen noch viel Überzeugungsarbeit geleistet werden muss - am besten über möglichst viele Pilot- und Vorzeigeprojekte.

INTERVIEW

Elmar Kindle beschäftigt sich als Geschäftsführer und Mitinhaber des Ingenieurbüros Hoch & Gassner nicht nur tagtäglich beruflich mit dem Thema «Zirkuläres Bauen», sondern ist mit seinem Fachwissen als Ingenieur unter anderem auch Teil der Kerngruppe von ZirkulIE. Im folgenden Interview gibt er Einblicke in seine persönlichen Erfahrungen und wie er aktuelle und zukünftige Entwicklungen einschätzt.

Wann bist Du persönlich das erste Mal mit dem Thema Zirkularität in Berührung gekommen?

Schon sehr früh. Ich erinnere mich konkret an meine erste Zeit am Bau, als einmal die Frage auftauchte, was man mit den am Bauplatz ausgegrabenen Wurzelstöcken machen soll: wieder verwerten oder auf die Deponie bringen? Die Thematik ist mir persönlich also sicher schon seit rund 30 Jahren bekannt, nur hatte man damals nur am Rande damit zu tun. Heute begegnet mir das Thema regelmässig in meinem Arbeitsalltag.

Apropos heutige Arbeit: Du bist neben Deiner Tätigkeit als Geschäftsführer des Ingenieurbüros Hoch & Gassner unter anderem auch Mitglied der Kerngruppe des Kompetenzzentrums ZirkulIE. Was ist Deine Motivation, Dich für das Thema «Zirkuläres Bauen» zu engagieren?

Man sollte nicht immer nur von Ressourcenschonung, Umweltschutz und Nachhaltigkeit reden, sondern auch etwas dafür tun. Durch das Engagement bei ZirkulIE versuche ich nicht nur dort meinen Beitrag zu leisten, sondern ich lebe das Thema auch im eigenen Unternehmen. So weise ich in meinem Betrieb regelmässig darauf hin, wo man mehr recyceln, alternative Produkte verwenden oder umwelt- und naturschonender bauen könnte. Unser Anliegen ist es auch, unsere Kunden auf das Thema «Zirkuläres Bauen» hinzuweisen und sie dafür stärker zu sensibilisieren.

Du bist auch im Vorstand der Liechtensteinischen Ingenieur- und Architektenvereinigung lia tätig. Welche konkreten Aufgaben nimmt dieser Interessensverband wahr?

Die lia ist notwendig, um wichtige Themen und Belange unserer Branche gesellschaftlich und politisch einbringen zu können. Wenn etwa die Regierung ein neues Gesetz umsetzen will, das unsere Branche betrifft, dann haben wir als Verband die Möglichkeit, uns aktiv einzubringen. Und darüber hinaus können wir natürlich auch selbst Themen wie Nachhaltigkeit oder eben zirkuläres Bauen anstossen.

Was sind Deiner Meinung nach aktuell die grössten Herausforderungen, denen man sich im Bereich «Zirkuläres Bauen» zu stellen hat?

Wir erleben leider häufig eine übermässige Bürokratie, die oft mehr verhindert als zulässt. Ein Beispiel dazu: Beim Strassenbau darf man derzeit nur 30 Prozent Altbelag in neuen Belägen wiederverwenden. Warum nicht wesentlich mehr? Leider gibt es da aktuell gesetzliche Normen und Hürden, die dem im Wege stehen. Aus meiner Sicht braucht es auf bürokratischer Seite mehr Beweglichkeit und auch Wille, damit Änderungen hin zu mehr zirkulärem Bauen auch tatsächlich wirksam werden. Ansonsten macht es irgendwann keinen Sinn, alte Gebäude so rückzubauen, dass wir zwar viel Materialien daraus wiederverwenden könnten, es aber in der Praxis nicht dürfen. Damit

mehr zirkuläres Bauen möglich wird, müssen wirklich alle Beteiligten Anstrengungen unternehmen und ihren Beitrag leisten.

Welche Rolle spielen dabei die Planer:innen im Bauprozess?

Ich denke, wir Bauplaner:innen haben eine grosse Verantwortung. Letztlich können ja auch wir entscheidend mitbestimmen, mit welchen Produkten und Materialien etwas errichtet wird. Und am Ende des Tages haben auch wir es von der Planungsseite mit in der Hand, wo diese Materialien landen: in der Müllverbrennungsanlage, auf der Deponie oder eben in der Wiederverwendung.

Hast Du den Eindruck, dass sich die gesamte Baubranche in den letzten Jahren mehr in Richtung «Zirkuläres Bauen» bewegt hat?

Ich denke schon. Man sieht ja allein im Rheintal, dass es hier mittlerweile einige Recyclinghöfe gibt, die es früher nicht gegeben hat. Der Rücklauf von recycelbarem Material hat sich eindeutig erhöht und speziell in der Schweiz ist man aktiv an Pilotprojekten und Untersuchungen dran, um etwa den Recycling-Anteil bei Strassenbauprojekten in Zukunft deutlich erhöhen zu können. Spürbar ist auch, dass die Bauunternehmen selbst deutlich innovativer geworden sind. Da tut sich schon einiges.

Wie beurteilst Du die diesbezüglichen Bemühungen in Liechtenstein?

Wir hätten hier im Land eine Riesenchance und viel Potential, weil unsere Wege in vielerlei Hinsicht kurz sind. Um diesen Vorteil auch zu nützen, braucht es aber ein eindeutiges politisches Commitment. Die Politik muss das wirklich wollen, nur so kommt diese Einstellung auch auf allen Ebenen der Verwaltung an. Ich bin optimistisch, dass dieser Prozess gerade angestossen wird.

Geografisch etwas weiter gefasst: Wie siehst Du die Situation und Rahmenbedingungen im Rheintal?

Die Voraussetzungen sind in unserer Region generell gut, weil sie im Vergleich zu anderen wirtschaftlich gut dasteht. Denn eines ist klar: Zirkuläres Bauen ist derzeit auch ein Kostenpunkt, weil es in der Regel zumindest aktuell sicher noch teurer als herkömmliche Bauweisen ist. Daher kann man zirkuläre Bauprojekte nur dort realisieren, wo auch die Finanzierbarkeit möglich ist. Genau deshalb wäre es so wichtig, dass es zu Initialzündungen und Pilotprojekten kommt, weil wir dringend Erfahrungswerte brauchen, damit zirkuläres Bauen letztlich auch kostendämpfend oder sogar kostensenkend möglich wird.

Wo liegen die Grenzen für zirkuläres Bauen?

Man muss realistisch bleiben. Man kann in der Praxis Gebäude nicht so bauen, dass man wirklich alle dabei verwendeten Materialien zu 100 Prozent

wiederverwenden kann. Jedes Bauwerk bleibt letztlich ein Prototyp, sonst dürfte man nur mehr industrielle Serienprodukte errichten.

Ich bin in diesem Zusammenhang für ein grundlegendes Umdenken. Wir sollten die Lebensdauer von Bauten massiv erhöhen und auf 100 und mehr Jahre ausrichten. Dazu muss man sich natürlich über die dafür nötigen Gebäudestrukturen Gedanken machen, damit diese auch flexibel genutzt werden können. Eine möglichst lange Nutzungsdauer ist in meinen Augen auch in Bezug auf die Nachhaltigkeit wesentlich glaubwürdiger.

Zum Abschluss: Welche Rolle wird Deiner Meinung nach zirkuläres Bauen in der Zukunft spielen?

Ich bin mir sicher, dass bereits ein Umdenken stattgefunden hat und noch weiter stattfinden wird. Ich halte aber nichts davon, irgendwelche Jahreszahlen zu nennen, bis wann dies oder jenes erreicht werden soll. Solche Angaben sind letztlich immer nur vage Prognosen, die in den meisten Fällen nicht eingehalten werden.

Realistisch betrachtet glaube ich nicht, dass zirkuläres Bauen irgendwann Standard werden wird. Wir haben schon viel gewonnen, wenn sich selbst private Bauherr:innen bewusst werden, dass sie auch anders als bisher bauen können. Entscheidend dafür werden aus meiner Sicht möglichst viele Pilot- oder Vorzeigeprojekte sein, um die Menschen anhand von solchen konkreten Projekten für das Thema zu sensibilisieren. Wenn uns das gelingt, hat zirkuläres Bauen gute Chancen, sich langfristig in unserer Gesellschaft zu etablieren. ■

ZUR PERSON

Elmar Kindle (*1968) ist Geschäftsführer und Mitinhaber des Ingenieurbüros Hoch & Gassner AG in Triesen. Er schloss eine Lehre als Bauzeichner sowie eine Anlehre als Maurer ab, ehe er an der Fachhochschule Liechtenstein Bauingenieurwesen studierte. Elmar Kindle war zudem von 1997 bis 2013 Mitglied des Liechtensteinischen Landtages. Heute ist er unter anderem im Vorstand der Liechtensteinischen Ingenieur- und Architektenvereinigung lia sowie der Initiative Digitales und Nachhaltiges Bauen in Liechtenstein. Mit seinem Fachwissen und seiner langjährigen Erfahrung verstärkt Elmar Kindle zudem die Kerngruppe von ZirkulIE.



Alte Bauteile zu **neuem Leben** erweckt

REPORTAGE

Im Januar 2024 verliess eine aussergewöhnliche LKW-Ladung das Rheintal Richtung Osten: 140 Fenster aus Rückbauten in der Region, die für den Wiederaufbau in der Ukraine bestimmt sind. – Wie die gemeinsame Aktion des von der Stiftung Lebenswertes Liechtenstein gegründeten Kompetenzzentrums ZirkuLIE und des Schweizer Vereins RE-WIN ablief und welche Akteur:innen daran beteiligt waren, erzählt die folgende Reportage.

←

Auf Holzpaletten feinsäuberlich sortiert und gut gesichert warten die noch funktionstauglichen Rückbau-Fenster aus dem Rheintal auf ihren Abtransport in die Ukraine.

Eine Baustelle in Vaduz Höhe Mühleholz: Ein alter Wohnblock aus den 1970er Jahren wird rückgebaut. Matthias von Rotz von der Wilhelm Büchel AG ist hier mit einer sechsköpfigen Mannschaft am Werke, zügig und eingespielt geht alles vonstatten. Auf den ersten Blick ein typischer Routinejob für den 38-Jährigen, der seit fünf Jahren im Bauunternehmen als Spartenleiter für Spezialtiefbau und Rückbau tätig ist. «Unsere Firma ist schon lange in diesen Arbeitsbereichen tätig und recycelt zudem altes Baumaterial im eigenen Betrieb. Ich schätze, dass wir auch von diesem Wohnblock rund 70 bis 80% wiederverwerten können», ist sich der in Gamprin lebende Schweizer sicher.



←

Noch bevor der erste Bagger anrückt, werden die Fenster aus dem Abbruchhaus einzeln ausgebaut und nach Grösse sortiert.

Dennoch ist die Vaduzer Baustelle auch für ihn speziell. Der Grund: Rund 50 massive Holzfenster mit Doppelverglasung werden hier Stück für Stück sorgfältig ausgebaut, um mehr als 2000 Kilometer weiter östlich wiederverwendet zu werden. Bei der Instandsetzung von zerstörten Gebäuden in der Ukraine. «Das erfordert beim Ausbau natürlich mehr Aufwand und Handarbeit», weiss Matthias von Rotz. «Anstatt die Fenster wie üblicherweise einfach rauszustemmen, muss man wesentlich behutsamer umgehen und mehr schrauben und schneiden.» Ein Mehraufwand, dessen Kosten von der Wilhelm Büchel AG selbst getragen werden. «Wir unterstützen so das tolle Projekt. Und es wird sicherlich nicht das letzte Mal sein», lächelt der Baustellenleiter.

Auf das Projekt aufmerksam gemacht hat ihn übrigens die Bauherrschaft, die für den Rück- und auch Neubau der Vaduzer Liegenschaft verantwortlich ist: die ITW Ingenieurunternehmung aus Balzers. Wie aufs Stichwort kommt dessen Projektleiter Benjamin Bargetze gerade auf die Baustelle, um sich selbst ein Bild vom Fortgang der Arbeiten zu machen. «Über Oliver Bossi, ein Mitglied unserer ITW-Geschäftsleitung und auch Kerngruppenmitglied von ZirkuLIE, haben wir im Betrieb davon erfahren», erzählt der 35-Jährige. «Wenn man bei einer solch guten Aktion dabei sein kann, ist es natürlich schön. Und wir behalten diese Möglichkeit für die Wiederverwendung von Bauteilen sicherlich auch bei zukünftigen Rückbauten im Hinterkopf.»

Während er für einen kurzen Lokalausgang im Inneren des bereits ausgehöhlten Wohnblocks verschwindet, tragen zwei Arbeiter ein weiteres, feinsäuberlich ausgebautes Fenster nach draussen. Dort nimmt es Simon Egger in Empfang und stellt es vorsichtig auf eine Palette. Der studierte Architekt ist seit Juni 2023 Projektleiter bei ZirkuLIE und koordiniert unter anderem sämtliche Arbeiten in Zusammenhang mit dem Kooperationspartner RE-WIN und dem Transport in die Ukraine. Auf einer Liste notiert er noch die Eckdaten des Fensters und nummeriert es, ehe er die Fracht mit Spanngurten sichert und mit Holzlatten verstrebt. «Neben den Paletten stammt übrigens auch das Werkzeug aus der Wiederverwertung. Dabei handelt es sich um Spendenwerkzeug, das wir von der Hilti zur Verfügung gestellt bekommen haben: hochwertige und leistungsstarke, aber bereits gebrauchte Akkubohrer und -schrauber, die vor ihrer Weitergabe an uns repariert und generalüberholt wurden. Die meisten Paletten bekommen wir von der Liechtensteinischen Post, wo diese sonst entsorgt werden würden. Wir können diese dort einfach nach Verfügbarkeit abholen», freut sich der 34-jährige Liechtensteiner über die Unterstützung. Tatkräftig



↑

Was man früher als ausgedient und nutzlos betrachtet hat, wird heute dank dem zeitgemässen Kreislaufwirtschaftsgedanken «auf Händen» getragen.

zur Seite steht ihm heute auch ein kleines Team des Vereins für Betreutes Wohnen, das mit dem Leiter des dortigen Arbeitstrainings Roman Gubser angerückt ist.

Eine Palette nach der anderen füllt sich mit den braunen Doppelglasfenstern, die einzeln und vorsichtig aus dem Abbruchhaus getragen werden. Als schliesslich 50 massive Holzfenster exakt nach Grösse geordnet, fest verspannt und verschraubt zum Abtransport bereitstehen, kommt Simon Egger ins Sinnieren: «Es ist abseits der so wichtigen, ressourcenschonenden Wiederverwertung einfach schön, mit der eigenen Arbeit auch einen sozialen Mehrwert zu generieren. Und zu wissen, dass jedes dieser Fenster wieder einen Raum in der Ukraine nutz- oder gar bewohnbar macht.»

Szenenwechsel zwei Tage später: das Zwischenlager in Buchs. Unfreundliches, feuchtkaltes Winterwetter liegt über dem Rheintal. Trotz Nieselregens herrscht am Vorplatz dichtes Gedränge, da sich einige Menschen eingefunden haben, die beim heutigen Abtransport der Fenster in die Ukraine mithelfen wollen. Im kleinen, spartanisch eingerichteten Büroraum sitzt und telefoniert währenddessen Simon Egger, um die letzten Zollformalitäten zu klären und parallel dazu entsprechende Dokumente auszufüllen. Als er damit fertig ist, führt er kurz durch das Lager.

«Wir dürfen hier grosszügigerweise unsere Fenster lagern und die vorhandene Logistik-Infrastruktur mit Hubwagen und Anpassrampe für Anlieferung und Abtransport mitnutzen», ist der ZirkuLIE-Projektleiter begeistert. Stolz zeigt er jenes grosse, durch massive Holzbalken abgegrenztes Abteil, in dem die schwerbeladenen Paletten warten, die für die heutige, erste Lieferung aus dem Rheintal Richtung Ukraine bestimmt sind. «Insgesamt verladen wir 140 Fenster. Die kommen zum Grossteil von Rückbauten aus der Umgebung. Neben dem Rückbau der Mühleholz-Liegenschaft vor wenigen Tagen etwa auch vom ehemaligen Restaurant Central in Schaan, bei dessen Ausbau und Übergabe der Fenster an uns die Gemeinde Schaan die finanziellen Kosten trug», erzählt Simon Egger. Dankbar ist er aber auch für jeden einzelnen Menschen, der nach telefonischer Absprache ins Buchser Lager kommt: «Ich habe hier schon einen Pensionisten aus Nendeln gehabt, der mit seinem Traktor nur ein Fenster abgeliefert hat. Oder eine junge Frau mit zwei Kindern, die unbedingt eigenhändig ihre nicht benötigten Fenster reintragen wollten.»

Das Gespräch endet, als der LKW vor dem Lager auftaucht. Jetzt gilt die ganze Konzentration dem Koordinieren der Hilfskräfte und dem Verladen der insgesamt 19 Paletten. Wie schon auf der Mühleholzer Baustelle ist auch heute wieder Roman Gubser vom Verein für Betreutes Wohnen vor Ort. Er hat Sandro mitgenommen, der normalerweise in der Manufaktur mit Holz arbeitet. «Als ich heute früh von Roman von dem Einsatz hier erfahren habe, war ich sofort dabei. Eine super Sache», freut sich Sandro. Der ukrainische LKW-Fahrer hat mittlerweile sein Fahrzeug millimetergenau parkiert. Das Laden kann beginnen.

«Number Seven», ruft Roman Gubser in Englisch ins weite Lager, während er den genauen Ladeplan in der Hand studiert. Vier männliche, ukrainische Helfer ziehen auf sein Kommando hin die ersten Fenster auf einem Palettenheber Richtung Rampe. Kriegsflüchtlinge, die aktuell in der unmittelbaren Region leben und sich spontan eingefunden haben, als sie von der heutigen Aktion erfuhren. Nach und nach verschwindet eine vollbeladene Palette nach der anderen im riesigen Frachtraum. Zwischendurch klettert Simon Egger zwischen die engen Glasfronten, um so die Helfer besser einweisen zu können, um ja keinen Zentimeter Platz herzuschenken. Neben den vielen Fenstern sollen nämlich nicht nur zwei Wasserboiler und ein Herd mit Backofen mitreisen, sondern am nächsten Tag der verbleibende Platz im LKW-Anhänger auch noch mit hunderten Säcken und Kartons voll Kleidung, Bettwäsche, Schuhen und auch Spielzeug vollgeräumt werden. Organisiert und gespendet vom Hilfswerk Liechtenstein in Triesen und unterstützt durch das Amt für Auswärtige Angelegenheiten.



↑

Neben den 140 Fenstern wird der LKW auch noch mit anderen Hilfsgütern wie Kleidung, Schuhen oder Spielzeug vollgeräumt, die vom Hilfswerk Liechtenstein organisiert und gespendet worden sind.

«Wir möchten langfristig ein richtiges Bauteillager für die Region aufbauen.»



↑

Ein bunt gemischtes Team mit einem gemeinsamen Projektziel: Kreislaufwirtschaft mit einem sozialen Engagement zu verbinden.

Doch noch ist hier in Buchs genug damit zu tun, wirklich alle Fenster in den unterschiedlichen Breiten und Längen zu verstauen. Als schliesslich die neunzehnte und letzte Palette nach mehreren Rangiermanövern passgenau ihren Platz auf der Ladefläche gefunden hat und mit Bändern festgezurrst ist, ist die Erleichterung bei allen Beteiligten spürbar. Ein spontanes, herzliches Abklatschen untereinander und der Laderaum wird gesichert und versperrt. Projektleiter Simon Egger bespricht nochmals kurz mit dem LKW-Fahrer die morgige Zuladung im Hilfswerk in Triesen und dass er ihm erst danach die kompletten Dokumente und Zollpapiere aushändigen kann. Ein freundliches «no problem, no problem» des erfahrenen Kraftfahrers und schon sitzt er in seinem Sattelschlepper und stellt diesen auf einem nahen Parkplatz ab.

Nach und nach verabschieden sich die fleissigen Hilfskräfte. Simon Egger steht an der Laderampe und blickt lächelnd in den grauen Winternachmittag von Buchs. Zufrieden zieht er ein erstes Resümee: «Ich bin einfach nur begeistert und dankbar, wie viele unterschiedliche Akteur:innen an diesem Projekt mitgewirkt und geholfen haben und wie alles letztlich wie am Schnürchen geklappt hat.» Diese erste Lieferung ist das Ergebnis von insgesamt sechs Monaten Vorbereitung. Zeit, in der man dank der Expertise und Unterstützung des Vereins RE-WIN das Projekt im Rheintal aufgebaut, wichtige Kooperationspartner:innen gesucht und gefunden sowie letztlich die vielen Fenster gesammelt hat. Geht es nach den Plänen von ZirkulIE und ihrem Projektleiter Simon Egger wird es nicht bei den Fenstern bleiben. «Wir möchten langfristig ein richtiges Bauteillager für die Region aufbauen. Neben Fenstern wollen wir dann etwa auch intakte Armaturen, Sanitärwaren oder auch verschiedene Konstruktionsmaterialien sammeln und zur Wiederverwendung zur Verfügung stellen», blickt Simon Egger bereits zuversichtlich in die Zukunft. Ganz im Sinne einer nützlichen Wiederverwendung und ressourcenschonenden Kreislaufwirtschaft. Und mit dem heutigen Transport in die Ukraine zusätzlich noch im Namen der Menschlichkeit. ■

RE-WIN ZWISCHENLAGER BUCHS

Öffnungs- bzw. Annahmezeiten: nach telefonischer oder schriftlicher Vereinbarung

Wir sammeln: Intakte, doppelt- oder dreifachverglaste Fenster inkl. Rahmen in üblichen Massen bzw. Fenster, für die man aufgrund ihres guten Zustands noch einen passenden Einsatzort finden kann.

Wichtiger Hinweis: Fenster, die vor 1990 hergestellt worden sind, können eventuell asbesthaltigen Kitt enthalten. In diesem Fall ist eine Bewertung vorab durch eine Fachperson unerlässlich, da asbestbelastete Fenster nicht als Spende angenommen werden können, sondern als Sonderabfall gelten und daher unbedingt fachmännisch entsorgt werden müssen.

Infos & Kontakt:
RE-WIN Zwischenlager Buchs
Güterstrasse (Rhenus Logistics AG)
CH-9470 Buchs

Ansprechpartner:
Simon Egger
T+423 780 2414

→ simon.egger@zirkulie.net
→ re-win.ch

3 Fragen an



Florian Schlegel

Student der Umweltingenieurwissenschaften an der ETH Zürich

Was hat Dich dazu bewogen, Umweltingenieurwissenschaften zu studieren?

Ich war schon immer von Technik fasziniert. Zusätzlich wurde es mir immer bewusster, wie wichtig ein nachhaltiger Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen ist. Mit meiner Ausbildung möchte ich dazu beitragen, technische Lösungen für unsere ökologischen Herausforderungen zu finden.

Wo siehst Du aktuell den grössten Handlungsbedarf, um eine gesunde Umwelt und natürliche Ressourcen langfristig zu erhalten?

Ich denke, wir müssen darauf achten, die Umwelt nicht zu verschmutzen und diese so zu schützen. Wir müssen zudem sparsam mit den Ressourcen umgehen. Das heisst: nur so viel verwenden, wie wir brauchen und Sachen lange nutzen sowie kaputte Dinge reparieren oder durch Recyceln die Materialien wieder verwenden.

Wie umweltbewusst lebst Du selbst privat?

Ich versuche, regionale Produkte zu kaufen und davon auch nur so viel wie ich brauche. Auch Energie zu sparen ist mir wichtig, also konsequent das Licht auszuschalten und im Winter nicht zu warm zu heizen. Sehr gut gefallen mir auch Marken, die ihre Produkte aus recyceltem Material herstellen.

(Foto: Ingo Jäger)

Ernährung & Landwirtschaft



Es ist eine Tatsache, dass auf der Welt immer mehr Menschen auf immer weniger Platz leben müssen. Mit massiven, negativen Auswirkungen auf Landwirtschaft und Ernährung, die jeden einzelnen Staat und Menschen betreffen. Welche nachhaltigen Lösungsansätze wir als Stiftung dieser Entwicklung entgegenzusetzen, davon handeln die nächsten Seiten.

Fermentation als Inspiration

REPORTAGE

Probieren geht über Studieren, lautet ein bekanntes Sprichwort. Am Wädenswiler Standort der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaft (ZHAW) geht beides. Insgesamt rund 40 Student:innen haben dort im Rahmen ihres Bachelor-Studienganges in Lebensmitteltechnologie experimentiert, was man mit Fermentation so alles erreichen kann. Mit am Start: 15 Rohstoffe, die aus dem Bionetz des Vereins Feldfreunde stammen.



Einsiedlerstrasse 35. Ein Gebäude mit dieser Adresse darf ein wenig versteckt liegen. Würden hier nicht schon zu früher Stunde auffallend viele junge Menschen mit Rucksäcken und Taschen ihren Übungen und Vorlesungen zuströmen, könnte man den erst im Sommer 2023 fertiggestellten Bau glatt für ein schickes Firmengebäude oder eine hochmoderne Werkshalle inmitten eines Gewerbegebiets halten. Im 2. Stock wartet bereits Susanne Miescher Schwenninger. Die in Planken wohnhafte Liechtensteinerin arbeitet hier am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation als Dozentin und leitet als Professorin die Forschungsgruppe «Lebensmittel Biotechnologie», die sich vor allem mit Fermentationen und den dabei anwesenden Mikroorganismen beschäftigt. Am heutigen Tag geht es darum, dass die Student:innen zeigen, was damit in der Praxis alles möglich ist.

«Ich bin in der glücklichen Situation, genau das zu unterrichten, was mir auch selbst Freude macht», strahlt Susanne Miescher Schwenninger, während sie uns an Hörsälen und Labors vorbei in Richtung einer hochmodernen Grossküche, der «Future of Food»-Versuchsküche, führt. Dort braten, kochen oder schneiden Student:innen mit weissen Kitteln und Haarnetzen bekleidet noch an verschiedenen Speisen oder füllen Getränke ab. Letzte Handgriffe vor deren Präsentationen im Rahmen des Moduls «Funktionelle Mikroorganismen in Lebensmitteln». Die heutige Veranstaltung ist Schlusspunkt und gleichzeitig Höhepunkt des Moduls, in dem sich Theorie und Praxis treffen. Sprich: die gemachten Erfahrungen und die eigenen Kreationen aus selbst fermentierten Rohstoffen nicht nur mit der Dozentin und den Kolleg:innen ausgetauscht, sondern diese auch präsentiert und gemeinsam verkostigt werden.

Noch bleibt eine knappe halbe Stunde, bis es damit losgeht. Susanne Miescher Schwenninger widmet sich kleineren Schreibarbeiten und hat sich dafür mit Laptop in den der Küche unmittelbar angrenzenden Seminarraum zurückgezogen. Eine gute Gelegenheit, die Expertin kurz über den eigentlichen Kern der heutigen Veranstaltung zu befragen: Was steckt denn eigentlich hinter dem Zauberwort Fermentation? Die Dozentin schiebt die Tastatur zur Seite und lächelt. Man spürt die Begeisterung, mit der sie über ihr berufliches Steckpferd spricht. «Die Fermentation ist seit Jahrtausenden bekannt. Vereinfacht erklärt lässt man dabei die auf den Rohstoffen natürlich vorhandenen Mikroorganismen bei warmen Temperaturen in einer sogenannten ‚spontanen Fermentation‘ mit ihrem Stoffwechsel arbeiten. Neben diesem traditionellen Vorgehen werden heute aber auch gezielt Mikroorganismen beigefügt. Dadurch können Lebensmittel länger haltbar gemacht und neuartige Aromen oder Vitamine gebildet werden, neue Texturen entstehen und noch vieles mehr», erklärt die Fermentationsexpertin.

←
In der Versuchsküche der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaft (ZHAW) in Wädenswil: ein paar jener Zutaten, aus denen die Student:innen neue Lebensmittel und Geschmacksrichtungen zauberten.

«In der Lebensmittelindustrie erlebt die Fermentation gerade einen Boom.»

Ein klassisches Anwendungsbeispiel ist etwa die Joghurt- oder Käseherstellung aus Milch. Weniger bekannt, aber genauso unverzichtbar: Der Genuss von Kaffee oder Schokolade wäre ohne Fermentationsprozess von Kakaobohnen oder Kaffeekirschen nicht möglich. In der Lebensmittelindustrie erlebt die Fermentation mit all ihren Möglichkeiten gerade einen gewaltigen Boom. Für Susanne Miescher Schwenninger ist das Potential aber noch nicht annähernd ausgeschöpft – ganz im Gegenteil: «Mit dem Aufkommen von ‚Convenience Food‘ wurde es üblich, Konservierungsmittel, künstliche Aromastoffe oder texturbildende Zusätze beizumengen. Heute gibt es ein Umdenken und der Begriff ‚Clean Label‘ ist längst in aller Munde: also auf deklarierungspflichtige Zusatzstoffe in Form bekannter E-Nummern mehr und mehr zu verzichten und den gewünschten Effekt durch natürliche Stoffe oder Prozesse zu erzielen. Bei der Fermentation eben mit Hilfe von Mikroorganismen.» Dazu kommt noch, dass die Rohstoffe durch die Fermentation grundsätzlich besser verdaulich und ernährungsphysiologisch hochwertiger werden.

Als regelmässig unterrichtende Lehrperson macht die Dozentin den spürbar positiven Trend auch an der Tatsache fest, dass Student:innen noch vor etwa 10 Jahren nur sehr vereinzelt zu Hause fermentiert haben. «Wenn ich allerdings heute danach frage, sind es sicher um die 80 Prozent.» Wie aufs Stichwort öffnet sich plötzlich die Tür zur benachbarten Laborküche und ein Student im weissen Kittel eilt hastig quer durch den Raum. «Entschuldigung, ich brauche nur ganz kurz Unterlagen aus meinem Rucksack ...».

Kurz vor 9 Uhr, die Präsentationen nebenan sind startklar. Noch bevor die Lebensmittel-Expertin die Küchenarena betritt, erzählt sie kurz, wie die Idee zum heutigen Modul überhaupt geboren worden ist: «Bei einer Tagung in Graubünden traf ich zufälligerweise Flurina Seger, die Geschäftsführerin der Stiftung Lebenswertes Liechtenstein. Wir kamen dort rasch ins Gespräch und sie hat mich und mein Team danach spontan nach Liechtenstein eingeladen, um uns den Verein Feldfreunde und das Bionetz näher vorzustellen. Und im Zuge dieses Treffens entstand dann die Idee, dass unsere Student:innen fermentierte Produkte aus den Rohstoffen des Bionetzes fertigen könnten.» In Summe wurden dafür 15 Rohstoffe zur Verfügung gestellt – von der Braugerste bis zum Gelberbsenmehl. Die Studierenden bekamen zu Beginn des Moduls schliesslich den Auftrag, aus diesen Rohstoffen ein Lebensmittel zu kreieren. Einzige Bedingung: Es muss fermentiert werden. Dazu standen nicht nur jene Fermentationskulturen zur Verfügung, die es auf dem Markt



↑

Die allerletzten Handgriffe vor den Präsentationen: Die Student:innen bringen ihre kulinarischen Neukreationen in jene Form, die hoffentlich auch bei der Kollegenschaft bestens ankommt.



↑

Eine Verkostung schliesst jede Präsentation ab. Das Feedback dient auch als wesentliche Grundlage, um die Marktchancen des eigenen Produktes besser einzuschätzen und eventuell noch zu verbessern.



↑

Eine Verkostung schliesst jede Präsentation ab. Das Feedback dient auch als wesentliche Grundlage, um die Marktchancen des eigenen Produktes besser einzuschätzen und eventuell noch zu verbessern.

→ gibt, sondern zusätzlich auch über 14000 verschiedene Mikroorganismen, die aus der umfangreichen Sammlung des Teams von Susanne Miescher Schwenninger stammen.

In der Küche warten bereits zwei Studenten ungeduldig auf ihren Auftritt. Ihr Doppelmehl-Brot – bestehend aus Roggen- und Einkornmehl, beides vom Bionetz – beginnt den heutigen Reigen von insgesamt zehn Präsentationen. Kurz und bündig listen sie die verwendeten Rohstoffe, die Rezeptur und den genauen Herstellungsprozess auf und beleuchten auch die gemachten Erfahrungen sowie die Marktchancen des Endprodukts. Als eindeutigen Mehrwert, der durch die Fermentation entstanden ist, sehen die beiden Studenten das erweiterte Aromaprofil, die einzigartige Textur des Brotes sowie seine bessere Verdaulichkeit. Die Stunde der Wahrheit folgt unmittelbar nach der kurzen, nur wenige Minuten dauernde Präsentation: die Verkostung. Der knusprige Brotlaib wird in mundgerechte Stücke geschnitten und unter den Anwesenden verteilt. Die Resonanz ist überdurchschnittlich gut: Satte 7 bis 8 Punkte von 10 aus den Reihen der eigenen Kolleg:innen lassen die beiden sichtlich zufrieden ihren Vortrag beenden.

Susanne Miescher Schwenninger übernimmt das Wort. Sie stellt knappe, fachliche Nachfragen und fasst schliesslich Produkt und Ergebnis nochmals zusammen. Danach bittet sie nach dem gleichen Schema die restlichen Gruppen – eine nach der anderen – um deren Präsentationen. Strikt nach Zeitvorgabe, jedem Team stehen lediglich maximal zehn Minuten zur Verfügung. Die Bandbreite der Produkte ist erstaunlich gross und vielschichtig, wohl auch, weil die Dozentin ihren Student:innen im Vorfeld völlig freie Wahl bei den zur Verfügung gestellten Rohstoffen und dem Anwendungsgebiet gelassen hat. Die einzige, fix geforderte Zutat bei allen Nahrungsmitteln war möglichst viel Kreativität kombiniert mit einem Fermentationsschritt bei der Herstellung. So reicht die dargebotene Palette von «Pea Cookies», auf Deutsch: Erbsenkekse, über ein rein pflanzliches Hafer-Bohnen-Patty als schmackhafte Alternative zu Hackfleisch-Tätschli bis zu Boza, einem leicht alkoholischen Getränk, das vor allem am Balkan und in der Türkei bekannt ist.

Mittendrin als sechste Präsentation sind schliesslich Sabrina und Mo dran. Die beiden erfüllen den Wunsch nach Kreativität besonders beeindruckend: Bei ihnen zeichnet ein mit flotter Musik, viel Witz und schneller Bildfolge höchst professionell gestalteter Kurzfilm den gesamten Herstellungsprozess nach. Zur mehr als gelungenen Präsentationsform gesellt sich auch noch ein wohlschmeckendes Produkt: fermentiertes Mais-Brioche in den Geschmacksrichtungen Vanille-Himbeer, Schoko, Zimt und Apfel-Zimt. Ein kulinarischer Volltreffer, der nicht erahnen lässt, dass sich die beiden zu Beginn fast die Zähne daran ausgebissen hätten. «Es war gar nicht einfach, die passende Kultur zu finden, die bei der Fermentation im Teig drinnen auch funktioniert und triebfähig ist», gesteht der 24-jährige Mo. «Unsere ersten Backversuche gingen alle daneben und wir mussten das Rezept erst mit etwas Hefe nachbessern.» Praxisnahe Erfahrungen, die auch für seine Kollegin Sabrina enorm wertvoll waren. «Für die Fermentation stehen einem theoretisch ja fast unendlich viele Kulturen zur Verfügung, aus denen man zusätzlich noch allerlei Kombinationen bilden kann. Nicht alles aber funktioniert oder führt zu einem echten Mehrwert für den Rohstoff oder das Nahrungsmittel», weiss die 23-Jährige, die sich gut vorstellen kann, später einmal in der Produktentwicklung oder im Bereich Qualitätsmanagement zu arbeiten.

Die zehn Präsentationen in Wädenswil sind zu Ende. Susanne Miescher Schwenninger, die den inhaltlich gleichermassen abwechslungsreichen wie dichten Vormittag moderiert hat, zieht spontan ein erstes, positives Resümee: «Ich bin grundsätzlich sehr zufrieden – sowohl mit den Endprodukten als auch der Motivation, mit denen die Student:innen ans Werk gegangen sind.» Was hat ihr eigentlich persönlich an den mit letzter Woche insgesamt 20 Präsentationen am besten gefallen? «Jede einzelne hat bewiesen, welch umfangreiche und spannende Möglichkeiten die Fermentation bietet und wie viel Potential darin noch steckt», schwärmt die Dozentin. Und auch ein Stück weit, welch wertvollen Beitrag dazu die Rohstoffe des Bionetzes und dessen liechtensteinische Landwirt:innen geliefert haben – und hoffentlich auch in Zukunft noch liefern werden. ■

VERWENDETE ROHSTOFFE AUS DEM BIONETZ

Beim Modul wurden von den ZHAW-Student:innen folgende, vom Bionetz zur Verfügung gestellten Rohstoffe fermentiert und zur Produktherstellung verwendet:

- Braugerste (Körner & Mehl)
- Buchweizen (Körner & Mehl)
- Dinkel (Flocken & Mehl)
- Einkorn (Mehl)
- Gelberbsen (ganz & Mehl)
- Hafer (Flocken)
- Hartweizen (Mehl)
- Hirse (Körner & Mehl)
- Mais (Körner & Mehl)
- Roggen (Mehl)
- Schwarze Bohnen (ganz)
- Schwarzer Hafer (Körner)
- Sojabohnen (ganz)
- Urdinkel (Mehl)

NEU ENTWICKELTE PRODUKTE

Die ZHAW-Student:innen kreierten unter Verwendung der Bionetz-Rohstoffe inklusive einer Fermentation folgende 20 Produkte bzw. Lebensmittel:

- Bier (alkoholreduziert)
- Boza (leicht alkoholisches Getränk)
- Erbsenbrot (vitaminreich)
- Gelberbsen-Hummus (mit Probiotika)
- Hafer-Bohnen-Patty
- Hafermüesli
- Hefeschnecken mit Sauerteig
- Knuspermüesli
- Mais-Brioche (glutenfrei)
- Mais-Misopaste
- «Miese Paste» (Miso Paste)
- Pea Cookies (Erbsenkekse)
- Sojamilch
- Süsses Sauerteigbrot mit Walnüssen
- Supercharge Bar (zuckerreduzierter Getreideriegel)
- Tortilla Chips
- Unicorn Bread (Doppelmehl-Körnchenbrot)
- Veganes Burger-Patty
- Vegetarische Getreide-Bolognese
- Vegetarischer Black Burger Patty

«Ich erkenne ein grosses Umdenken»

INTERVIEW

Als Leiterin der Forschungsgruppe Lebensmittelbiotechnologie an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil hat Susanne Miescher Schwenninger tagtäglich beruflich mit dem Thema Ernährung zu tun. Im folgenden Interview erzählt sie über vergangene und aktuelle Trends, worauf es in Zukunft besonders ankommen wird und auch, welche Rolle dabei Liechtenstein spielen könnte.

Werfen wir zunächst einen Blick in die Vergangenheit. Gibt es da markante Meilensteine, was die menschliche Ernährung betrifft?

Vieles lief im Bereich Ernährung parallel zu unserer Menschheitsgeschichte. Zu Beginn, als die Jagd und das Sammeln den Alltag bestimmten, assen wir das, was die Natur hergab. Mit der Sesshaftigkeit und beginnenden Landwirtschaft erweiterte sich durch die selbst angebauten Ackerfrüchte der Speiseplan. Als später die ersten Migrationen begannen oder auch neue Handelswege in entfernte Teile der Welt entstanden, weitete sich das Angebot weiter aus: von Kartoffeln oder Mais bis zu exotischeren Nahrungsmitteln wie Kakaobohnen.

Natürlich hatten auch Kriege oder Hungersnöte massive Auswirkungen: Fleisch wurde zum absoluten Luxusgut und aus der Not verwertete man die oft nur spärlich vorhandenen Rohstoffe möglichst ganzheitlich. Auf gewisse Weise etwas, was heute sogar ein Trend ist: weniger Fleisch und gerade bei Ackerfrüchten möglichst viel und am besten alles verwerten.

Wie ging es nach dem 2. Weltkrieg – in den Jahren des wirtschaftlichen Aufschwungs – ernährungstechnisch weiter?

Durch die zunehmende Berufstätigkeit und neuen Technologien verstärkte sich der Wunsch, dass es auch beim Essen schneller und einfacher gehen soll. Das sogenannte «Convenience Food» kam auf: also wörtlich übersetzt «bequemes Essen», das ohne viel Aufwand und Zeit auf den Teller kommt. Man begann, Lebensmittel über Erhitzung mit hohen Temperaturen, eine wachsende Liste von Zusatzstoffen oder andere Behandlungsmethoden länger haltbar zu

machen. Parallel dazu nahm auch die technologische Entwicklung Fahrt auf: von modernen Kühlungs- und Gefriergeräten bis zum Aufkommen der Mikrowelle, für die es eine immer grösser werdende Palette von Fertiggerichten zu kaufen gab.

Kommen wir zur Gegenwart: Welche Ernährungstrends gibt es heute?

Ich erkenne ein grosses Umdenken. Stichwort «Clean Label»: Man versucht aktuell immer mehr, Zusatzstoffe zu reduzieren und durch möglichst natürliche Prozesse zu ersetzen. Wir am Institut haben in diesem Zusammenhang gerade auch viele Anfragen aus der Nahrungsmittelindustrie betreffend Fermentation und Mikroorganismen und wie diese die Rolle von Zusatzstoffen übernehmen können.

Ebenso boomen derzeit Ersatzprodukte für tierische Produkte. Man muss dazu nur in die Regale der Supermärkte schauen. Mich erinnert das ein wenig an den Boom vor wenigen Jahrzehnten in Sachen probiotische Lebensmittel. Damals gab es vom probiotischen Camembert über die probiotische Salami bis zum probiotischen Kaubonbon alles. Heute ist die Auswahl in diesem Bereich deutlich geringer und beschränkt sich häufig nur noch auf Joghurts und Milchdrinks.

Wie sehr bestimmen die Konsument:innen den Lebensmittelmarkt und was dort angeboten wird?

Das vergessen wir allzu oft: Der Markt sind wir alle. Die Lebensmittelbranche reagiert letztlich ja immer auf eine vorhandene Nachfrage. Also setzt sie auf Produkte, die sich auch verkaufen lassen – oder nimmt sie wieder aus dem Angebot. Am Ende bestimmen also die Konsument:innen.

Wie erwähnt sind Fleischersatzprodukte aktuell voll im Trend. Welche Produkte sind derzeit am Markt?

Da gibt es prinzipiell zwei unterschiedliche Kategorien. Einerseits werden sogenannte fleischanalogue Produkte angeboten, die wie Fleisch aussehen, schmecken und möglichst einen vergleichbaren Biss haben sollen. Das so hinzukriegen, ist allerdings enorm schwierig. Fleischanalogue Produkte sollen aber vor allem Flexitarier:innen auf den Geschmack bringen, die zwar gerne Fleisch essen, aber auch anderes ausprobieren wollen.

Die zweite Kategorie ist wohl vor allem auch für Vegetarier:innen oder Veganer:innen, die solche Fleischähnlichkeiten nicht suchen. Unter dem Schlagwort «Center of the plate» werden etwa Produkte entwickelt, bei denen eine fleischlose, neuartige Optik überzeugen soll: etwa Tempeh-ähnliche Produkte aus Sojabohnen oder anderen Hülsenfrüchten, die fermentiert werden.

Von schmackhaften, neu entwickelten Produkten hin zu einer mehr ganzheitlichen Betrachtung und Frage: Wohin muss sich die Lebensmittelindustrie entwickeln, damit wir alle auch in Zukunft nicht nur über genügend, sondern auch möglichst gesunde Ernährung verfügen können?

Ganz allgemein gesprochen müssen wir den Fokus sicher mehr und stärker auf eine regenerative Produktion legen. Also etwa weg von einer intensiv betriebenen Landwirtschaft hin zu einer extensiven Nutzung der Böden und auch weg von einer reinen Massentierhaltung. Diese wirft unter anderem die Frage auf, wie so wir die Nahrungskette unnötig verlängern, indem

wir Ackerfrüchte nicht gleich selber essen statt diese als reines Tierfutter anzubauen? Ich meine damit aber nicht jene Viehhaltung, die eine wichtige Funktion in Sachen Landschaftspflege hat.

Ein anderes Problem ist natürlich der Riesenanteil an Rohstoffen und Lebensmitteln, der verloren geht, weil wir viele Nebenprodukte nicht nutzen oder enorme Mengen auf dem Weg vom Anbau über Ernte bis zu Handel und Konsument:innen entweder verloren gehen oder im Müll landen. Diese Problematik hat man mittlerweile längst erkannt, und es laufen intensive Bestrebungen, solche unnötigen Verluste und Nebenströme entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu verringern.

Wo liegen die härtesten Brocken auf dem Weg zu einer möglichst nachhaltigen und gesunden Ernährung?

Da kann zunächst sicher jeder oder jede bei sich selbst und den oft eingefahrenen Gewohnheiten anfangen. Diese sollte man aufbrechen und auch offen für etwas Neues sein. Ich zum Beispiel bin sicher keine Fleischgegnerin und esse selbst ab und zu gerne Fleisch, aber es muss wirklich nicht jeden Tag sein.

Der härteste Brocken liegt aber sicher in ökonomischen Überlegungen. Die Mehrheit der Menschen muss bei ihrer Ernährung ganz einfach auf den Preis schauen und wird immer nach günstigen, leistbaren Produkten greifen. Wenn sich aber gerade bei Massenprodukten nicht auch jene Kosten im Verkaufspreis widerspiegeln, die bei deren Herstellung etwa durch die Zerstörung von Ressourcen oder die Ausbeutung von Böden entstehen, wird ein Umdenken und «Umhandeln» in Ernährungsfragen nur ganz schwer möglich.

Zwei wichtige Stichworte, die zur nächsten Frage führen: Hat Liechtenstein aus Deiner Sicht das Potential, da eine Vorreiter-Rolle zu übernehmen?

Liechtenstein verfügt zunächst mit Sicherheit über die dafür nötigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen und finanziellen Möglichkeiten. Zudem gibt es im Land auch echte Macher:innen, die solche Aufgaben auch anpacken. Und genau dieser Mix aus wirtschaftlichen Möglichkeiten und bestens ausgebildeten und innovativ denkenden Menschen, die auch umsetzungsstark sind, ist eine Riesenchance. Dazu kommen die deutlich kürzeren Wege in Liechtenstein als anderswo.

Natürlich können wir als 40000-Menschen-Kleinstaat im Rheintal die Welt nicht verändern, sehr wohl aber etwas neu denken, konkret umsetzen und so Aufmerksamkeit dafür wecken. Allein, wenn ich an die tolle und lebendige Fachtagung der Stiftung Lebenswertes Liechtenstein im November 2023 denke: Solche Anlässe sind enorm wichtig. Also nicht warten, sondern einfach machen.

Ein anderes Beispiel war kürzlich das Fermentations-Projekt des ZHAW in Kooperation mit dem Bionetz des Vereins Feldfreunde. Wie sieht Dein Resümee aus?

Es war sehr spannend und ich war auch äusserst zufrieden, was die Student:innen so alles aus den Rohstoffen gezaubert haben. Etwa der vegane Burger-Patty, hergestellt aus schwarzem Hafer und schwarzen Bohnen, beides fermentiert. Ich habe zwei Veganerinnen in

meinem Team, die vieles probieren, was es auf dem Markt so gibt. Eine kam nach der Degustation zu mir und sprach vom besten Burger-Patty, den sie je gegessen habe und dass sie diesen sofort kaufen würde. Dieser Meinung waren übrigens auch die meisten anderen im Raum.

Umso spannender wäre es, wenn man das eine oder andere Produkt auch konkret weiterentwickeln könnte. Ich habe meinen Student:innen zu Beginn des Moduls gesagt, dass – vorausgesetzt eine ihrer insgesamt 20 Produktideen hat echtes Marktpotential – es gerade in Liechtenstein jene Menschen und Macher:innen gibt, die ein solches Produkt auch auf den Markt bringen könnten. ■

«Jeder oder jede kann bei sich selbst und den eingefahrenen Gewohnheiten anfangen.»



Zur Person

Susanne Miescher Schwenninger (*1971) ist Professorin und leitet seit 2018 die Forschungsgruppe Lebensmittelbiotechnologie an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil. Sie studierte Lebensmittelwissenschaften an der ETH Zürich, wo sie 1999 auch ihre Promotion in Lebensmittelmikrobiologie abschloss und sich anschliessend in der Lebensmittelbiotechnologie vertiefte, bevor sie 2011 ihre Stelle an der ZHAW antrat. Mit ihrem Team an der ZHAW entwickelt sie mikrobielle Lebensmittelkulturen mit ausgewählten Stoffwechselaktivitäten für die Anwendung in Lebensmitteln.

Ernährungssysteme neu denken



GASTBEITRAG
Martijn Sonneveld, ETH Zürich, World Food System Center

Heute, an einem Tag wie jedem anderen, müssen weltweit mehr als 8 Milliarden Menschen mit Nahrungsmitteln versorgt werden. Auch wenn die globale Weltbevölkerung nicht mehr so stark steigt wie in den letzten Jahrzehnten, werden 2050 knapp 10 Milliarden Menschen den Planeten bevölkern. Und sie alle haben ein Recht auf gute Lebensbedingungen sowie eine stabile Versorgung mit sicheren, nahrhaften und gesunden Nahrungsmitteln.

Ein kurzer Blick zurück

Die Weltgemeinschaft hat auf das steigende Bevölkerungswachstum nach dem zweiten Weltkrieg mit der sogenannten Grünen Revolution reagiert. Durch die Einführung moderner Technologien und Anbaumethoden konnten seit den 1970er Jahren, insbesondere in Asien und Lateinamerika, grosse Ertragssteigerungen erzielt werden. Die Einführung neuer Sorten, die Ausweitung der Bewässerung sowie der Einsatz von synthetischen Dünge- und Pflanzenschutzmitteln waren eindrücklich und trugen dazu bei, dass die weltweite Nahrungsmittelproduktion in den letzten Jahrzehnten sogar stärker als die Bevölkerung gestiegen ist.

Der unmittelbare Nutzen dieser Grünen Revolution für die landwirtschaftliche Bevölkerung war allerdings uneinheitlich und stark von den lokalen Bedingungen abhängig. In manchen Fällen haben sich die Ungleichheiten zwischen

Regionen und Gesellschaften dadurch weiter verschärft. So hat etwa der afrikanische Kontinent bis heute kaum davon profitiert und die Ertragssteigerungen haben sich nur auf einige wenige Sorten wie Weizen, Mais, Soja oder Reis konzentriert, während die Erträge traditioneller, regionaler Sorten kaum gestiegen sind. Die Intensivierung der Produktion hatte und hat ausserdem negative Auswirkungen auf die Biodiversität und die Qualität der Luft, Gewässer und Böden. Bis heute ist auch das Hungerproblem nicht gelöst: Gemäss UNO leiden gegenwärtig rund 780 Millionen Menschen unter chronischem Hunger und mehr als 3 Milliarden können sich keine gesunde Ernährung leisten.

Ernährungssystem als Klimatreiber

Mit rund 30% der totalen Treibhausgas-Emissionen trägt das Ernährungssystem erheblich zur Klimaerwärmung bei. Der vorschreitende Klimawandel verändert gleichzeitig auch die Art und Weise, wo und wie wir global produzieren, Nahrungsmittel handeln und verarbeiten, aber auch konsumieren. Lang anhaltende Trockenperioden führen – besonders in Afrika und Asien – zu Ernteverlusten und einem Rückgang von fruchtbarem Land.

In gewissen Gebieten können aufgrund von Hitze und Trockenheit nicht mehr die gleichen Pflanzen wie in der Vergangenheit angebaut werden, während sich andere Gebiete

plötzlich besser dafür eignen. Hinzu kommt, dass sich aufgrund der engen Verflechtung der Wertschöpfungsketten und der hohen Abhängigkeit von nur wenigen Kulturpflanzen lokale, wirtschaftliche oder politische Schocks sehr schnell global auswirken. Dies beweisen etwa die Folgen der Coronapandemie auf dem Ernährungssektor oder des Ukrainekriegs auf die weltweite Versorgung mit Getreide. Ganz abgesehen davon, dass der Klimawandel auch für die Häufung extremer Wetterereignisse verantwortlich ist, was zu Angebotschocks auf den globalen Märkten führen kann.

Problemfelder Ungleichheit und Food Loss

Eine weitere Herausforderung ist die Tatsache, dass Ernährungsunsicherheit und Ungleichheit eng miteinander verbunden sind. So leiden Kleinbauern oft unter Marktversagen und unsicherem Zugang zu Land- und Produktionsressourcen. Arme Bevölkerungsschichten haben häufig nur mangelnden Zugang zu gesunden und nahrhaften Lebensmitteln.

Damit nicht genug, geht global rund ein Drittel der Nahrung verloren. Nahrung, für die wir wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser und Energie aufwenden und schädliche Emissionen verursachen. Im globalen Süden fallen diese Verluste mehrheitlich während und nach der Ernte an, was durch verbesserte Lager-, Transport- und Kühlkapazitäten sowie Marktmechanismen

verhindert werden könnte. Im globalen Norden landet fast ein Drittel der Nahrung bei den Konsumierenden schlicht im Müll.

Wir alle müssen umdenken

Alle Akteur:innen sind also gefordert: multinationale Organisationen wie die UNO oder die EU genauso wie einzelne Regierungen, der Privatsektor, zivilgesellschaftliche Organisationen und letztlich auch wir als Konsument:innen. Es geht nur gemeinsam. So gehört der negative Umwelteinfluss des Ernährungssystems deutlich reduziert, während gleichzeitig die Risiken des Klimawandels auf das Produktionspotential, zum Beispiel durch eine höhere Diversität und angebaute Kulturpflanzen, abgedämpft werden müssen.

Es braucht ausserdem einen Weg hin zu mehr Kostenwahrheit. So sollten sich möglichst alle Kosten, die speziell bei der Produktion von ungesunden oder besonders umweltbelastenden Produkten entstehen, in den Preisen der Nahrungsmittel widerspiegeln. Gesunde, frische und nahrhafte Nahrungsmittel dürfen nicht wesentlich teurer sein als eine einseitige Ernährung oder hochverarbeitete Produkte. Armut und strukturelle Ungleichheiten müssen zudem bereits lokal und durch die Stärkung eines funktionierenden internationalen Handelssystems überwunden werden. Besonders die Länder des globalen Südens müssen mehr für den eigenen Markt produzieren statt für den Export. Dazu braucht es aber Verarbeitungskapazitäten und die Bereitschaft international tätiger Firmen, die Produkte auch lokal zu verarbeiten. Letztlich benötigen Menschen wieder mehr Entscheidungsmacht über die Art und Weise, wie Lebensmittel produziert und konsumiert werden. Es braucht also einen grundlegenden Wandel auf allen Ebenen.

Agenda 2030 als Richtschnur

Ernährungssysteme sind nur dann wirklich nachhaltig, wenn sie Ernährungssicherheit erreichen, die Gesundheit von Mensch und Umwelt und soziales Wohlergehen und Teilhabe garantieren sowie eine Lebensgrundlage aller Akteur:innen heute und in Zukunft ermöglichen. Eine solche Vision muss im Lichte der Agenda 2030 und ihren 17 Nachhaltigkeitsziele betrachtet werden. Diese 17 Nachhaltigkeitsziele bieten durch die gleichzeitige Berücksichtigung sozialer, ökonomischer und ökologischer Aspekte eine wichtige Richtschnur, wo man ansetzen könnte. Die Agenda 2030 zeigt darüber hinaus deutlich, dass es eilt: Uns bleiben nur noch 6 Jahre!

Die Agrarökologie dient als wichtige konzeptionelle Grundlage für die Transformation hin zu nachhaltigeren Ernährungssystemen. Sie rückt die lokalen Agrarsysteme und die Menschen, die darin produzieren und konsumieren, in den Vordergrund und hilft das System und seine

Rahmenbedingungen anders zu denken sowie neue Geschäftsmöglichkeiten zu entwickeln.

Forschung unterstützt Entscheidungsprozesse

Wir am World Food System Center sind der festen Überzeugung, dass wir nachhaltigen Ernährungssystemen nur dann näherkommen, wenn wir die Zusammenarbeit aller Akteur:innen entlang der gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette stärken. Wir versuchen daher diesen Prozess zu unterstützen, indem wir Forschungsprogramme mit unterschiedlichsten Partner:innen durchführen. Ziel dabei ist es, die daraus gewonnenen Ergebnisse in die Entscheidungsprozesse der Landwirtschaft und der Industrie einfließen zu lassen.

So untersuchen wir zum Beispiel, wie man mit Hilfe von Bildverarbeitung und einer Vielzahl von Daten oder auch mittels Robotern den Einsatz von Pflanzenschutz- oder Düngemitteln reduzieren kann. Das schont die Umwelt und senkt Produktionskosten. Zudem bieten geschlossene Kreisläufe ein riesiges Potential, Ressourcen zu schonen. Dabei können beispielsweise Nährstoffe in organischen Abfällen zu Düngemitteln werden oder aus Lebensmittelabfällen Futtermittel oder Verpackungsmaterialien entstehen.

Eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe

Damit die Vision nachhaltiger Ernährungssysteme wirklich Realität wird, müssen bestehende Strukturen, eingespielte Praktiken und kulturelle Gewohnheiten mutig umgestossen werden. Dies gelingt nur, wenn zentrale Akteur:innen aus Praxis, Industrie, Politik und die Konsument:innen selbst am selben Strick ziehen. Durch geeignete Politikmassnahmen können Anreize geschaffen werden, die das Bewusstsein und die Bereitschaft für neue Verhaltensweisen fördern. Ein nachhaltigeres Ernährungssystem ist herausfordernd, aber machbar, wenn wir es als eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe erkennen. ■

Zur Person

Martijn Sonneveld (*1977) studierte Agrarökonomie und promovierte an der ETH Zürich, wo er heute als geschäftsführender Direktor beim World Food System Center sowie als Dozent am Departement Umweltwissenschaften tätig ist. Seit 2020 ist er Präsident des Schweizerischen nationalen FAO-Komitees.

3 Fragen an



Roman Eggenberger

Leitung Vermarktung
Verein Feldfreunde

Was reizt und motiviert Dich, im Bereich Agrarökologie tätig zu sein?

Die Agrarökologie ermöglicht mir, meine Neugierde für Menschen und Genuss auszuleben. Ich betrachte es als Privileg, Geschichten über die Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln, die Personen hinter den Produkten sowie die Begeisterungsfähigkeit von Gastronom:innen und Konsument:innen erzählen zu dürfen.

Wo liegen aus Deiner Erfahrung die grössten Hindernisse, dass sich Menschen gesund und nachhaltig ernähren?

Entscheidend ist der Faktor Zeit! Wir nehmen uns zwar fast zwangsläufig Zeit für die Nahrungsaufnahme, nicht aber für die bewusste Auswahl von Zutaten oder die Zubereitung von Speisen. Muss jede Mahlzeit ein Festessen sein? Keineswegs. Einfache Gerichte mit regionalen Zutaten sind die Antwort.

Wie sieht für Dich ein perfektes Essen aus?

Ein perfektes Essen beinhaltet direkt von den Produzent:innen bezogene saisonale Zutaten, die so gut sind, dass sie gar nicht gross verarbeitet werden müssen. So bleibt genügend Zeit, um sich mit seinen Gästen ausgiebig unterhalten zu können.

(Foto: Sandra Maier)

Sommersalat mit Rollgerste

Zutaten

- 100 g Rollgerste
- 600 g frisches Sommergemüse
(je 200 g Zucchini, Aubergine
und Peperoni)
- 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- 2 EL Apfelessig
- + Salz & Pfeffer
(Menge je nach Geschmack)

Wer glaubt, Rollgerste eignet sich bestenfalls für Suppen in der kalten Jahreszeit, sollte dieses Sommersalatrezept ausprobieren: erfrischend im Geschmack, einfach zuzubereiten und aus Zutaten, die allesamt aus heimischer Landwirtschaft stammen. Mit kulinarischer Empfehlung von Roman Eggenberger und dem Verein Feldfreunde.

Zubereitung

Die Rollgerste in Salzwasser etwa 20 bis 25 Minuten lang leicht köchelnd weichkochen.

Das Sommergemüse klein geschnitten mit Raps- oder Sonnenblumenöl beträufeln und gesalzen für 15 bis 20 Minuten bei 220° im Ofen backen.

Danach die weichgekochte Rollgerste und das gebackene Gemüse noch mit Raps- oder Sonnenblumenöl, Apfelessig sowie Salz und Pfeffer mischen.

Vor dem Servieren die einzelnen Portionen noch mit Petersilie oder einem Minzblatt als zusätzlichen «Frische-Kick» garnieren.

Guten
Appetit!

«Wir müssen die Ökonomie vom Boden her neu denken»

INTERVIEW

Jan-Gisbert Schultze ist beruflich im Bereich Venture Capital tätig, beschäftigt sich aber bereits seit vielen Jahren intensiv mit der Bedeutung einer regenerativ betriebenen Landwirtschaft als Vorbild für unser komplettes Wirtschaftssystem. Als Gründer des Regenerate Forum setzt er seine Bemühungen dabei verstärkt auf den Bodensee-Raum und darauf, wie dieser zu einer diesbezüglichen Vorzeigeregion werden könnte.

Lieber Jan, ich möchte gern mit einer persönlichen Frage starten: Wie kommt jemand mit Deinem Beruf dazu, sich mit regenerativer Landwirtschaft zu beschäftigen?

Ich spielte als Jugendlicher mit dem Gedanken, Bauer zu werden, und war deshalb bereits mit etwa 16 Jahren als Austauschschüler auf einer Schweinefarm in den USA. Entscheidend war für mich aber viel später der Kontakt zu Joel Salatin, einem US-Farmer aus Virginia, der verschiedene Arten von Fleisch produziert – von Rind und Schwein über Huhn und Gans bis zu Kaninchen. Alles auf Gras und mit einem bodenschonenden Bewirtschaftungssystem, mit dem er auf seinen Flächen eine deutlich tiefere Humusschicht und mehr Graswachstum als benachbarte Farmen aufbauen kann. Ich dachte bis dahin, dass man mit Landwirtschaft eher Böden langfristig zerstört, als wertvollen Humus aufzubauen. Zudem verkauft Joel Salatin sein Fleisch auch direkt an Endverbraucher und kann so die gesamte Wertschöpfung einnehmen und sehr profitabel wirtschaften. Mir als Ökonom ist damals natürlich in mehrfacher Hinsicht ein Licht aufgegangen, da ich nicht nur die natürlichen Abläufe und Zusammenhänge besser verstehen lernte, sondern auch die vielen positiven Auswirkungen und Problemlösungen erkannte, die mit einer regenerativ betriebenen Landwirtschaft verbunden sind.

Wie kam es danach zur Gründung des Regenerate Forum?

Mir war klar, dass ich mich in diesem Bereich stärker engagieren möchte und daher habe ich zunächst «Soil Alliance», einen Verein für regenerative Landwirtschaft, gegründet und unter anderem eben jenen Joel Salatin erstmals im Mai 2019 nach Deutschland

eingeladen und ihn mit Expert:innen aus der Landwirtschaft und der Wirtschaft allgemein zusammengebracht. Das war damals ein illustrierter Kreis, der aber sofort funktionierte. Und daraus ist dann die konkrete Idee zu Regenerate Forum entstanden, das ich schliesslich 2020 gründete.

Welche Ziele verfolgt das Regenerate Forum?

Wir müssen die Ökonomie vom Boden her neu denken. Der Boden ist der Ursprung allen Lebens, allein 90 Prozent unserer Lebensmittel kommen aus dem Boden. Wenn der Boden kaputtgeht – und wir haben mittlerweile rund 50 Prozent der Humusreserven zerstört –, geht auch unsere Zivilisation zugrunde.

Als regenerativ tätiger Bauer verfolgt man hingegen ein Geschäftsmodell, das im Einklang mit der Natur steht und auch die Kräfte dieses natürlichen Systems sinnvoll nutzt. Auf diesem Modell sollte letztlich auch unsere gesamte Wirtschaft aufbauen.

Nach welchen Prinzipien kann das funktionieren?

Wir haben vier Prinzipien identifiziert, an denen sich die gesamte Ökonomie orientieren sollte:

1. Das Prinzip der Emergenz, wonach die Natur sich laufend weiterentwickelt und dabei vom Einfachen zum Komplexen strebt. Leben ist also dynamisch, selbstorganisierend und strebt zu höherer Komplexität.
2. Das Prinzip der Kollaboration, wonach die Natur aus einer Vielzahl von Synergien besteht. Zentral ist dabei die Synergie zwischen Pflanze und Boden. Es gibt darüber hinaus aber natürlich auch noch

andere wichtige Synergien – wie etwa zwischen Tier und Pflanze.

3. Das Prinzip der Diversität. Vereinfacht und bildlich gesprochen: Je mehr Knoten ein Netzwerk hat, desto resilienter ist es letztlich.

4. Das Prinzip der Zirkularität, wonach alles, was in der Natur stirbt, letztlich wieder zur Grundlage für neues Leben wird.

Wie weit hat sich oder ist die heutige Wirtschaft von diesen vier grundlegenden Prinzipien entfernt?

Wir machen aktuell leider exakt das Gegenteil davon und agieren losgekoppelt von diesen natürlichen Prinzipien und Abläufen. So sind wir nach wie vor davon überzeugt, die Natur manipulieren und uns alles so richten zu können, wie wir es gerade wollen. Wir glauben, nur durch den Wettbewerb und nicht durch Zusammenarbeit vorwärts zu kommen. Wir haben ausserdem über die letzten Jahrzehnte Monokulturen aufgebaut, die weltweit gerade überall zusammenbrechen. Und überdies setzen wir vor allem auf lineare Wertschöpfungsketten, bei denen das meiste letztlich auf Müllhalden landet. Und was recycelt wird, wird vor allem down- statt upgecycelt, womit die Qualität des Materials verloren geht.

Wie kann es dennoch gelingen, für ein Umdenken in wirklich allen Wirtschaftsbereichen zu sorgen?

Für mich als Ökonom gibt es da einen zentralen Ansatzpunkt: Wir haben heute ein Buchhaltungssystem auf Unternehmensebene, bei dem wir die Kosten, die wir durch unser extraktives, die Natur auslaugendes



Zur Person

Jan-Gisbert Schultze (*1961) ist Mitbegründer von Acton Capital in München, einem Venture Growth Fund, der in digitale Unternehmen investiert. Nachdem er Michael Pollans Buch «The Omnivore Dilemma» über Joel Salatin und seine Farm gelesen hatte, gründete er zunächst «Soil Alliance», eine gemeinnützige Organisation, die das Bewusstsein für regenerative Landwirtschaft wecken soll.

Das von ihm 2020 gegründete Regenerate Forum soll diese Idee auf eine grössere Ebene heben: durch den Brückenbau zwischen Entscheidungsträger:innen und regenerativen Vordenker:innen, die Lösungen und Ansätze finden, wie man die intelligenten Prozesse der Natur konkret auf wirtschaftliche Prozesse anwenden und auch ummünzen kann. Jan-Gisbert Schultze lebt und arbeitet in München.

→ [regenerateforum.org](#)

Vorgehen verursachen, nicht selber zahlen müssen. Wenn wir also Böden kaputt machen, sind die darin produzierten Lebensmittel nicht mehr nährstoffreich und Menschen werden krank. Die Folgekosten dafür zahlt aber das Gesundheitssystem. Wir müssen daher zu einem System kommen, in dem wir diese Kosten auch dem Verursacher zurechnen. Wenn wir das tun, wird schon einmal der regenerativ tätige Landwirt auf einen Schlag wettbewerbsfähig. Und auf makroökonomischer Ebene haben wir zwar eine volkswirtschaftliche Gesamtrechnung, auf der wir alle Produkte und Dienstleistungen erfassen, aber ohne natürliches Gegenkonto dazu.

Kannst Du dafür ein konkretes Beispiel nennen?

Man stelle sich etwa vor, dass aus Regenwald eine Ölpalmen-Plantage wird. In dem Moment, wo dieser Regenwald abgeholzt wird, entsteht Bruttosozialprodukt. Ebenso in dem Moment, wo dort anstelle des Regenwaldes die Ölpalmen-Plantage gepflanzt wird, weil Menschen dort diese Tätigkeit ausführen und irgendwann auch die Samen der Ölpalmen ernten. Was allerdings dabei nirgends in der Rechnung erfasst wird, ist die dafür in Kauf genommene Zerstörung des Regenwaldes, der einen wesentlich diverseren Lebensraum darstellt als die Monokultur einer Plantage. Ein Lebensraum, der in vielerlei Hinsicht eine wertvolle Aufgabe für das Ökosystem hat.

Wie kann in Zukunft ein solcher Wert in einer wirtschaftlichen Rechnung seinen Niederschlag finden? Mittlerweile gibt es klare Bestrebungen in der EU oder auch in den USA, dieses Naturkapital in seinem Wert auch entsprechend zu berücksichtigen und zu bemessen. Das Thema ist ja schon lange bekannt und

viele Arbeiten wurden darüber bereits geschrieben, aber erst in den letzten Jahren scheint es auch in das Bewusstsein der politischen Administrationen durchgesickert zu sein. In meinen Augen liegt darin auch ein signifikanter Hebel für Innovation. In dem Moment, wo ich als Unternehmen erkenne, dass ich diese von mir verursachten, aber bis dato nicht zugerechneten Kosten auch irgendwann zu tragen habe, fange ich an, intensiv darüber nachzudenken, wie ich das anders organisieren kann. Denn so ehrlich und realistisch muss man sein: Am Ende muss sich echtes Umdenken für Unternehmen auch ökonomisch lohnen.

Kommen wir zurück auf die Tätigkeit des Regenerate Forum: Was ist bisher passiert?

Wir haben zunächst Interviews mit regenerativen Pionieren aus allen Bereichen geführt und erste Retreats bei Landwirt:innen organisiert, zu denen wir ganz bewusst Personen aus Familienunternehmen eingeladen haben, weil diese in der Regel auch wirtschaftlich langfristig denken. Unberührt ist von dort niemand wieder nach Hause gefahren. Einige Teilnehmer:innen haben sogar unmittelbar danach im eigenen Betrieb damit begonnen, in Richtung regeneratives Handeln und Produzieren umzustellen.

Und was sind die nächsten Schritte, die im Rahmen des Regenerate Forum geplant sind?

Wir wollen die regenerative Idee für eine ganze Region umsetzen. Konkret für den Bodensee-Raum. Wir haben daher bereits konkrete Ansätze entwickelt, wie wir die Bauern der Region dabei unterstützen können, diesen Transformationsprozess zu bewältigen. So wollen wir etwa die Landwirt:innen dazu animieren, in grösseren Arbeitsgruppen zusammenzugehen und ihnen dafür professionelle Moderator:innen zur Seite zu stellen. Mit Bestandsaufnahmen, wo man aktuell steht, und vor allem mit Unterstützung dabei, wie man letztlich in ein regeneratives Handeln kommt. Dafür haben wir gerade 15 Moderator:innen ausgebildet.

Wir wollen zwar Zugang zu Inhalten und Wissen ermöglichen, uns selbst inhaltlich aber nicht zu stark engagieren. Unser Fokus liegt auf «connect & enable collaboration» – also Vernetzung und Kooperationen ermöglichen. Wir sehen uns eher als Prozesshelfer, die skalierbare Wege aufzeigen und dabei möglichst viele einbinden wollen.

Warum bietet sich aus Deiner Sicht gerade der Bodensee-Raum als regenerative Musterregion an?

In der Region grenzen vier wohlhabende Länder aneinander, die alle an diesem Thema dran sind und die nötigen Veränderungen anstossen können. Mit tollen Unternehmen, Institutionen, Hochschulen sowie hochbegabten, kreativen Landwirt:innen mit sehr diversifizierter Produktion. Ausserdem haben wir hier noch von gesunden Wäldern über intakte Moore bis zu wertvollen Böden einmalige natürliche Rahmenbedingungen. Wir sind daher davon überzeugt, dass sich eine solche Region als Vorzeige- und auch Vorreiterregion bestens eignet. Ausserdem ist es derzeit sicher leichter, etwas auf regionaler statt auf nationaler Ebene auf die Beine zu stellen.

Im Gespräch ist auch eine internationale Konferenz zum Thema. Gibt es schon einen konkreten Ort, wo diese Konferenz stattfinden könnte?

Angedacht ist eine einmal jährlich stattfindende

Konferenz an einem Ort, der inspirierend ist und an dem man auch Land unmittelbar erleben kann. Salem wäre da ein idealer Boden, weil dort nicht nur ein Bauernhof existiert, der schon regenerativ umgestellt worden ist, sondern auch die dortige Schule eingebunden werden könnte. Die Familie Baden hat bereits ihr Interesse signalisiert. Wir sind gerade dabei, diese Konferenz finanziell auf die Beine zu stellen, und haben ein sehr gutes Team, das uns bei der Organisation und Durchführung helfen würde.

Zum Abschluss: Was ist Deine persönliche Vision – zwischen realistischer Einschätzung und Wunschdenken?

Wir sind natürlich noch eine kleine Organisation mit beschränkten finanziellen Mitteln. Ich habe das meiste bisher überwiegend aus meiner eigenen Tasche finanziert, kann das auf Dauer aber nicht leisten. Das ist aktuell sicher ein Thema. Wenn es aber langfristig gelingt, durch unsere Arbeit die richtigen Stellhebel – wir nennen sie eher Akupunkturpunkte – zu finden, dann bin ich zuversichtlich, dass wir etwas nachhaltig bewegen können. Ich sehe das eher als Zehn-Jahres-Projekt und nicht als etwas, bei dem man schon in ein oder zwei Jahren gewaltige Resultate vorweisen wird können. Wahrscheinlich müssen wir davor als Gesellschaft noch durch eine tiefe Transformationskrise. Aber klar ist auch, dass da schon längst etwas in Bewegung geraten ist. Die Lösungen sind ja alle da und liegen auf dem Tisch. Jetzt geht es um konkrete Aktionen, die endlich stattfinden müssen. ■



Zwischen Konferenzsaal und Kuhstall

REPORTAGE

Im November 2023 fand die erste Fachkonferenz zum Thema «Agrarökologie Liechtenstein» in Schaan statt. Sie brachte die rund 50 Teilnehmer:innen aus Österreich, Deutschland, der Schweiz und Liechtenstein aber nicht nur durch Vorträge und Diskussionen auf den letzten Wissensstand, sondern führte sie auch dorthin, wo nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung letztlich entsteht: zu drei Produktionsbetrieben des Landes, in denen Agrarökologie bereits gelebt wird.



→ Agrarökologie in ihrer schönsten Form: nachhaltig, regional und ökologisch produzierte Lebensmittel, die nicht nur dem Menschen, sondern auch unserer Umwelt schmecken.

Im Foyer vor dem Veranstaltungssaal haben sich pünktlich vor Konferenzbeginn bereits die meisten Teilnehmer:innen eingefunden. Man spricht angeregt miteinander, obwohl sich viele hier in Schaan das erste Mal begegnen. Agrarökologie verbindet eben. Und die heutige Konferenz will zudem praxisnah möglichst alle Sinne ansprechen. Blickt man in die Garderobe im Eingangsbereich, dann fallen einem nämlich sofort die dort geparkten Gummistiefel, Regenjacken und Schirme auf, die auf ihre Besitzer warten. Dem kalten, regnerischen Novemberwetter zum Trotz geht es heute für alle auch dorthin, wo Agrarökologie bereits in die Tat umgesetzt wird: zu drei ausgewählten landwirtschaftlichen Betrieben zwischen Schaan und Eschen.

Doch noch ist Zeit zum Aufwärmen. Zunächst begrüsst Flurina Seger als Geschäftsführerin der Stiftung Lebenswertes Liechtenstein, die diese Konferenz ins Leben gerufen und organisiert hat, die versammelten Teilnehmer:innen, ehe Werner Bachmann im Namen des Stiftungsrats Einblicke in Ausrichtung und Arbeit der Stiftung gibt. Die offizielle Eröffnung obliegt danach der stellvertretenden Regierungschefin Sabine Monauni, die in ihrer Rede neben den aktuellen politischen Anstrengungen in Sachen Ökologie und Nachhaltigkeit auch die wertvolle Arbeit hervorhebt, die durch die Stiftung in den letzten Jahren geleistet worden ist. Eine Videobotschaft aus globaler Sicht von Alvaro Lario, Präsident des Internationalen Fonds für landwirtschaftliche Entwicklung (IFAD), beschliesst die thematische Einführung in die Konferenz.

Der inhaltliche Rahmen ist skizziert, ehe es ans Eingemachte geht: Urs Niggli und nach ihm Judith Riedel vom Institut für Agrarökologie betreten die Bühne und geben eindrückliche Einblicke in die aktuelle Situation der Landwirtschaft und wie diese ganz konkret, Schritt für Schritt und nachhaltig in eine agrarökologische Produktionsweise transformiert werden kann. Anders als bei gewöhnlichen Konferenzen, wo nun vielleicht zu einer ersten Kaffeepause geladen werden würde, kommen in Schaan nun die Regenjacken und Gummistiefel zum Einsatz. Flurina Seger stellt noch kurz die drei, nacheinander zu besuchenden Projektstände vor, die Einblicke in die in enger Kooperation mit heimischen Landwirt:innen bereits realisierten, agrarökologischen Projekte geben sollen. Die Teilnehmer:innen werden auf drei Busse aufgeteilt und es geht aus dem Schaaner Zentrum hinaus aufs Land.

Als erste Station wartet ein echter liechtensteinischer Pionierbetrieb: der Auhof von Samuel Schierscher im Schaaner Riet, der bereits seit den 1980er Jahren biologisch-dynamisch bewirt-



↑ Bauernhofbesuch ohne Berührungängste: Der Riethof-Hausherr Martin Kaiser erklärt zwei interessierten Konferenzteilnehmer:innen, wie seine tierschonenden Hofötungen durchgeführt werden.

schaftet wird. Vor Ort in einem geräumigen Gerätestadel warten dort neben dem Hofbesitzer bereits Michaela Hagenboom, Geschäftsführerin des Vereins Feldfreunde, sowie Sarah Wolf vom Institut für Agrarökologie.

«Ist es für alle ok, wenn wir du sagen?», begrüsst Michaela Hagenboom sympathisch und gut gelaunt mit Wollmütze und Mantel die bunt gemischte Besucherrunde. An diesem ersten Projektstand stellt sie den Verein Feldfreunde vor, der als wichtige Verbindung zwischen Landwirt:innen, Verarbeitungsbetrieben und Konsument:innen ins Leben gerufen worden ist und nach nicht einmal zwei Jahren bereits stolze 143 Mitglieder zählt. «Wir wollen eine Art Umsetzungsgefäss für die Agrarökologie sein. Im Dialog mit der Öffentlichkeit setzen wir auf acht Kernbotschaften, die vom Respekt für jeden Menschen und jedes Tier bis zur Vermeidung von Food Waste reichen», erklärt die ge.bürtige Niederländerin, die mittlerweile seit elf Jahren in Liechtenstein lebt und arbeitet.

Veranschaulicht wird die umfassende Tätigkeit des Vereins zusätzlich durch ein Kurzvideo sowie grossformatige Bilder, die von Holzbalken hängen oder an geparkter, landwirtschaftlicher Gerätschaft befestigt sind. Sie zeigen unter anderem bereits durchgeführte Hofbesichtigungen oder Feldbegehungen, die für das gegenseitige Verständnis zwischen Landwirt:in, Verarbeitungsbetrieb und Konsument:in enorm wichtig sind.



↑ Eine abschliessende Paneldiskussion beleuchtete aus verschiedensten Sichtweisen und Positionen, welche wichtigen Aufgaben in Zukunft auf die Landwirtschaft zukommen werden.

Ausdrucksstarke Worte und Bilder, zu denen passend Vollkorn-Kracker aus ökologischer, heimischer Produktion gereicht werden. «Die stammen übrigens von Ernährungsberaterin Eliane Vogt, die auch im Vorstand der Feldfreunde ist», erklärt Michaela Hagenboom beim Verteilen. Aus dem gegenüberliegenden Stall haben sich inzwischen trotz Dauerregen einige Jungrinder an der Absperrung versammelt und schauen neugierig in Richtung Stadel mit den ungewohnt vielen Hofbesucher:innen. Als sie immer lauter zu muhen beginnen, klingt dies fast wie eine sanfte Aufforderung, langsam zum nächsten Projektstand aufzubrechen: zum Riethof von Martin Kaiser in Gamprin-Bendern.

Im Kontrast zur dunklen Gischt draussen ist die Stimmung im Bus fröhlich und ungezwungen. Längst hat man sich innerhalb der Gruppe einander vorgestellt und tauscht sich über Berufliches oder Persönliches aus. Nach kurzer Fahrt heisst es bereits wieder aussteigen und sich schnell unter ein schützendes Dach zu bringen. Diesmal ein langgezogenes Stallgebäude, in dem unzählige Kühe die Neankömmlinge bestaunen. Zur Begrüssung angetreten sind neben dem Hausherrn Martin Kaiser auch Florian Bernardi von der KBA Agrarberatung sowie Andreas Kranzler von der FiBL Österreich.

Nach kurzer Vorstellung des insgesamt 43 Hektar grossen Betriebes führt Florian Bernardi zu einem meterlangen Tisch, auf dem in kleinen Gläsern jene Getreidesorten und Körnerleguminosen aufgereiht stehen, die bereits in einem Pilotprojekt auf Versuchsflächen erfolgreich angebaut worden sind. «Das Hauptziel war es, nicht nur hochwertige, für die Region geeignete Rohstoffe zu produzieren, sondern auch eine regionale Wertschöpfungskette aus Produktion, Verarbeitung, Vermarktung und Vertrieb aufzubauen», erklärt Florian Bernardi, als er gerade einen Hirse-Trieb in die Hand nimmt. «Bei Dinkel und Weizen ist uns das bereits gelungen. Hochwertige Brote aus deren Mehl gibt es schon seit geraumer Zeit bei den liechtensteinischen Bäckern im Verkauf.»

«Als Bauer bin ich immer offen für neue Ideen und auch dankbar für den regelmässigen Austausch.»

Auch Landwirt Martin Kaiser zeigt sich vom Projekt angetan: «Als Bauer bin ich immer offen für neue Ideen und auch dankbar für den regelmässigen Austausch mit Expert:innen, Verarbeitungsbetrieben, Konsument:innen, aber auch mit anderen, heimischen Landwirt:innen.» Auf dem Weg zum Hofladen macht die Gruppe noch kurz Halt im hinteren Stallbereich. Dort, kaum erkennbar, befindet sich direkt an der Absperrung eine Haltevorrichtung, in der Rinder direkt am Hof getötet werden können. «Im Rahmen des Projekts ‚Liechtensteiner Bio-Weiderind‘, das ebenfalls im Rahmen unserer agrarökologischen Bemühungen ins Leben gerufen worden ist, ist eine solche Hofötung durch einen dafür zertifizierten Metzger und unter strengen Auflagen ein wichtiger Baustein. Nur so gewinnt man wirklich hochwertiges Fleisch, das nicht durch Auf- und Abladen, lange Transportfahrten und viel ungewohnte Umgebung mit Stresshormonen vollgepumpt ist. Das Tier muss laut Vorschrift innerhalb von 45 Minuten nach der Tötung in einem Schlachthof sein, wo es erst fachgerecht zerlegt wird», erklärt Florian Bernardi. Martin Kaiser ist selbst erstaunt, wie friedlich das abgeht: «Ich gewöhne meine Tiere an diese Vorrichtung, indem ich sie dort auch regelmässig füttere. Und wenn dann eines von ihnen schnell und lautlos getötet wird, zeigen die anderen praktisch keine Verunsicherung oder gar Angst.»

«Von allein verkaufen sich nämlich selbst die hochwertigsten Nahrungsmittel leider nicht.»

Ein paar Schritte weiter und die Konferenz-Teilnehmer:innen dürfen im geschmackvoll eingerichteten, freundlich hellen Hofladen die fertigen Produkte sogar probieren: frisches, von Liechtensteins Bäckern gebackenes Dinkelbrot und kleine, warme Rindfleisch-Kostproben aus eigener Produktion. Zeit, sich auch noch den anderen, dort angebotenen Köstlichkeiten wie etwa Teigwaren oder verschiedenen Konfis zu widmen, bleibt allerdings nicht. Draussen wartet bereits der Bus, um die Gruppe zur dritten und letzten Station zu bringen: zum Biohof Näscher in Mauren.

Noch einmal öffnet der graue Novemberhimmel seine Schleusen und lässt es beim Aussteigen aus dem Bus so richtig schütten. Nach einem kurzen Sprint steht die Gruppe in einer grosszügig ausgebauten, überdachten Garageneinfahrt, in der sie der Hausherr Andreas Näscher sowie Projektleiter Roman Eggenberger herzlich empfangen. Als umtriebiger Tausendsassa sorgt Roman Eggenberger unter anderem dafür, dass die agrarökologisch produzierten Rohstoffe als konsumfertige Produkte auch an den Mann und die Frau gebracht werden. Anhand von einfachen, an der Wand befestigten Charts zeigt er zunächst die Herausforderungen einer lückenlosen, regionalen Wertschöpfungskette. Diese reichen vom Finden passender Getreidesammelstellen über nur mehr wenige tätige Mühlen in der Region bis zu Vermarktung und Vertrieb der fertigen Produkte. «Von allein verkaufen sich nämlich selbst die hochwertigsten Nahrungsmittel leider nicht», erklärt der Projektleiter mit einem Augenzwinkern.

Wie eine geschlossene Wertschöpfungskette zumindest bei einzelnen Produkten sogar unter einem einzigen Dach funktionieren kann, präsentiert danach eindrucksvoll Hofbesitzer Andreas Näscher anhand seiner Haferflocken. «Ich mache hier alles selbst: von Anbau und Ernte der Rohware über das Reinigen des Nackthafers bis zum Abfüllen und schliesslich Verkauf des konsumfertigen Produkts im eigenen Hofladen», erzählt der überzeugte Biobauer stolz, während er die Flocken in einzelnen Arbeitsschritten durch insgesamt vier verschiedene Maschinen laufen lässt. «Es geht mir einfach auch darum, zu beweisen, dass so etwas funktioniert.»

Nach einer abschliessenden kurzen Verköstigung von selbstgefertigten Ribelmals-Chips samt Gelberbsen-Hummus als Dip wird es Zeit, die Rückreise nach Schaan ins SAL anzutreten. Noch einmal wird auf der Fahrt ungezwungen kreuz und quer und auch über Sitzreihen hinaus über die soeben gemachten Eindrücke gesprochen, ehe im Konferenzsaal noch ein letztes fachliches Highlight wartet: Der Vortrag von Jan-Gisbert Schultze über die regenerative Landwirtschaft.

Es ist eine beeindruckende und bildgewaltige Zeitreise von den Anfängen der Welt über die vergangenen und aktuellen Fehlentwicklungen bis zu den zukünftigen Herausforderungen. Mit einer klaren Lösung und Aufforderung: Wir alle müssen aus der seit den 1950er Jahren stetigen, meist unhinterfragten Beschleunigung in eine holistische, regenerativ bestimmte Sicht- und Handlungsweise kommen. Ein kurzes Abschlusspanel mit den heutigen Vortragenden über deren ganz persönliche Sicht, wie man die Zukunft der Landwirtschaft einschätzt und welche Aufgaben auf unsere Gesellschaft zukommen, beendet den fachlich intensiven und erlebnisreichen, offiziellen Teil der Konferenz.

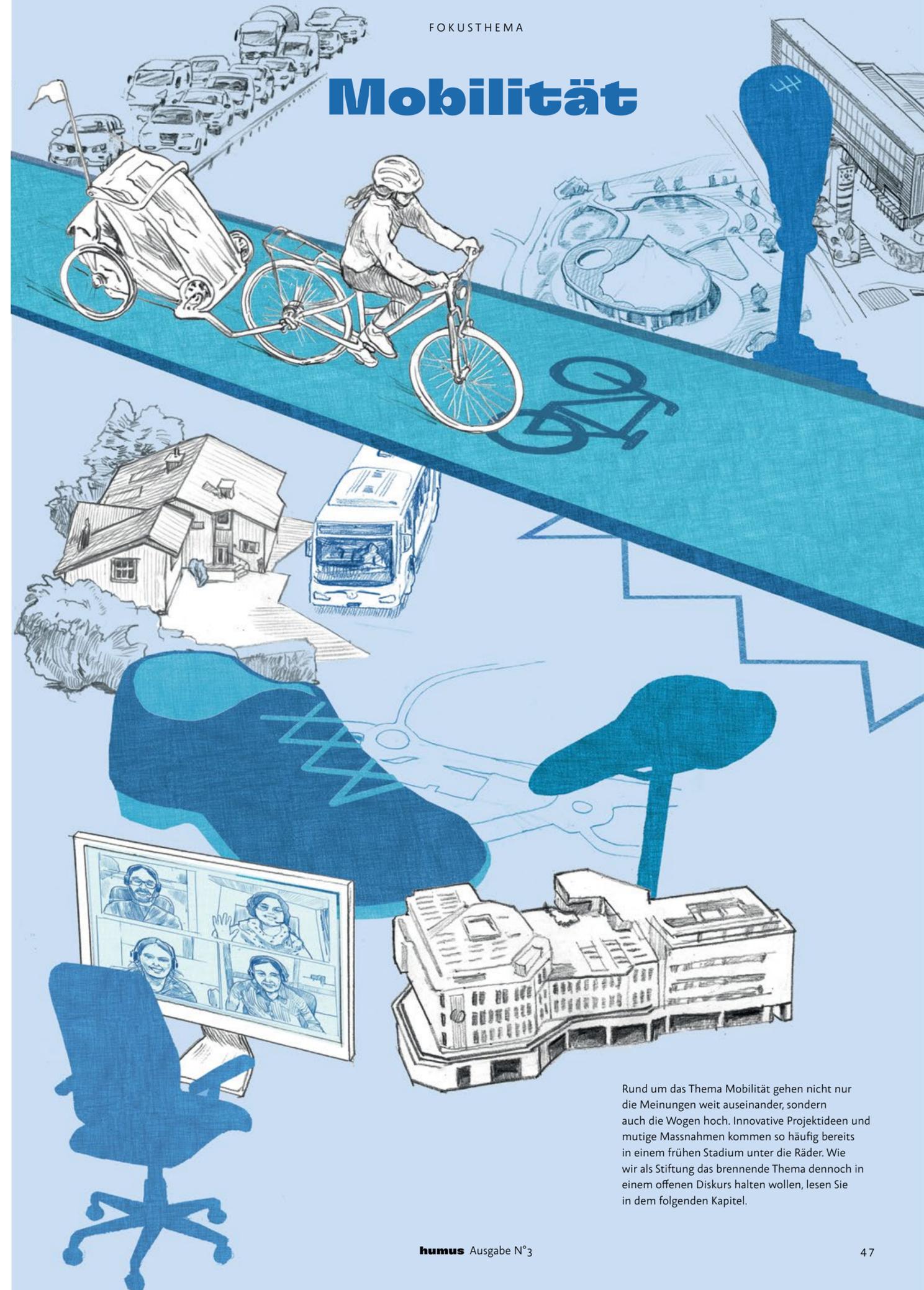
Anders als bei sonstigen Fachkonferenzen vielleicht üblich, stürmt aber danach nicht alles gleich auseinander und macht sich auf den Heimweg. Bei so viel landwirtschaftlichem Wissenshunger darf diesmal nämlich etwas keinesfalls fehlen, was die während der Hoffahrten festlich gedeckten Tische längst verraten: ein kulinarisch würdiger Ausklang. Oder wie es Flurina Seger zum Abschluss mit lediglich vier Worten einfach auf den Punkt bringt: «Sack zu, Küche auf!»

Mit ausschliesslich heimischen, aus den agrarökologischen Projekten stammenden Zutaten zaubert der liechtensteinische Haubenkoch Martin Real für alle Teilnehmer:innen mit Gelberbsensuppe über in Butterschmalz gebratenem Ribelmals bis zu Apfeltarte und Meringue-Parfait zum Abschluss noch ein Abendessen auf den Tisch, das eines eindrucksvoll beweist: Die Vorzüge der Agrarökologie versteht man nicht nur mit Herz und Hirn – sie überzeugen auch den Magen. ■



↑ Eine gelungene Konferenz geht zu Ende: Nach spannenden Vorträgen, Hofbesuchen und Diskussionen blieb bei einem gemeinsamen Abendessen noch genug Zeit für den persönlichen Austausch.

Mobilität



Rund um das Thema Mobilität gehen nicht nur die Meinungen weit auseinander, sondern auch die Wogen hoch. Innovative Projektideen und mutige Massnahmen kommen so häufig bereits in einem frühen Stadium unter die Räder. Wie wir als Stiftung das brennende Thema dennoch in einem offenen Diskurs halten wollen, lesen Sie in dem folgenden Kapitel.

«Es geht um die Frage, wie wir **zukünftig leben wollen**»

INTERVIEW

Katja Diehl ist mehrfach ausgezeichnete Mobilitätsexpertin, erfolgreiche Buchautorin und berät unter anderem Institutionen und Ministerien im deutschsprachigen Raum. Im folgenden Interview gewährt die Hamburgerin nicht nur Einblicke in ihr persönliches Mobilitätsverhalten, sondern vor allem Ausblicke, wie wir aus den derzeitigen Fehlentwicklungen und Sackgassen wieder herauskommen können.

Liebe Katja, wie bewegst Du Dich eigentlich selbst beruflich und privat fort?

Ich bin eine privilegierte Person, weil ich kein Auto haben muss. Und das, obwohl ich zurzeit sogar im ländlichen Raum lebe, weil meine pflegebedürftigen Eltern auf die Hilfe von meinem Bruder und mir angewiesen sind. Selbst hier am Land nutze ich aber nur ab und zu deren Auto für dringende Fahrten.

Rein beruflich geht sich mein autofreies Leben bestens aus. Ich hatte letztes Jahr eine ausgedehnte Lesereise und die hätte ich niemals mit dem Auto machen können. Das wäre viel zu stressig gewesen. Ich bin ohnehin der Bahn-Typ und immer schon viel mit der Bahn gefahren. Am häufigsten bin ich heute mit Zug und E-Faltrad unterwegs, das gerade einmal so gross wie ein Koffer ist. Seit drei Jahren ist dieses E-Faltrad für mich zu einem echten Game-Changer geworden: Ich steige aus dem Zug aus, kann danach selbstständig zu meinem Ziel kommen und mache auch noch Bewegung.

Und wie warst Du vor 10 oder 15 Jahren unterwegs?

Ich war schon immer – beruflich wie privat – viel mit der Bahn unterwegs. Aber ich hatte tatsächlich auch einmal einen Dienstwagen, einen Toyota Corolla in Blau metallic, als ich noch als rasende Reporterin für einen Logistikkonzern tätig war und eine deutschlandweite Mitarbeiterzeitung aufbauen durfte. Am Anfang fand ich es sogar noch spannend, ein Auto zu haben, aber meine Meinung ist recht schnell gekippt und irgendwann war ich einfach nur noch genervt. Begonnen mit so einfachen Dingen wie im Stau zu stehen und dann noch aufs Klo zu müssen bis zum typischen Verhalten, das man gerade bei Menschen erkennen kann, die beruflich viel mit dem Auto unterwegs sind: ständig unter Zeitdruck, immer auf der Überholspur und dann noch anderen Autofahrer:innen mit Lichtlupe dicht auffahren. Gerade als Frau erlebt man im Berufsverkehr viel testosterongesteuertes Verhalten. Als das Auto dann weg war, ist es mir keine Sekunde abgegangen.

Auch wenn Dir persönlich der Autoverzicht leichtfällt, warum tun sich so viele Menschen schwer, das eigene Mobilitätsverhalten

diesbezüglich zu überdenken oder gar auf ein eigenes Kfz zu verzichten?

Gerade bei den Recherchen für mein zweites Buch habe ich am eigenen Leib erfahren müssen, wie emotional das Thema «Auto» besetzt ist. Ich habe über unterschiedlichste Kanäle sogar Morddrohungen erhalten. Menschen haben mir also lieber den Tod gewünscht als etwas an der Automobilität ändern zu wollen. Es geht ganz sicher nicht nur darum, von A nach B zu kommen, sondern es schwingen bei dem Thema noch ganz andere Bedeutungen mit. Dazu gehört, dass ein Auto das am grössten mitnehmbare Statussymbol ist und vielerorts nach dem Motto «erster Job, erstes Auto, dann kommt das Eigenheim» nach wie vor einen wichtigen gesellschaftlichen Stellenwert hat. Oft herrscht ja sogar noch die Meinung vor: Wer in einem Auto sitzt, hat es zu etwas gebracht. Wer mit Bus, Bahn oder Fahrrad oder gar zu Fuss unterwegs ist, nicht.

Klingt nach – im wahrsten Sinne des Wortes – sehr «eingefahrenen» Mustern. Was braucht es Deiner Meinung nach für eine nachhaltige Verhaltensänderung?

Dazu braucht es ganz klar die Entprivilegierung des Autos. In Deutschland beispielsweise gibt es nach wie vor etwa das sogenannte Dienstwagenprivileg als Teil des Gehaltes und zur Privatnutzung oder auch das Dieselprivileg, das diesen Treibstoff aufgrund eines Steuerbonus deutlich günstiger macht. Wir haben in Deutschland eines der dichtesten Strassennetze und wollen immer noch Hunderte Kilometer mehr bauen von dem, wo schon der Begriff viel darüber aussagt, welches Verkehrsmittel ausschliesslicher Nutzer davon ist und sein soll: «Autobahn».

Diese Privilegien werden aber von den meisten Autofahrer:innen fälschlicherweise als «Recht» missverstanden. Und nicht zuletzt deshalb steigt die Zahl der Autozulassungen seit Jahrzehnten immer noch stetig weiter.

Heisst das, wir brauchen letztlich neue, auch gesetzlich klar definierte Rahmenbedingungen, damit ein Umdenken in Mobilitätsfragen überhaupt stattfinden kann?

Pure Vernunft wird leider niemals siegen. Selbst der



ZUR PERSON

Katja Diehl (*1973) ist studierte Literatur- und Medienwissenschaftlerin, absolvierte eine Ausbildung an der Frankfurter Deutschen Akademie für Public Relations und erwarb den MBA Marketing an der WWU Münster. Sie war danach als Kommunikationsmanagerin in verschiedenen führenden Positionen tätig, ehe sie sich 2017 mit der Mobilitätsplattform „She Drives Mobility“ selbstständig machte. Heute ist Katja Diehl mehrfach ausgezeichnete Mobilitätsexpertin und im gesamten deutschsprachigen Raum unter anderem als Beraterin, Moderatorin sowie Buchautorin erfolgreich tätig. Katja Diehl lebt in Hamburg.

→ katja-diehl.de

Druck durch die für uns alle bereits deutlich erkennbare und spürbare Klimakatastrophe hat bis heute viel zu wenig bewegen können. Im Gegenteil: In Deutschland gibt es aktuell sogar steigende Verkehrsemissionen. Und leider fehlt es auch in den meisten anderen Ländern bis auf wenige, hoffnungsvolle Ausnahmen – wie etwa in Österreich, in Skandinavien, im Baltikum oder auch in Städten wie Barcelona oder Paris – an politischen und wirtschaftlichen Führungskräften, die hier mutig und verantwortungsvoll mit neuen Konzepten und Ideen gegensteuern.

Oft hört man das Argument, dass die wahren CO₂-Sünder woanders zu suchen sind: etwa im Flugverkehr oder in Ländern, bei denen der CO₂-Ausstoss durch veraltete Industrieanlagen und wenig gesetzliche Kontrolle wesentlich höher als bei uns ist. Warum kommt dem Auto dennoch eine so entscheidende Rolle zu?

Was wir oftmals vergessen, ist die Tatsache, dass schon die Herstellung von Autos zu grossen Teilen auf dem Ausrauben von Ressourcen im Globalen Süden basiert. Wir im Globalen Norden haben daher allein schon deshalb die Pflicht und die Chance, da einen Teil dieser Schuld abzarbeiten und auch eine wichtige Vorreiter-Rolle zu übernehmen. Und abgesehen davon: 61% aller CO₂-Emissionen im Verkehrssektor kommen von privaten PKWs.

Ist das Auto brutal gesprochen ein Auslaufmodell oder gibt es Versionen davon, die in Deinen Augen zukunftsfähig sind?

Für mich ist das Auto der Zukunft möglichst klein, wird von mehreren Personen genutzt und hat einen elektrischen Antrieb. Für die meisten Alltagswege brauchen wir nicht diese riesigen SUV-Karren, die einen als Fussgänger oder Radfahrer oft weit überlegen und geradezu Angst einflössen. Und für weitere Wege oder grössere Transporte sollte man sich etwas Passendes ausleihen können.

Ein kurzer Schwenk nach Liechtenstein, wo Du ja auch bereits als Referentin tätig warst: Wo siehst Du ganz konkrete Ansätze oder Hebel, die Verkehrsprobleme im Land zu verringern?

Aus anderen Ländern weiss man, dass mutige Einschnitte in die Automobilität rasch und nachhaltig Wirkung zeigen. Ein Beispiel sind etwa die Superblocks in Barcelona, bei denen mehrere Häuserblocks zusammengefasst wurden und Fussgänger und Fahrräder Vorrang gegenüber Autos bekamen. Zudem wurden Fahrspuren zugunsten von Spielraum und Parkbänken gesperrt. In manchen dieser Superblock-Gebiete haben tatsächlich 12% der Anwohner:innen innerhalb von einem Jahr ihr Auto aufgegeben, weil sie gemerkt haben, dass es die meiste Zeit nur unnützlich herumsteht. In Sachen Pendlerverkehr, der in Liechtenstein ja tagtäglich eine enorm wichtige Rolle spielt, ist sicher die Auslastung der einzelnen PKWs ein wichtiger Hebel. In Deutschland haben wir etwa die sicher vergleichbare Statistik, dass gerade im Pendlerverkehr durchschnittlich nur 1,075 Personen pro Auto an Bord sind. Da braucht es Massnahmen dagegen, aber auch ehrliche Debatten darüber: Warum fahren Pendler:innen alleine? Warum ist das überhaupt legitim? Und warum werden Wissensarbeiter:innen immer noch ins Büro geholt, wenn wir spätestens während der Coronapandemie auch die Möglichkeiten für Homeoffice erlebt und ausgebaut haben? Bei grösseren produzierenden Betrieben sollte man gerade zu Stosszeiten sicherlich

auch den Einsatz von Werksbussen diskutieren. Pro Bus wären dann etwa 50 weniger PKWs auf der Strasse. Wer sich dennoch den privaten PKW zur Arbeit leisten will, der darf meiner Meinung nach auch ruhig zur Kasse gebeten werden. Einnahmen, die dann für den Ausbau des ÖVs oder auch innovativer, neuer Verkehrslösungen verwendet werden können.

Bei allen möglichen und notwendigen Massnahmen und Regeln: Am Ende des Tages muss das Umdenken und das Ändern von gewohnten Verhaltensmustern in den Köpfen und Herzen der Menschen ankommen. Wie kann das gelingen?

Da geht es schlicht um die grundlegende Frage, wie wir zukünftig leben wollen. Von aussen betrachtet ist vieles schon recht irrational geworden. Ein Beispiel: Der Fussverkehr ist an sich ja noch immer das erste, was wir als Menschen lernen. Kurz nachdem Kleinkinder aber ihre allerersten Schritte gemacht haben, lernen sie leider sehr rasch, wie gefährlich es draussen auf der Strasse wegen der vielen Autos ist. Und genau deswegen werden sie häufig – mit dem Auto – überall hingebacht: zur Schule, zum Sport, zu Freunden. Wir brauchen da eine Art neuen gesellschaftlichen Vertrag, dass ein Mensch zu Fuss nicht weniger wert sein darf als ein Mensch, der im Auto unterwegs ist. Dazu haben wir uns auch eine Welt geschaffen, in der Hektik fast schon zum Statussymbol geworden ist: immer auf Achse und selbst die meisten Angebote müssen «to go» sein. Auch wenn es vielleicht etwas pathetisch klingt: Wir haben verlernt, im Moment zu leben und das Tempo nach einem menschlichen Mass anzuschlagen. Und wir berauben uns als soziale Wesen durch unsere aktuelle Automobilität vieler Begegnungen und des Austauschs mit anderen Menschen. Egal ob auf einer Zugfahrt oder auf öffentlichen Plätzen und Strassen. Das alles verschwand leider mit dem Auto.

Wie sieht in Deinen Augen die ideale Mobilität der Zukunft aus?

Um eine nachhaltige Mobilitätswende zu erreichen, braucht es zunächst die drei Vs als wesentliche Hebel: Wege vermeiden oder verkürzen, verlagern und verbessern – also etwa vom Flugzeug in den Zug zu steigen oder vom Auto auf das Fahrrad. Ich wünsche mir halt, dass die Menschen aus dem derzeitigen, meist völlig unhinterfragten Hamsterrad rauskommen, wieder mehr mit Bodenkontakt leben und gerade den Kindern wieder ermöglichen, selbst mobil zu sein. Ich wünsche mir eine Stadt mit gemeinsam genutzten, öffentlichen Räumen und im ländlichen Raum gesunde Ortskerne und mehr Nahversorgung.

An sich sind dies ja alles keine Mobilitätsthemen, aber sie vermeiden, verkürzen und verlagern entscheidend jene Wege, die wir längst als gegeben hinnehmen. Erst danach kommt für mich die Frage nach dem Auto und die beste Antriebsform dafür. Ich denke, die Vision einer lebenswerten Stadt oder eines ländlichen Raums, wo es sich vor allem wieder um uns Menschen dreht, ist am Ende am kraftvollsten und der beste Boden für Veränderung. ■

3 Fragen an



Martina Podgornik

Fachverantwortliche Öffentlichkeitsarbeit der Gemeinde Vaduz

Du radelst fast täglich von Deinem Wohnort Sulz nach Vaduz zur Arbeit. Warum machst Du das?

Es hält mich fit und macht mir meistens Spass. Ich nehme die Jahreszeiten, die Tier- und Pflanzenwelt anders wahr. Zudem stehe ich nie im Stau und fühle mich frei und unabhängig. Ein weiterer grosser Vorteil: Ich bin nie krank. Das hat meiner Meinung nach viel mit der Bewegung in der Natur zu tun.

Welche Erfahrung oder welches Erlebnis ist Dir von diesen unzähligen Fahrten besonders in Erinnerung geblieben?

Einmal gab es am Morgen einen starken Föhnsturm mit Windböen von 80 km/h. Leider kam der Wind von vorne, was ziemlich viel Kraft und Ausdauer erforderte. Es waren nur sehr wenige Radfahrer:innen unterwegs und wir haben uns wohl alle gedacht: nie wieder bei diesem Wetter.

Was kann man Deiner Meinung nach am Radwegenetz in Liechtenstein verbessern?

Sehr viele Strassen sind nicht für Radfahrer:innen und Fussgänger:innen ausgelegt. Oft muss der Langsamverkehr Umwege nehmen, um sicher ans Ziel zu gelangen. Eine Gleichberechtigung unter allen Verkehrsteilnehmer:innen wäre wünschenswert. Das würde auch die Toleranz untereinander steigern.

(Foto: Martina Podgornik)

Gemeinsame Ziele

HINTERGRUND

Als die Vereinten Nationen im Jahr 2015 die Agenda 2030 mit ihren 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung (SDGs) verabschiedeten, schien der Zeitraum bis dahin noch ein langer. Heute befinden wir uns sportlich gesehen bereits in der zweiten Halbzeit, um diese weltweit so wichtigen Ziele in die Tat umzusetzen. Welche Ziele das sind und welche von der Stiftung unterstützte oder kooperierende Projekte und Initiativen damit konkret verknüpft sind, lesen Sie hier.

Nähere Infos → sdg-allianz.li

5 Geschlechtergleichheit

Geschlechtergleichstellung erreichen und alle Frauen und Mädchen zur Selbstbestimmung befähigen

Projekt «Vielfalt in der Politik»

2018 überparteilich gegründet widmet sich das Projekt «Vielfalt in der Politik» der Aufgabe, mehr Frauen als bisher den Schritt in politische Ämter zu ermöglichen. Aktuell weitet man die Anstrengungen auch auf andere unterrepräsentierte Bevölkerungsgruppen aus.

→ vielfalt.li



7 Bezahlbare und saubere Energie

Zugang zu bezahlbarer, verlässlicher, nachhaltiger und moderner Energie für alle sichern

Verein Jugend Energy

Ziel des Vereins Jugend Energy ist es, möglichst viele Jugendliche über Sinn und Notwendigkeit von erneuerbaren Energiequellen aufzuklären und die jungen Menschen auch bei der Errichtung von entsprechenden Anlagen aktiv einzubinden.

→ jugendenergy.li



9 Industrie, Innovation und Infrastruktur

Widerstandsfähige Infrastruktur aufbauen, breitenwirksame und nachhaltige Industrialisierung fördern und Innovationen unterstützen

Kompetenzzentrum ZirkulIE

Mit dem Projekt ZirkulIE will die Stiftung Lebenswertes Liechtenstein nicht nur die Kreislaufwirtschaft in Liechtenstein fördern, sondern ganz konkret dem zirkulären Bauen zum Durchbruch verhelfen.

→ zirkulie.net



1 Keine Armut



Armut in allen ihren Formen und überall beenden

3 Gesundheit und Wohlergehen

Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern



4 Hochwertige Bildung

Inklusive, gleichberechtigte und hochwertige Bildung gewährleisten und Möglichkeiten lebenslangen Lernens für alle fördern



6 Sauberes Wasser und Sanitäreinrichtungen

Verfügbarkeit und nachhaltige Bewirtschaftung von Wasser und Sanitärversorgung für alle gewährleisten



8 Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum

Dauerhaftes, breitenwirksames und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle schaffen



2 Kein Hunger

Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern



Verein Feldfreunde

Aus dem Projekt «Agrarökologie Liechtenstein» geboren engagiert sich der Verein Feldfreunde für eine zukunftstaugliche, agrarökologische Ernährung und Landwirtschaft.

→ feldfreunde.li

10 Weniger Ungleichheiten

Ungleichheit in und zwischen Ländern verringern



Teilhabe statt Teilnahmslosigkeit

Basierend auf den Schlagworten «Bonding – Bridging – Linking» setzt die Stiftung Lebenswertes Liechtenstein in ihrem entsprechenden Fokusthema auf mehrere strategische Massnahmen, um den sozialen Zusammenhalt in Liechtenstein zu fördern und zu stärken.

→ lebenswertesliechtenstein.li/was-wir-tun/sozialer-zusammenhalt

12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen



Verein Ackerschaft

Der Verein Ackerschaft setzt sich durch sein Bildungsprogramm «GemüseAckerdemie», das Verpflegungskonzept «Ackerküche» sowie regelmässig stattfindende Nachernten für mehr Verständnis und Wertschätzung von natürlich wachsenden Lebensmitteln ein.

→ ackerschaft.li

15 Leben an Land

Landökosysteme schützen, wiederherstellen und ihre nachhaltige Nutzung fördern

Bionetz

Das an den Prinzipien der Agrarökologie orientierte Bionetz ist der Zusammenschluss von Liechtensteiner Landwirtschaftsbetrieben, die Pionierarbeit in Richtung ökologisch nachhaltiger Ackerbau sowie entsprechende Rinderhaltung leisten wollen.

→ bionetz.li



11 Nachhaltige Städte und Gemeinden

Städte und Siedlungen inklusiv, sicher, widerstandsfähig und nachhaltig gestalten



Verein ELF

Der unabhängige Verein ELF hat sich zum Ziel gesetzt, bis 2030 in allen elf Gemeinden Liechtensteins Räume für eine breit abgestützte Diskussion über die sich ständig verändernde «soziale Landschaft» in all ihren Facetten zu schaffen.

→ vereinel.f.li

13 Massnahmen zum Klimaschutz

Umgehend Massnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen



Verein Rheintalgas

Mit der Errichtung der ersten Kleinbiogasanlage im Rheintal will der Verein Rheintalgas ein starkes Zeichen in Sachen nachhaltiger Energieerzeugung und Abfallvermeidung setzen.

→ rheintalgas.com

16 Frieden, Gerechtigkeit und starke Institutionen

Friedliche und inklusive Gesellschaften für eine nachhaltige Entwicklung fördern



RE-WIN Zwischenlager Buchs

In Kooperation mit dem Verein RE-WIN werden aktuell in Buchs Fenster aus regionalen Rückbauten gesammelt und für den Transport in die Ukraine für den dortigen Wiederaufbau vorbereitet. Der Ausbau in ein Bauteillager für verschiedene Konstruktionsmaterialien ist in Planung.

→ re-win.ch

14 Leben unter Wasser

Ozeane, Meere und Meeresressourcen im Sinne nachhaltiger Entwicklung erhalten und nachhaltig nutzen



17 Partnerschaften zur Erreichung der Ziele

Umsetzungsmittel stärken und die globale Partnerschaft für nachhaltige Entwicklung mit neuem Leben erfüllen



Mitgliedschaften

Die Stiftung Lebenswertes Liechtenstein setzt auf grösstmögliche Vernetzung und perfekten Wissenstransfer. Sie ist daher unter anderem Mitglied bei folgenden Vereinen, Plattformen, Foren oder Institutionen:

→ sdg-allianz.li → vlgst.li → ernaehrungsforum-zueri.ch
→ lokalundfair.li → ichdiezukunft.li

Wem wir danken

Stiftungsrat

Im operativen Bereich dürfen wir uns zudem auf einen Stiftungsrat verlassen, der sich weit über strategische Grundsätze, Festlegung von Handlungsfeldern sowie Finanzierungsthemen hinaus auch inhaltlich in Projekte und Initiativen aktiv einbringt und stets beratend zur Seite steht. Der Stiftungsrat ist unentgeltlich tätig und setzt sich wie folgt zusammen:

- Vorsitzender**
S.D. Prinz Max von und zu Liechtenstein
- Stv. Vorsitzende**
Michèle Frey-Hilti
Katja Rosenplänter-Marxer
Nadine Rebmann-Hilti
Werner Bachmann
Fabian Frick
Markus Kaiser
Johannes Matt

Gründungsstifter:innen

Zunächst gilt es, unseren 13 Gründungsstifter:innen sowie den später noch nachgefolgten Unterstützer:innen von Herzen zu danken, deren Weitblick und Grosszügigkeit unsere Stiftung erst möglich gemacht hat. Namentlich sind dies:

- Hilti Family Foundation | LGT Group Foundation | Anton-Martin Familienstiftung | First Advisory Group | Flora Gruner | Stiftung Fürstl. Kommerzienrat Guido Feger | Hoval Aktiengesellschaft | Kaiser Aktiengesellschaft | Florian Marxer | Herbert Ospelt Anstalt | Toni Hilti Familien-Treuhänderschaft | VP Bank Stiftung | Zukunftsstiftung der Liechtensteinischen Landesbank AG

Weitere Unterstützer:innen:
The Suliman S. Olayan Foundation

Partner:innen

Zu guter Letzt ist auch jenen zu danken, ohne die unsere herausfordernde, operative Arbeit nicht möglich und zu bewältigen wäre: all unseren Partner:innen und dem grossen, sich ständig noch erweiternden Netzwerk bestehend aus nationalen und internationalen Fachleuten sowie Mitarbeiter:innen von kooperierenden Vereinen, Organisationen und Institutionen. Erst durch deren persönliches Engagement und fundiertes Wissen gelingt es, Projekte konkret und professionell ins Leben zu rufen.

Wie lebendig und offen der Austausch und Informationsfluss zwischen all den unterschiedlichen Akteur:innen der Stiftung funktioniert und gelebt wird, hat unser erstes Stifter- und Projektpartner:innen-Treffen im August 2023 in Vaduz eindrücklich bewiesen. Nachfolgend ein paar Impressionen davon, die für sich sprechen.



↑
Informativ, anregend und gut besucht war das erste Stifter- und Partner:innen-Treffen, eine rundum gelungene Veranstaltung. Das Kunstmuseum Liechtenstein bot dazu den passenden Rahmen.



↓
Der Vortrag von Karin Frick vom Gottlieb Duttweiler Institut über das Thema «Glück» war für alle Teilnehmer:innen ein gleichermaßen würdiger wie auch höchst inspirierender Auftakt.





→ Selbstverständlich gab es auch Einblicke in die Arbeit der Stiftung. So erläuterte etwa Florin Konrad als Projektleiter des Fokusthemas «Sozialer Zusammenhalt» die aktuellen Schwerpunkte.



↑ Das Treffen bot eine willkommene Gelegenheit, dass sich die unterschiedlichsten Akteur:innen der Stiftung begegnen, besser kennenlernen und auf direktem Wege austauschen konnten.



Zahlen, die zählen

Die Arbeit in unseren vier Fokusthemen trägt Früchte. Früchte, die allerdings in ihrer unterschiedlichen Grösse und Form oft an die bekannte Redewendung erinnern, Äpfel mit Birnen zu vergleichen. Erfolge und positive Entwicklungen etwa in Sachen Sozialer Zusammenhang lassen sich nicht so einfach in ähnlich gewichtete Zahlen giessen wie beispielsweise konkrete, nachhaltig produzierte Erntemengen im Bereich Ernährung & Landwirtschaft. Wir wollen auf dieser Seite dennoch mit einer kleinen Auswahl an bemerkenswerten Zahlen eine Momentaufnahme präsentieren, die unsere verschiedenen Arbeitsfelder exemplarisch beleuchten.

100
ausgewiesene Fachleute, die bereits für das ZirkulIE-Netzwerk gewonnen werden konnten

7449
Tonnen geernteten Dinkel aus dem Bionetz-Ceasrde-Anbauprojekt mit nachhaltigen Sorten

7000
Besucher:innen der von der Stiftung unterstützten und inhaltlich mitgestalteten offenen Dialogplattform «Ich, die Zukunft» im Holzturm in Schaan

30
Teilnehmer:innen an den im Fokusthema «Sozialer Zusammenhalt» neu ins Leben gerufenen Hocks

12
von der Stiftung produzierte Podcasts mit insgesamt 939 Hörer:innen

280
Tonnen geerntete schwarze Bohnen aus dem Bionetz-Hülsenfrüchte-Anbauprojekt mit nachhaltigen Sorten

260
gesamelte Fenster (Stand April 2024) in Kooperation mit dem Verein RE-WIN für den Wiederaufbau in der Ukraine

