

Ackerschaft Jahresbericht 2025



neu:
**Acker
Kita**

auf Seite 3 & 6



ACKER SCHAFT

Vorwort

Manche Entwicklungen fühlen sich wie ein grosser Schritt nach vorne an und gleichzeitig wie ein neuer Anfang. Für die Ackerschaft trifft beides zu. Nach den ersten erfolgreichen Jahren beginnt nun ein neues Kapitel: Die Bildungsprogramme erreichen künftig auch die frühkindliche Bildung.

Mit dem Start von AckerRacker in Kitas rückt die frühe Förderung in den Mittelpunkt. Was in Deutschland, Österreich und der Schweiz bereits erfolgreich etabliert ist, findet nun auch in Liechtenstein Anklang. Kinder kommen dadurch noch früher mit Natur, Lebensmittel und nachhaltigem Handeln in Berührung – Erfahrungen, die prägen und lange nachwirken.

Der Auftakt ist vielversprechend: Nach der Pilotierung der Kita Eschen im Berichtsjahr, starten 2026 drei Kitas mit dem AckerRacker-Programm, drei weitere haben bereits ihr Interesse für das Folgejahr angekündigt. Dies zeigt, dass praxisnahe Ernährungs- und Umweltbildung auch in Liechtenstein auf fruchtbaren Boden fällt.

Dass dieser Start gelingt, ist vielen engagierten Menschen zu verdanken – den teilnehmenden Kitas, den Pädagog:innen, den Unterstützer:innen und besonders dem grossartigen Team der Ackerschaft unter der Leitung von Sandra und Elisabeth. Mit viel Engagement, Herzblut und Ausdauer treiben sie die Entwicklung unermüdlich voran – und schaffen damit die Grundlage dafür, dass die Programme wachsen und immer mehr Kinder erreichen.

Als Beirätin der Ackerschaft und Co-Geschäftsleiterin von Acker Schweiz freut mich diese Entwicklung persönlich ganz besonders. Seit den Anfängen arbeiten wir über die Landesgrenzen hinweg eng zusammen. Umso schöner ist es zu sehen, wie sich die Programme weiterentwickeln und nun auch in der frühkindlichen Bildung Fuss fassen.

Damit wird heute ein Fundament gelegt, auf dem in den kommenden Jahren weiter aufgebaut werden kann. Die ersten Samen sind gesät – im Garten ebenso wie in den Köpfen und Herzen der Kinder. Wir freuen uns darauf, diesen Weg gemeinsam weiterzugehen und zu erleben, was daraus in Liechtenstein alles wachsen darf.

Simona Kobel

Co-Geschäftsleiterin Acker Schweiz





Ich mach mir die Hände dreckig!

Für eine zukunftsfähige Welt

acker

Inhalt

6 Über uns

Veränderung wächst – Beet für Beet
Unsere Mission



10 Unser Team

14 Unsere Angebote

GemüseAckerdemie und AckerRacker
SchualHof
AckerKüche
Das Gelbe Band
Auf zur Nachernte

32 Unser AckerJahr

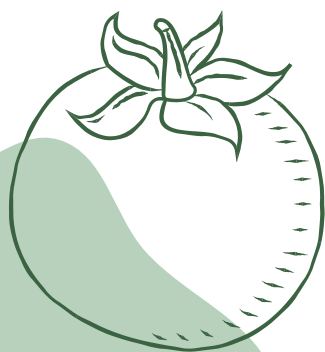
40 Wir sagen Dankeschön

Unsere Förderpartner:innen
Unsere Kooperationspartner:innen
Unsere Ackerstützer:innen
Unsere Mitgliedschaften

42 Jahresabschluss

Bilanz und Erfolgsrechnung
Erläuterungen zur Jahresrechnung

46 Impressum



Veränderung wächst – Beet für Beet

Sechs Jahre Aufbauarbeit liegen hinter uns. Sechs Jahre, in denen wir mit viel Herzblut unsere mittlerweile fünf grün-sozialen Angebote aufgebaut und in Liechtenstein verankert haben. Alle Programme wurden mit dem Anspruch initiiert, niedrigschwellig, kreativ und sinnstiftend zu sein, möglichst viele Menschen zu erreichen und einen nachhaltigen gesellschaftlichen Beitrag im Sinne der UN-Nachhaltigkeitsziele zu leisten.

Im Jahr 2025 richteten wir unseren Fokus wieder auf jenes Angebot, mit dem unsere Reise begann – und das bis heute nichts an Kraft verloren hat: unser Bildungsprogramm **GemüseAckerdemie** bzw. **AckerRacker**. Mit AckerRacker setzen wir dort an, wo Prävention die grösste Wirkung entfalten kann: in der frühen Kindheit. Die Bildungsprogramme sind das Flaggschiff der Ackerschaft. Sie prägen bis heute unsere Aktivitäten. Unser Anspruch ist es, neue Angebote nicht nur umzusetzen, sondern ihre Wirkung systematisch zu beobachten und die gewonnenen Erkenntnisse kontinuierlich in ihre Weiterentwicklung einfließen zu lassen. Die Erfahrungen haben uns gezeigt, wie wichtig es ist, Projekte so zu gestalten, dass sie im Alltag der Menschen ankommen und gleichzeitig messbare Wirkung entfalten. Diese Haltung prägt heute alle unsere Programme.

Die Zahlen aus Liechtenstein zeigen deutlich, vor welchen Herausforderungen wir stehen: zunehmendes Übergewicht bei Kindern, Bewegungsmangel, überdurchschnittlicher Medien- und Bildschirmkonsum mit Auswirkungen auf die mentale Gesundheit, fehlendes Alltagswissen über Lebensmittel, Foodwaste sowie eine Biodiversitätskrise, die längst auch bei uns spürbar ist. Diese Entwicklungen sind komplex – und sie verlangen nach konkreten, präventiven und langfristig wirksamen Lösungen.

Unsere Antwort wächst im Boden.

Mit der GemüseAckerdemie und den AckerRackern erleben Kinder unmittelbar, woher ihr Essen kommt, wie viel Arbeit in einer Karotte steckt und warum Vielfalt auf dem Teller und im Beet zählt. Sie säen, pflanzen, pflegen und ernten – und

begreifen dabei Zusammenhänge, die kein Lehrbuch so anschaulich vermitteln kann. Das Besondere daran: Unsere Programme wirken nicht nur gefühlt, sondern nachweislich. Sie fördern gesunde Ernährungsgewohnheiten, steigern die Wertschätzung für Lebensmittel, stärken Naturverständnis, Bewegung und Selbstwirksamkeit – und leisten damit Präventionsarbeit mit messbarem gesellschaftlichem Mehrwert. Inzwischen konnten wir zahlreiche Primarschulen und Kindergärten für die GemüseAckerdemie gewinnen. Im Jahr 2025 begannen wir auch Kindertagesstätten und Familienzentren einzubeziehen – mit grossem Erfolg. Unsere erste Pilot-Kita in Eschen ist mit den AckerRackern gestartet. Zu sehen, wie bereits die Jüngsten mit leuchtenden Augen vor dem Tomatenstrauch stehen, bestätigt uns darin, wie zentral frühkindliche Förderung für nachhaltige Veränderungen ist.

Gemeinsam mit engagierten Lernorten, Lehrpersonen und Schulhöfen setzen wir in Liechtenstein wichtige Impulse. Der Acker wird zu einem Lernraum, in dem Kinder Zusammenhänge zwischen Ernährung und Umwelt begreifen können. Jeder beteiligte Lernort trägt aktiv dazu bei, eine nachhaltigere Zukunft mitzugestalten.

Prävention ist ein langfristiger Prozess. Wirkung entsteht Schritt für Schritt – und manchmal beginnt sie mit einem Samenkorn.

Dass wir diesen Weg gemeinsam mit Lehrpersonen, Land und Gemeinden, Partner:innen und unzähligen begeisterten Kindern gehen dürfen, erfüllt uns mit grosser Dankbarkeit. Gleichzeitig motiviert es uns, unsere Arbeit weiterhin mit Sorgfalt, Kreativität und einem klaren Blick auf ihre gesellschaftliche Wirkung weiterzuentwickeln.

Elisabeth Müsser und Sandra Fausch

Co-Geschäftsleiterinnen



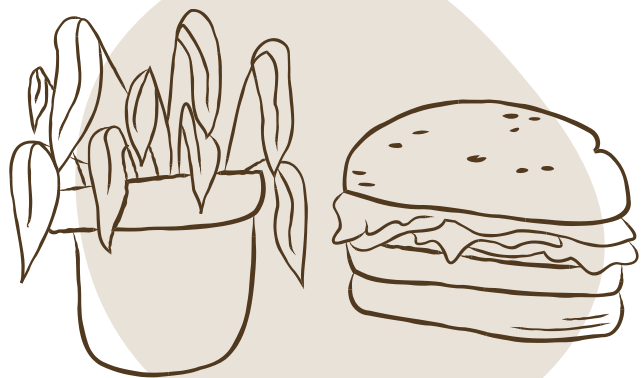
Unsere Mission

Die Wirkungslogik der Ackerschaft bildet einen zentralen Bestandteil unseres Vereins. Sie veranschaulicht die gewante Kette unserer Wirkung – von der gesellschaftlichen Ausgangslage, auf die wir mit unseren Investitionen und Aktivitäten reagieren, über die konkreten Leistungen und Veränderungen bei den Teilnehmenden bis hin zu der langfristigen gesellschaftlichen Entwicklung, die wir anstreben.

Gesellschaftliche Herausforderungen

Was uns bewegt

- Entfremdung von Landwirtschaft und Lebensmitteln: 30% der Lebensmittel werden weggeworfen (Food waste)
- Mangelnder Naturkontakt: Wissens-, Kompetenz- und Bezugsverlust zur Natur und Lebensmittelproduktion
- Ungesunde Ernährungsweise: Zunahme an Krankheiten wie Übergewicht und Diabetes



Impact

Was wir gesellschaftlich erreichen

- eine nachhaltig konsumierende und produzierende Gesellschaft
- Wertschätzung für Natur und hiesige Lebensmittel
- Verankerung einer gesunden Ernährungsweise

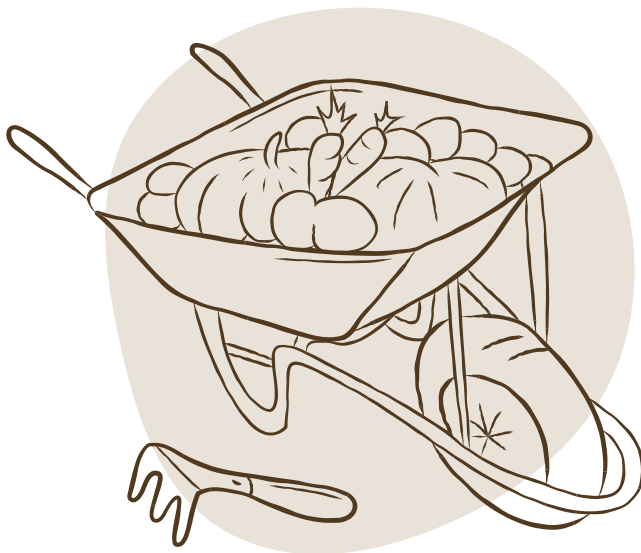
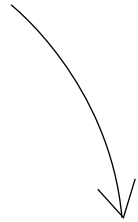




Input

Was wir investieren

- Interdisziplinäres Team
- Expertise und Erfahrung
- Netzwerke und Kooperationen
- Motivierte Freiwillige
- Kreative und innovative Ansätze
- Sach- und Finanzmittel
- Spass, Motivation und Leidenschaft



Output

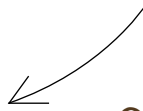
Was wir leisten

Angebote:

- Bildungsprogramme GemüseAckerdemie und AckerRacker
- SchualHof
- AckerKüche
- Nachernteaktionen
- Das Gelbe Band

Teilnehmende:

- probieren Lebensmittel frisch vom Acker, vom Feld, vom Baum oder vom Buffet.
- setzen sich mit Saisonalität, Biodiversität, heimischer Landwirtschaft und Lebensmittelverlusten auseinander.
- bewegen sich an frischer Luft.
- lernen wichtige Grundnahrungsmittel kennen.



Outcome

Was wir bei den Zielgruppen bewirken

Teilnehmende:

- erwerben tiefergehendes Wissen zum Thema Gemüseanbau und Landwirtschaft
- lernen regionale Produktionswege von Nahrungsmitteln (z. B. vom Getreide zum Brot, von Milch zu Käse) kennen.
- entwickeln Interesse und Wertschätzung für Natur und Lebensmittel.
- ernähren sich gesünder.
- erkennen den Wert hiesiger Lebensmittel.
- erfahren, welcher Aufwand und welche Prozesse hinter Lebensmitteln stecken.
- gehen aktiv gegen Lebensmittelverlust vor.
- erkennen ihre Handlungsfähigkeit als Konsument:innen, für die Natur Sorge zu tragen.

Unser Team

Was auf dem Acker wächst, beginnt mit Menschen, die anpacken. Auch 2025 hat unser Team mit viel Engagement, Kreativität und Herzblut gesät, gepflegt und gemeinsam geerntet – Ideen, Projekte und Wirkung. Zusammen arbeiten wir daran, dass aus kleinen Samen langfristige, gesellschaftliche Veränderungen wachsen.



Elisabeth Müssner
Co-Geschäftsleiterin
und Präsidentin



Sandra Fausch
Co-Geschäftsleiterin
und Vizepräsidentin



Doreen Müssner
Buchhaltung und
Personalwesen



Nathalie Jahn
Social Media, Service
und Nachernteaktionen



Thomas Marxer
AckerKoch und
Nachernteaktionen



Eric Kaiser
AckerKoch und
Nachernteaktionen



Bettina Kaiser
Service



Marina Jahn
Service und
Nachernteaktionen

«Ich mache bei der Ackerschaft mit, weil ich es sinnvoll finde, gemeinsam etwas Nachhaltiges zu schaffen und dabei neue Inputs zu kreieren. Die Zusammenarbeit bereichert mich – es ist eine tolle Zeit mit engagiertem Menschen und gutem Ideen.»
Eric Kaiser

«Kochen war immer schon ein wichtiger Teil in meinem Leben. Als gelernter Koch ist es mir wichtig, Lebensmittel wertzuschätzen und dabei zu achten, respektvoll damit umzugehen. Ich unterstütze die AckerKüche gerne, da der Umgang im Team einfach toll ist. Ich bin dankbar, dass ich dabei sein darf.»

Meinrad Tichy



Regula Casanova

Service



Selina Fink

Service



Meinrad Tichy

AckerKoch



Emanuel Bachinger

AckerCoach



Adele Schädler

AckerCoach



Stefanie Kremmel

AckerCoach



Stefanie Egle-Fiel

AckerCoach



Lukas Hilbe
AckerCoach



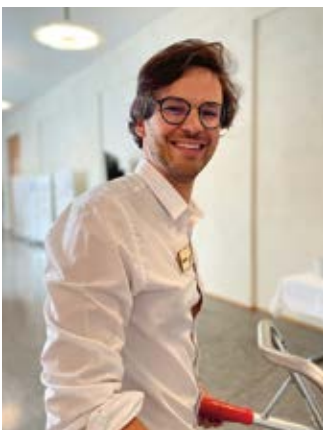
Anna Woide
AckerCoach



Boris Dobrinic
Service



Christina Bechtold
Service



Florian Krause
Service



Claudia Öhri-Vogt
Service

«Besonderes begeistert mich, wie bei der Ackerschaft Nachhaltigkeit gelebt wird. Im Team fühlt sich jede:r willkommen und respektiert, und Ideen werden ernst genommen. Es macht Freude, gemeinsam etwas zu bewegen und Teil eines so engagiertem Teams zu sein.»
Claudia Öhri-Vogt



Unsere Beiräte

Im 2025 durften wir unsere drei Beiräte offiziell willkommen heissen – eine echte Verstärkung für unseren Verein! Schon vorher mit Rat und Tat zur Seite stehend, sind sie jetzt auch sichtbar nach aussen. Mit Erfahrung, frischen Perspektiven und wertvollen Netzwerken helfen sie uns, unsere Projekte noch wirkungsvoller zu gestalten. Wie gute Wurzeln in der Natur geben sie Halt oder auch mal Nährstoffe für ein besseres Wachstum.



Simona Kobel

Co-Geschäftsleiterin Acker Schweiz und Biologin mit Fokus im Bereich Biodiversitätsschutz und Umweltpolitik



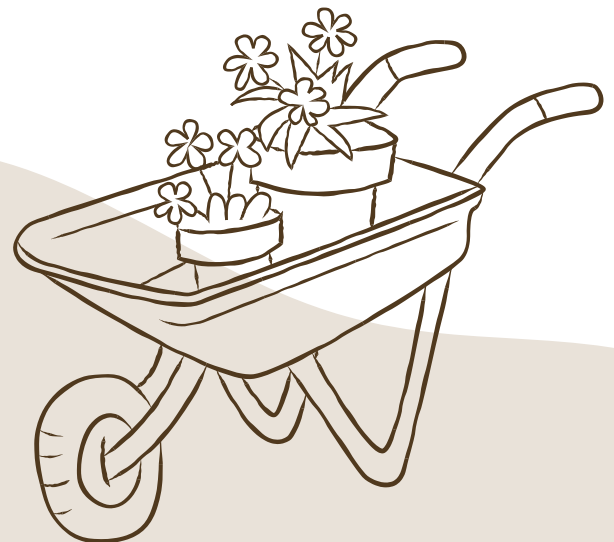
Jürgen Kühnis

Ökologe, Dozent für Umweltbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) an der PH Schwyz



Andreas Reichmuth

Leiter der Nationalen Geschäftsstelle von Schule auf dem Bauernhof (SchuB) Schweiz





Programme für eine zeitgemässe Bildung

GemüseAckerdemie und AckerRacker sind mehrfach ausgezeichnete Bildungsprogramme von Acker e. V. aus Deutschland für Kitas, Familienzentren, Kindergärten und Schulen. Die Kinder säen, pflegen und ernten gemeinsam mit ihren Pädagog:innen Gemüse im eigenen Schulgarten. Durch praxisorientierte Bildungsmaterialien und die Arbeit auf dem Acker trägt das Programm zu einer zeitgemässen Bildung bei, welche die Umweltkompetenz, das Nachhaltigkeitsbewusstsein und eine gesunde Ernährung der Kinder stärken.

Begleitet durch praxisnahe Materialien und pädagogische Unterstützung wachsen nicht nur Karotten und Salate, sondern auch Neugier, Wissen, Verantwortungsbewusstsein und Wertschätzung für Natur und Ernährung. Seit der Gründung

von Acker e. V. 2013 ackern über 400'000 teilnehmende Kinder an mehr als 1'900 Standorten im gesamten deutschsprachigen Raum. So entsteht nachhaltige Ernährungsbildung mit Wirkung – langfristig, bodenständig und mit sichtbarem Mehrwert für Kinder, Lernorte und die Gesellschaft.

Reichweite 2025

- Die Bildungsprogramme wurden an 8 Lernorten durchgeführt, vier davon im Oberland und drei im Unterland.
- Davon nahmen 10 Klassen an der GemüseAckerdemie und 6 Gruppen am AckerRacker Programm teil.
- Insgesamt ackerten 347 Kinder.
- 39 Lehrpersonen und Pädagoginnen begeisterten die Kinder für das Gärtnern.
- Rezeptkarten-Aktion in Zusammenarbeit mit Acker Schweiz und tibits

Wirkung in der Kita und im Kindergarten

61%
der Kinder steigern durch den Gemüseanbau die eigene Selbstwirksamkeit.

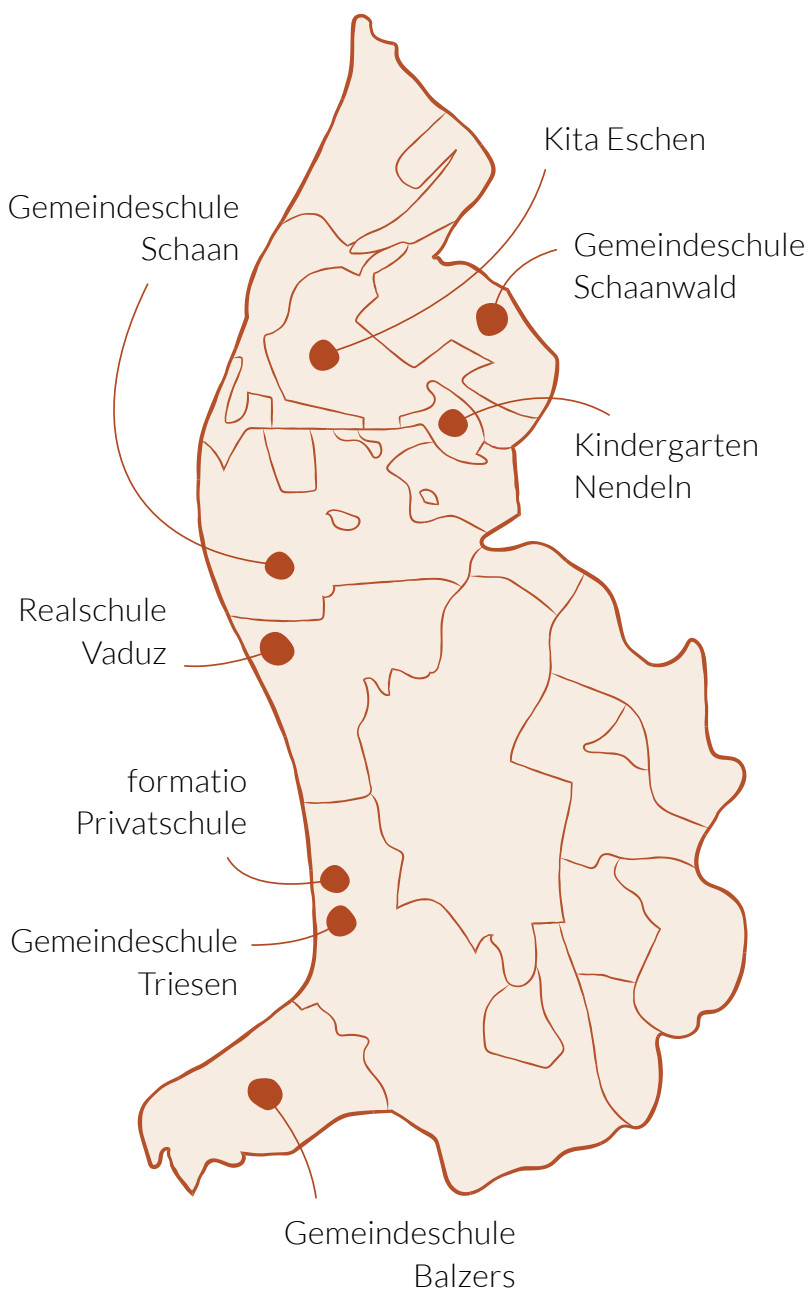


64%
der Kinder entwickeln mehr Spass an der Essenszubereitung.

70%
der Kinder probieren Gemüse direkt vom Acker.



Unsere Lernorte und was wir erreicht haben



Rund **800** Kinder haben wir mit unseren Bildungsprogrammen erreicht.

11 AckerCoaches

1'820 Setzlinge haben wir 2025 auf 540 m² Ackerfläche gepflanzt.

“

Mein schönstes Erlebnis war, als Kinder durch unseren Garten sprinteten und sich voller Begeisterung an den Hochbeeten versammelten, um das Gemüse direkt zu vernaschen. Sie suchten nach leuchtend roten Tomaten und der grössten Gurke. Besonders berührend war auch, als eine Familie während der Ferien unseren Garten betreute und uns danach selbstgemachte Konfitüre aus unseren Früchten schenkte. Solche Momente zeigen, dass kleine Taten Grosses bewirken und Kinder wieder einen lebendigen Bezug zur Natur finden – in der Kita wie auch zu Hause. Unser Angebot schafft Raum zum Entdecken mit allen Sinnen und gibt Werte weiter, die über den Garten hinaus wirken.

Alicia Eberle, Leiterin der Kita Eschen



“

Seit wir in den Garten gehen, kenne ich ganz viel Gemüse. Ich bin vor allem Fan von Federkohlchips. Das Gemüse sieht cool aus und die Chips haben so gut geschmeckt. Sie waren gleichzeitig knusprig und kohlig und einfach fein. Die will ich wieder einmal machen.

Sandro Cavalera, Primarschüler aus Nendeln



“

Ich bin überzeugt davon, dass es wichtig ist, dass jedes Kind – und in unserem Fall jeder Jugendliche – zumindest einmal im Leben gesehen hat, woher unser Essen kommt. Dieses Projekt ist dafür einfach perfekt. Die Jugendlichen verstehen dadurch, wie viel Arbeit hinter einer einzigen Tomate oder Gurke steckt. Einkaufen kann jeder, aber das Wissen über den Ursprung unserer Lebensmittel geht in der heutigen Zeit immer mehr verloren. Mit diesem Projekt können wir wieder mehr Bewusstsein schaffen, und das finde ich sehr wertvoll. Besonders schön fand ich, dass die Jugendlichen – auch wenn sie es während der Arbeit nicht immer gezeigt haben – im Rückblick sagten, dass ihnen die Zusammenarbeit in der Klasse sehr gefallen hat. Vor allem das Graben, Arbeiten und Ernten fanden sie richtig cool. In den Ferien habe ich sogar von einigen Schüler:innen Fotos bekommen, auf denen zu sehen war, was sie geerntet haben und was sie daraus gekocht oder zubereitet haben. Das hat mich unglaublich gefreut.

Petra Kuczynski, Lehrperson der Realschule Vaduz





«Ich möchte den Kindern mit dem Acker etwas fürs Leben mitgeben.»

Petra Kuczynski, Lehrperson RS Vaduz





SchualHof

Der Bauernhof als Klassenzimmer

SchualHof ist ein 2023 entwickeltes ausserschulisches Bildungsangebot für Liechtenstein. Inspiriert von Programmen wie Schule am Bauernhof in Österreich und SchuB in der Schweiz bringt SchualHof Schulklassen direkt auf landwirtschaftliche Betriebe.

Dort erleben Kinder, wo Lebensmittel entstehen und wie Landwirtschaft funktioniert. Spielerisch und praxisnah vermitteln die Anbieter:innen Wissen zu Landwirtschaft, Ernährung und Natur – altersgerecht für Zyklus 1 und 2, fächerübergreifend und abgestimmt auf den Liechtensteiner Lehrplan (LiLe).

Gleichzeitig eröffnet SchualHof den Landwirt:innen neue Möglichkeiten der Betriebsdiversifizierung und schafft einen direkten Austausch mit den Konsument:innen von morgen.

Wirkung für die Kinder

Ein Besuch auf dem Bauernhof ermöglicht Schüler:innen:

- zu verstehen, woher Lebensmittel kommen.
- Landwirtschaft mit allen Sinnen zu erleben.
- den Zusammenhang zwischen Ernährung, Umwelt und Gesundheit zu erkennen.
- Wertschätzung für regionale Lebensmittel und Landwirtschaft zu entwickeln.

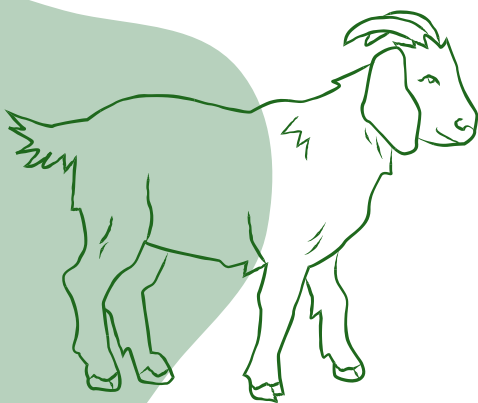
Damit leistet SchualHof einen Beitrag zur Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE).

Reichweite 2025

Seit Sommer 2025 wird SchualHof auf fünf Landwirtschaftsbetrieben in Liechtenstein angeboten.

Erste Ergebnisse im Überblick:

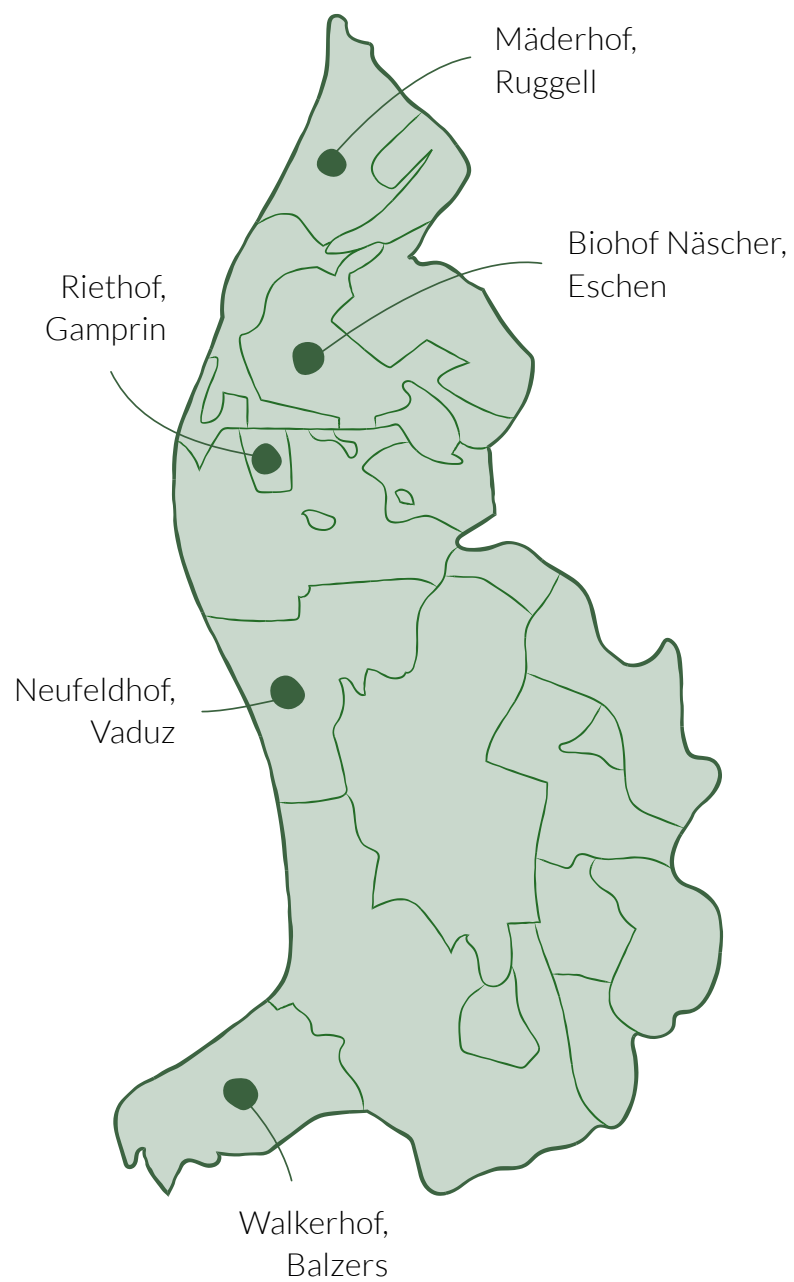
- Vorstellung des Angebots an 5 von 11 Gemeindeschulen
- Unterstützung durch eine Stiftung sowie das Ministerium für Bildung und Umwelt
- 16 durchgeführte SchualHof-Besuche
- 308 teilnehmende Schüler:innen
- 14 Klassen Basisstufe, 2 Klassen Mittelstufe
- durchschnittliche Klassengröße: ca. 16 Schüler:innen
- alle Besuche fanden im Liechtensteiner Oberland statt



«Toller Tag, viele Eindrücke, viel
Wissenswertes und auf das Alter
der Kinder angepasst, super!»

Lehrerin aus Triesenberg

Unsere SchualHof-Betriebe





“

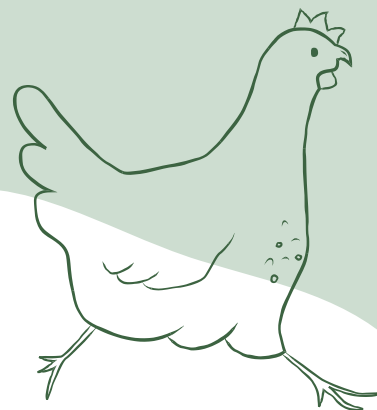
Für mich ist es wertvoll, dass die Kinder früh mit der Herkunft der Lebensmittel und den Tieren auf dem Bauernhof in Kontakt treten können. Mit SchualHof haben wir eine wunderbare Plattform dafür bekommen. Die Kinderaugen strahlen, wenn sie Tiere füttern und anfassen dürfen. Es ist schön, dass wir ihnen das ermöglichen können.

Kathrin Kaiser, SchualHof-Anbieterin aus Gamprin

“

Besonders wichtig ist mir, dass die Kinder lernen, respektvoll mit Tieren, Lebensmitteln und der Umwelt umzugehen. Das SchualHof-Angebot schafft hierfür eine wertvolle Grundlage. Viele Kinder sind erstaunt darüber, wie Lebensmittel überhaupt entstehen: dass ein Huhn maximal ein Ei pro Tag legt oder dass eine Kuh zuerst ein Kalb gebären muss, bevor sie Milch gibt. Solche Erkenntnisse bleiben nachhaltig im Gedächtnis und fördern ein neues Bewusstsein für den Wert unserer Nahrung.

Sara Walker, SchualHof-Anbieterin aus Balzers





«Gerne möchte ich mich bei euch für euren Einsatz bedanken. Ihr habt das toll gemacht!»

SchulHof-Anbieterin über die Weiterbildung





AckerKüche

Die AckerKüche bringt regionale Lebensmittel auf den Teller

Die AckerKüche bereichert seit 2023 institutionelle Anlässe mit «radikal regionalen» Gerichten. So gelangen saisonale Schätze direkt vom Feld auf den Teller. Gekocht wird, was die Region und die Jahreszeit hergeben – ergänzt durch Gemüse aus den eigenen Nachernteaktionen. Die Zutaten bestimmen das Menü – nicht umgekehrt. Das Ergebnis sind authentische, überraschende Kreationen mit klarem Herkunftsprofil und viel Respekt vor Produkt und Produzent:innen.

Wirkung

Die AckerKüche macht nachhaltige Ernährung erlebbar. Sie:

- zeigt das Potenzial regionaler und saisonaler Zutaten.
- stärkt die Wertschätzung für lokale Landwirtschaft.
- bringt Menschen über gutes Essen zusammen.
- setzt ein praktisches Zeichen für bewussten Lebensmittelkonsum.

So wird regionale Ernährung nicht nur erklärt – sondern direkt erlebbar und geniessbar.

Reichweite 2025

Die AckerKüche war auch 2025 regelmässig im Einsatz:

- Von insgesamt 54 Anfragen kochten wir an 23 Anlässen.
- Wir schwangen für insgesamt ca. 1'775 Personen an 16 verschiedenen Standorten die Köchellöffel.

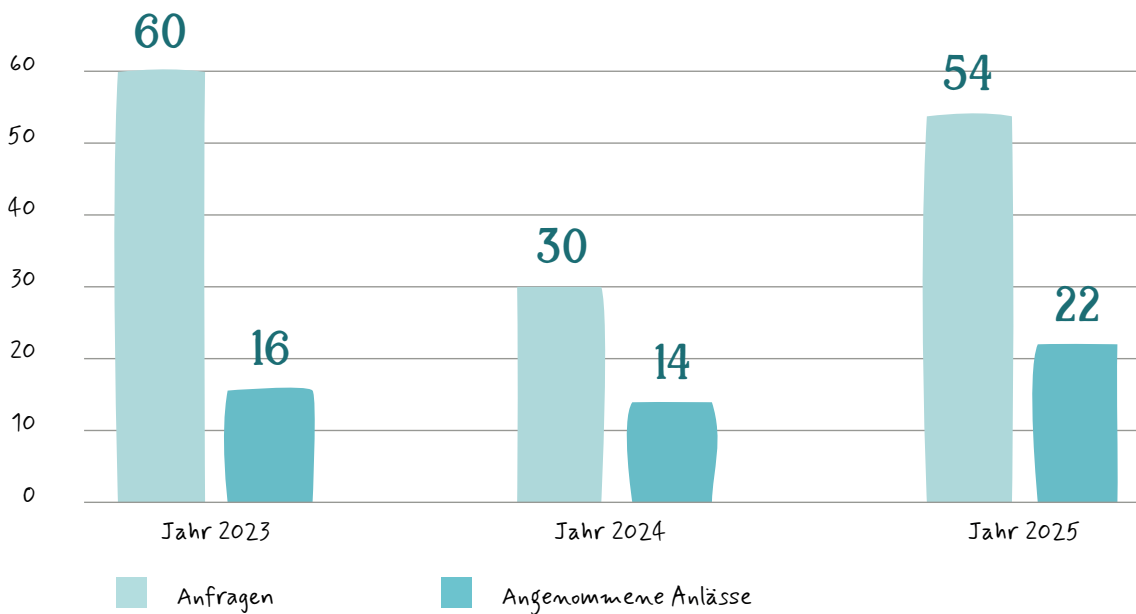


«Es war wieder grandios
– VIELEN DANK euch für eure
tolle Arbeit, das supergute Essen,
die feine Atmosphäre!»

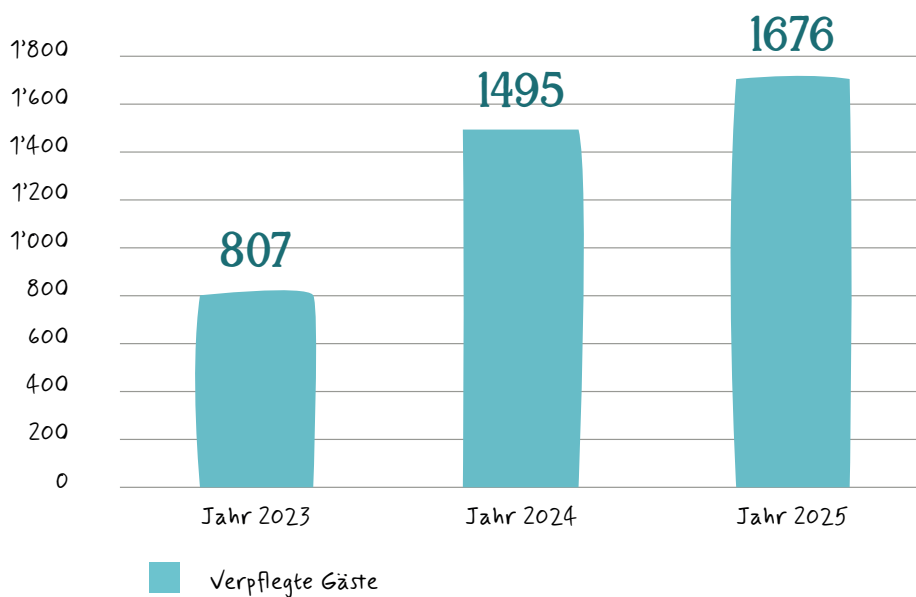
Kundin

Entwicklung der letzten Jahre:

AckerKüche – Entwicklung der Anfragen



AckerKüche – Entwicklung verpflegter Gäste



“

Der Anlass «Finance meets Real Estate» für den Bankenverband im ZZB wurde mit dem Catering der AckerKüche zu einer runden Sache. Der «radikal regionale» Ansatz ergänzt das Projekt ZirkuLIE kulinarisch perfekt im Sinne der Kreislaufwirtschaft. Besonders eindrücklich war zu erleben, wie aus regionalen Ressourcen echter Genuss entsteht und dadurch Menschen entlang der Wertschöpfungskette miteinander verbunden werden.

Clarissa Rhomberg, Projektleiterin ZirkuLIE



“

Zum 60-jährigen Jubiläum des LED hat mich die AckerKüche mit ihrer Vielfalt an regionalen Köstlichkeiten, dem herzlichen Service und dem liebevoll gestalteten Buffet tief beeindruckt. Die Zusammenarbeit war für mich jederzeit verlässlich und einfach schön – ich fühlte mich rundum gut begleitet. Vielleicht liegt es auch daran, dass mir Genuss und Sorgfalt nah sind: Beim Brotbacken, Kochen und in meinem Kräuter- und Blumengarten finde ich meinen persönlichen Ausgleich.

Claudia Foser-Laternser, Leiterin Finanzen LED



“

Als Lebensmittelgeschäft mit ausschliesslich einheimischen Produkten schätzen wir die Pionierarbeit der Ackerschaft sehr. Wir sind beeindruckt, mit wie viel Engagement Thomas und Eric in der «Ackerküche» aus 100 Prozent regionalen und saisonalen Zutaten ganze Menüs zaubern. Dank ihrer Kreativität entstehen immer wieder neue Produkte, die wir dann unserer Kundschaft anbieten dürfen. Wir wünschen euch allen weiterhin viel Erfolg bei euren vielfältigen Aufgaben und freuen uns auf unsere weitere Zusammenarbeit. Macht weiter so!

Elisabeth und Simon Schäpper, Inhaber:innen und Geschäftsführende Regiomarkt Buchs



“

Wenn wir Erlebnisinszenierungen im Bereich der Zukunftsgestaltung umsetzen, liegt es uns sehr am Herzen, auch in der Kulinarik richtungsweisende Akzente zu setzen. Die Zusammenarbeit mit der Ackerschaft ist für uns dabei immens wertvoll. Zudem geniessen wir es – wortwörtlich wie auch im übertragenen Sinne – jedes Mal etwas von euch dazuzulernen. Danke!

Fabian Reuteler, Geschäftsführer Rocket Science GmbH







Das Gelbe Band

Wo ein gelbes Band hängt, darf geerntet werden

Mit der Aktion Gelbes Band setzt sich die Ackerschaft gegen Lebensmittelverschwendung ein. Ein gelbes Band an einem Obstbaum oder Strauch signalisiert: Hier darf kostenlos und ohne Rücksprache Obst für den Eigenbedarf geerntet werden.

Die Idee ist einfach: Viele Obstbäume tragen mehr Früchte, als ihre Besitzer:innen selbst ernten können. Durch das Gelbe Band werden diese Bäume für die Öffentlichkeit freigegeben, damit wertvolle Lebensmittel nicht ungenutzt verderben.

Das Projekt wird gemeinsam mit Liechtensteinischen Gemeinden umgesetzt und lädt die Bevölkerung ein, regionale Lebensmittel bewusst zu nutzen.

Wirkung für Gesellschaft und Umwelt

Die Aktion zeigt, wie einfach nachhaltiges Handeln sein kann. Das Gelbe Band:

- rettet regional produziertes Obst vor dem Verderben.
- stärkt das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln.
- fördert Begegnungen in der Nachbarschaft.
- macht regionale Lebensmittel frei zugänglich und sichtbar.

So entsteht mit einer einfachen Idee ein konkreter Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung.

Reichweite 2025

Die Aktion entwickelte sich 2025 weiter und konnte auf zusätzliche Gemeinden ausgeweitet werden.

Erste Ergebnisse im Überblick:

- Beteiligung mehrerer Liechtensteinischen Gemeinden, darunter Ruggell, Vaduz, Schaan, Schellenberg, Triesen, Triesenberg und Eschen-Nendeln
- kostenlose Ausgabe der Gelben Bänder über jeweilige Gemeindeverwaltungen
- zunehmende Beteiligung von Privatpersonen mit Obstbäumen
- wachsendes Bewusstsein für das Teilen und Nutzen regionaler Früchte
- Von 550 wurden insgesamt 210 Gelbe Bänder bei den mitmachenden Gemeinden abgeholt.





Das Projekt «Gelbes Band» gibt Gegensteuer: Es zielt darauf ab, dass das, was hierzulande an Essbarem auf Bäumen und Sträuchern wächst, auch verzehrt oder verarbeitet wird, indem nicht nur die Eigentümer den Fruchtgenuss in Anspruch nehmen dürfen, sondern jedermann dort zur Ernte eingeladen ist, wo ein gelbes Band hervorleuchtet. Das Projekt bringt mehrfach Vorteile: Die Eigentümer der Pflanzen werden ihren Überfluss los, die Konsumenten erhalten gesunde Früchte und – falls das Projekt sich längerfristig als erfolgreich erweisen wird – könnte dies einen Anreiz für private Bodeneigentümer sowie Gemeinden darstellen, vermehrt fruchttragende Pflanzen zu setzen.

Marcus Büchel

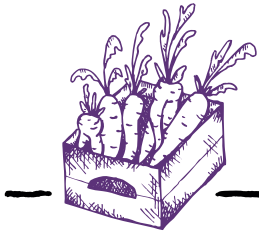


Im Hof steht ein alter Walnussbaum, der sich Jahr für Jahr mit Nüssen füllt. Gleichzeitig dient die Parzelle auch als halböffentlicher Fussweg, heisst die Leute, die im Herbst mit ihren Einkaufstüten durchzockeln, lesen Nüsse auf. Manche füllen gleich ganze Säcke, die Allerkühnste fuhr mit Auto vor und packte die Rückbank voll mit prall gefüllten Taschen.

Ich muss dann jeweils raus, mich als Besitzer vorstellen und erklären, dass ich zumindest gerne gefragt werde, bevor man mir den Baum wegplündert. Meistens wird eingewendet, es sei doch öffentlicher Grund hier ... Nein, ist es ist nicht, und wissen Sie was, Sie wissen das auch. Und weil ich keine Lust mehr habe, diesen halbschlauen Mundraub Jahr um Jahr zu pädagogisieren, hängt jetzt ein Gelbes Band am Baumstamm. Die Nussdiebe sind damit legalisiert, ich kann den Flursittenwächter im Haus belassen und die Nüsse sind verquantet. Everybody wins.

Stefan Sprenger, Autor aus Schaan





Auf zur Nachernte

Zu wertvoll, um liegen zu bleiben

Die Nachernteaktionen wurden 2020 von uns konzipiert und setzen direkt am Anfang der Wertschöpfungskette an – auf dem Feld. Mit diesem Angebot bringen wir Menschen dorthin, wo Lebensmittel wachsen. Im Rahmen öffentlicher Nachernteaktionen erhalten Privatpersonen die Möglichkeit, Gemüse und andere Feldfrüchte kostenlos zu ernten, die nach der regulären Haupternte auf den Äckern zurückgeblieben sind.

Was sonst im Boden verbleiben würde, findet so doch noch seinen Weg in die Küche.

In den vergangenen fünf Jahren konnten auf diese Weise fast acht Tonnen Lebensmittel vor dem Verbleib auf dem Feld bewahrt und sinnvoll genutzt werden. Gleichzeitig sorgen die Anlässe für Geselligkeit, gemeinsames Anpacken und Austausch zwischen Landwirtschaft und Bevölkerung.



«Wow – dass man bei euch jetzt
schon zweimal an einem Tag
nachernten kommen kann.»

Gemüseretterin

Wirkung für Gesellschaft und Umwelt

Die Nachernteaktionen zeigen, wie Lebensmittelverluste bereits am Anfang der Lebensmittelkette reduziert werden können.

Die Initiative:

- rettet frisches Gemüse direkt auf dem Feld vor dem Verlust.
- stärkt das Bewusstsein für den Wert landwirtschaftlicher Arbeit.
- bringt Bevölkerung und Landwirtschaft in direkten Austausch.
- macht nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln erlebbar.

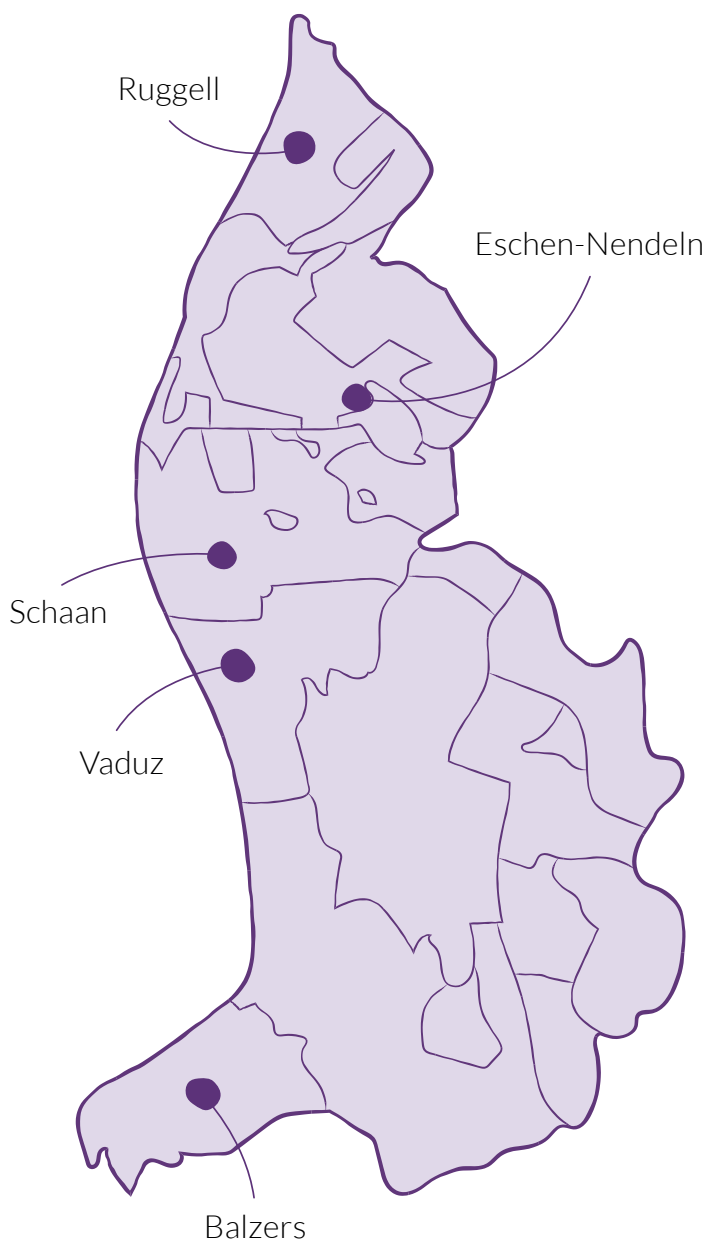
So entsteht durch gemeinsames Ernten ein konkreter Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelverlusten.

Reichweite 2025

Auch im Jahr 2025 konnten wieder erfolgreiche Nachernteaktionen durchgeführt werden.

- Es fanden 2 «Rüable»-Nachernteaktionen statt.
- Gemeinsam konnten rund 982 kg Gemüse vor dem Verlust gerettet werden.
- Insgesamt nahmen 93 Gemüseretter:innen an den Aktionen teil.
- Ende 2025 waren 727 Gemüseretter:innen in unserem Mailverteiler eingetragen.

Was wir seit Beginn erreicht haben



28 Nachernteaktionen
in 5 Jahren.

1'393 Teilnehmende
über alle Aktionen.

Knapp **9** Tonnen
gerettetes Gemüse.

“

Letztes Jahr im November waren meine Töchter und ich erstmals bei der Nachernteaktion für «Rüebli» dabei. Es war ein wunderschönes Erlebnis, das wir sicher wiederholen werden. Gemeinsam retteten wir rund 13 Kilo Rüebli aus dem nicht mehr genutzten Acker und profitierten erstens durch «Nachhaltigkeitsdiskussionen» am Familientisch und zweitens auf dem Küchentisch mit feinem Gemüse über mehrere Wochen davon. Für die Kinder war es eine wertvolle und nachhaltige Naturerfahrung.

Judith Fehr, Gemüseretterin



“

Die Ernte ist für mich ein sehr schönes, aber auch etwas trauriges Erlebnis zugleich. Das Gemüse schmeckt noch besser, wenn man es selbst erntet. Gleichzeitig wird einem bewusst, wie viel eigentlich am Feld bleibt, was für unsere Teller bestimmt wäre. Man beginnt, wieder achtsamer zu essen. Besonders schön finde ich, dass auf dem Acker Jung und Alt zusammenkommen und beide mit riesiger Freude Liegegebliebenes ernten.

Marco Pfiffner, Skirennläufer und Gemüseretter



“

Ich bin immer wieder gerne bei der Nachernte dabei, manchmal mit meiner Familie, manchmal mit meinen Freunden. Ich mag, dass ich bei diesen Aktionen draussen sein kann, mit den Händen was tun, und dabei noch etwas Gutes tun, nämlich das Retten von Gemüse. Ausserdem finde ich toll, dass Leute aus allen Altersgruppen, jung und alt gemeinsam, dabei sind. Die geretteten (meistens) Rüebli lagere ich dann lange ein und «verquante» sie nach und nach.

Maveva Schläppi, Praktikantin Stiftung Lebenswertes Liechtenstein





Unser AckerJahr

Januar

Erste SchualHof-Weiterbildung für Anbieter:innen

Die dreitägige Weiterbildung mit 10 Teilnehmenden im Haus Gutenberg bildete den Startschuss für die operative Realisierung von SchualHof. Neben theoretischen Inputs besuchten wir zwei Betriebe in der Region, die Schule am Bauernhof seit Jahren anbieten.

Neujahrsapéro der Gemeinde Eschen-Nendeln sowie Apéro für Regierungsanlass

Dieses Jahr durften wir den Neujahrsapéro im Eschner Gemeindesaal kulinarisch gestalten. Des weiteren durften wir im Auftrag das Ministerium für Inneres, Wirtschaft und Umwelt für ca. 50 Gäste im SAL auf-tischen.

Februar

Auftakt in die AckerSaison

Im Frühjahr startete die erste von drei Basisfortbildungen für die neuen AckerLehrpersonen an der Realschule Vaduz. Im Mittelpunkt standen die Prinzipien des Ackerns, das praktische Umgraben, die Gestaltung der AckerStunde sowie der Umgang mit der digitalen Lernplattform. Ein besonderes Highlight: Erstmals ackert auch eine Kita mit. Damit weiten wir unser Engagement gezielt auf die Frühe Förderung aus.

Wenn Engagement Früchte trägt.

Die Gemeinden Vaduz sowie Triesenberg kamen proaktiv auf uns zu und bekundeten ihr Interesse an der Umsetzung des Gelben Bandes.



Einrichten des Kita Ackers

Den Pflanzworkshop für neue Mitackernde haben wir an der Kita Eschen auch gleich genutzt, um die von der Ackerschafft zur Verfügung gestellten SBB Rahmen als Hochbeete einzurichten.



März

Jubiläumsfeier des LED sowie Markentag Liechtenstein

Eine besondere Freude war uns die kulinarische Umrahmung des Festes zum 60-jährigen Bestehen des Liechtensteinischen Entwicklungsdienstes für über 200 Gäste im Schaaner SAL. Passend zum Markentag von Liechtenstein Marketing stellten wir regionale Häppchen im Zirukulie auf dem Swarovski-Areal bereit.

Gemüsiger Auftritt am Schaaner Umzug

Gemeinsam mit der Gartenkooperative haben wir am Schaaner Fasnachtsumzug teilgenommen und wacker «Rüable» verteilt.

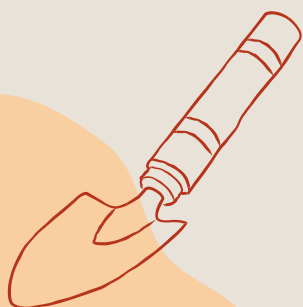
April

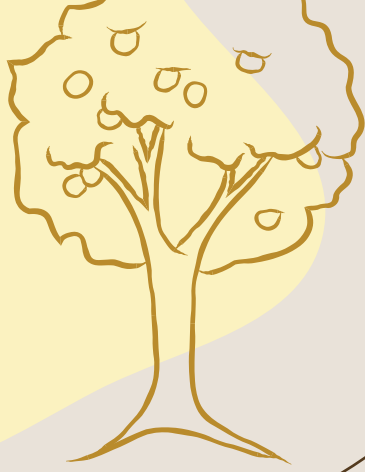
Die erste Pflanzung der AckerSaison

Mit der 1. Pflanzung startete die AckerSaison so richtig. Mit den Kindern von ganz Klein bis zur Sekundarstufe wurden zahlreiche Setzlinge sowie Pflanz- und Saatgut ausgebracht.

Mai-Feier des LANV

Anlässlich des Tages der Arbeit durften wir über 80 Gäste in der Musikschule Triesen begrüßen und umsorgen.





Das Gelbe Band in drei weiteren Gemeinden

Alle Vorsteher:innen des Landes wurden von uns aktiv dazu eingeladen, das Gelbe Band in ihre Gemeinde zu holen. So folgten auch die Gemeinden Schaan, Schellenberg sowie Eschen-Nendeln und bestätigten ihre Teilnahme an der Aktion.

Gut vorbereitet in die HauptAckerzeit

In der zweiten Basisfortbildung bereiteten wir die Lehrpersonen intensiv auf die HauptAckerzeit mit den Kindern vor. Im Mittelpunkt standen die liebevolle und fachgerechte Pflege der Kulturen, der richtige Zeitpunkt für eine erfolgreiche Ernte sowie praxistaugliche Lösungen für die Ackerbetreuung während der Sommerferien. So erhielten die Teilnehmenden inspirierende Inputs für eine lebendige und kontinuierliche Arbeit auf dem Acker.

Mai

Fünf Betriebe sind startklar

Nach erfolgter Hofabnahme und Online-Aufschaltung startete die Bewerbung an den Schulen. Es dauerte nicht lange bis erste Schulklassen vom Angebot Gebrauch machten.

Der Anlass des Jahres

Stolz und zufrieden blicken wir zurück auf den «Tatort Biodiversität» der Hilti Family Foundation im Schaaner SAL, an dem wir mit unserem gesamten Team für die Kulinarik der über 400 Gäste zuständig sein durften. Zu unserer Freude war zudem Christoph Schmitz, Gründer von Acker e.V., als Key-Note Speaker zu Gast.

Film ab!

Dank der Zusammenarbeit mit dem hpz konnten wir ein Kurzfilm über das Gelbe Band erstellen. Dieser tolle Beitrag auf den sozialen Medien kam mit knapp 7'500 Klicks besonders gut an.



Juni

Die zweite Pflanzung der AckerSaison

Die verbleibenden leeren Beete der SchulÄcker wurden bei der 2. Pflanzung mit den Sommerkulturen Tomaten, Kürbisse, Gurken und Co bestückt.

Ein Zusammenspiel von Acker-Küche und GemüseAckerdemie sowie Zukunftsforum Alpen

Erstmals haben wir über das Schulamt ein Kochworkshop für Lehrpersonen durchführen können. «Vom Acker auf den Teller» war das Motto. Die exklusiv vom Restaurant tibits aus Zürich erstellten Rezepte für Acker Schweiz waren die Grundlage. Ein weiterer Grossanlass war das Zukunftsforum Alpen zum Thema Wasser, welches die CIPRA im Auftrag der Regierung durchführte und uns mit der Tagesverpflegung für die ca. 150 Gäste betraute.

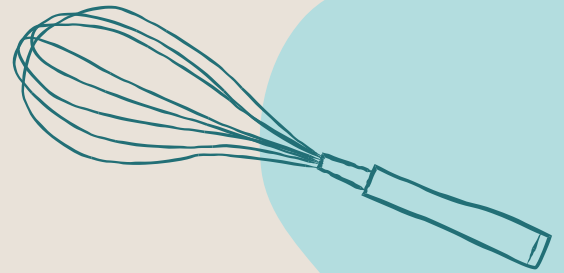
BNE-Projekttag der RS Eschen

Für die Realschule Eschen durften wir einen BNE-Projekttag gestalten. Wir starteten im Klassenzimmer mit einem Input zu Planetary Health Diet. Dann ging es weiter auf das Feld der Gartenkoooperative, wo wir gemeinsam ein Beet abgeräumt, Hühner versorgten und den Salat fürs Mittagessen ernteten. Den Schüler:innen hat es sichtlich Spass gemacht – kein Wunder mit ihrer Musik auf dem Feld.

Juli

Wirkungsflyer und Rezeptkarten

Mit einem eigenen Wirkungsflyer und SchulAcker-spezifischen Rezeptkarten erreichten wir nach den Sommerferien über die Schulen viele Eltern. So konnten wir aufzeigen, welche Reichweite und Wirkung das Angebot mittlerweile hat und wovon ihr Kind Teil ist. Gleichzeitig wurden sie ermutigt, mit den Kindern neue Rezepte mit SchulAcker-Bezug auszuprobieren.





Vertreter der ZHAW zu Gast in Liechtenstein

Ein Apéro der AckerKüche bildete den Abschluss der Exkursion des Kleinteam des Forschungsbereichs Tourismus und Nachhaltige Entwicklung in Liechtenstein.

August

Die letzte Pflanzung der AckerSaison

Nach der Sommerpause wurden die abgeernteten Beete nochmals mit Saatgut für eine erneute Ernte bestellt. Die strahlenden und staunenden Kinderaugen bleiben uns in Erinnerung.



Einblick in unsere Angebote

Auf Wunsch der Karl Mayer Stiftung, Einblick in unsere Tätigkeiten zu erhalten, organisierten wir einen Spaziergang mit verschiedenen Stationen, welche unsere Angebote präsentierten. Den Abschluss bildete das Mittagessen der AckerKüche in der Jugendherberge Schaan-Vaduz.

September

Gut vorbereitet in die NachAckerZeit

In der dritten Basisfortbildung lernten die Lehrpersonen, wie sie ihren SchulAcker optimal auf den Winter vorbereiten. Ergänzend dazu erhielten sie eine Einführung in das vielseitige Thema Boden. Anhand mitgebrachter Bodenproben vom SchulAcker bestimmten die Lehrer:innen gemeinsam den jeweiligen Bodentyp.

Ministerien für Bildung und Umwelt sprechen Budget für 2026

Es werden die gleichen Mittel wie bereits im Jahr 2025 zugesprochen, wodurch eine Teilfinanzierung von SchualHof für das Folgejahr gesichert werden konnte.

Ein kochintensiver Monat

- Die Freie Liste feierte das 40-jährige Bestehen im Gemeindesaal Eschen. Die rund 80 Gäste wurden bei sommerlichen Temperaturen bekocht.
- Am Tag der Nachhaltigkeit erhielten die Mitarbeiter:innen der Lenum AG erneut ein regionales Mittagessen.
- Den Philantrophie-Plattform der vlgst im TAK Schaan umrahmten wir mit einem Apéro.
- Für den Feldfreunde Anlass für Jungköche gestalteten wir das Mittagessen.

Jährlicher Team-Ausflug

Dieses Jahr wurde das ganze Team plus Anhang und Kinder für eine SchualHof-Exkursion bei Kathrin und Martin Kaiser am Riethof eingeladen. Anschliessend wurde vor Ort grilliert und gesellig beisammen gegessen.

Oktober

Verabschiedung des Direktors der Kunstschule

Anlässlich der Verabschiedung des langjährigen Direktors, Martin Walch, durften wir ein vegetarisches Abendessen für die über 100 Gäste gestalten.



Zufriedenheit und Bewerbungspotenzial

Mit den Verantwortlichen aller mitmachenden Gemeinden gab es Ende Jahr eine Evaluation zur Nutzung des Gelben Bandes. Das Ergebnis: Das Angebot wird geschätzt und soll im kommenden Jahr weitergeführt und mit unserer Unterstützung verstärkt beworben werden.

November

Nach der AckerSaison ist vor der nächsten

Durch die Saisonabschlussgespräche an den Lernroten erfuhren wir von Stolper- und Meilensteinen der Saison und von tollen Alltagsgeschichten. Zudem dient das Gespräch der organisatorischen Vorbereitung der nächsten AckerSaison.

Stiftung Lebenswertes Liechtenstein sichert Klassenbesuche im 2026

Durch die Zusage der Stiftung Lebenswertes Liechtenstein konnte eine ergänzende Finanzierung der SchualHof-Besuche im 2026 gesichert werden.

Zwei Anlässe zum Jahresausklang

Die SDG Allianz lud zum 10 Jahre Jubiläum der UN-Nachhaltigkeitsziele an der Uni Vaduz ein und wir durften die Gäste mit einem Apéro radikal regional verköstigen. Ebenso bekochten wir am ideencamp des ideenkanals die Teilnehmenden mit einem Abendessen.

Nachernteaktionen – gleich zwei an einem Tag

Lange mussten unsere Gemüseretter:innen und wir auf den ersehnten Anruf eines Landwirten zur Feldfreigabe warten. Und dann kam es gleich so, dass sich praktisch zeitgleich zwei Landwirte meldeten.

So konnten «Rüable» am Vormittag in Ruggell nachgeerntet werden und ebenso am Nachmittag in Schaan. Der Tag wurde von knapp 100 Gemüseretter:innen genutzt und so insgesamt eine knappe Tonne «Rüable» gerettet.



Workshopteilnahme im Rahmen von 10 Jahre SDGs

Die Ackerschaft beteiligte sich an den Fragestellungen der Round-Tables im Bereich Wirtschaft, Gesellschaft und Wissenschaft. Besonders erfreulich war die Aussage eines Jugendlichen. Er habe es spannend gefunden, anhand der GemüseAckerdemie, an der er als Schüler teilnahm, wirtschaftliche Zusammenhänge zu verstehen.

Dezember

Evaluationsbericht an Regierung übermittelt

Die Evaluation der 16 stattgefundenen Klassenbsuche mit insgesamt 308 Kindern fiel durchwegs positive aus. Anbieter:innen und Lehrpersonen sind gleichermaßen zufrieden.

Erasmus+ Infoabend

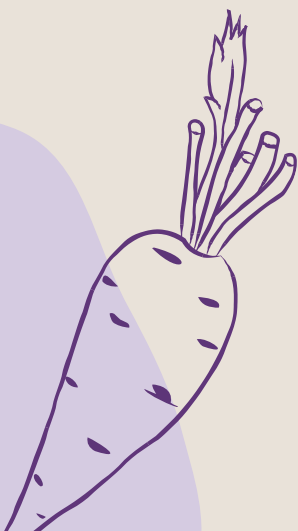
Der Infoabend der AIBA an der Universität Vaduz bildete den Jahresabschluss der Ackerküche Einsätze.

Werbung über dem Rhein

Die Nachernteaktionen sind im kleinen Liechtenstein natürlich begrenzt. Aus diesem Grund informierten wir Ende Jahr Landwirtschaftliche Betriebe im Rheintal über die Möglichkeit von Nachernteaktionen.

Weihnachts-Hock

Bei winterlichen Temperaturen traf sich das Team bei der Augusta in Bendern zu einem Apéro. In gemütlicher Runde wurde viel gelacht, über vergangene Anlässe siniert und über Ideen fürs kommende Jahr gesprochen.



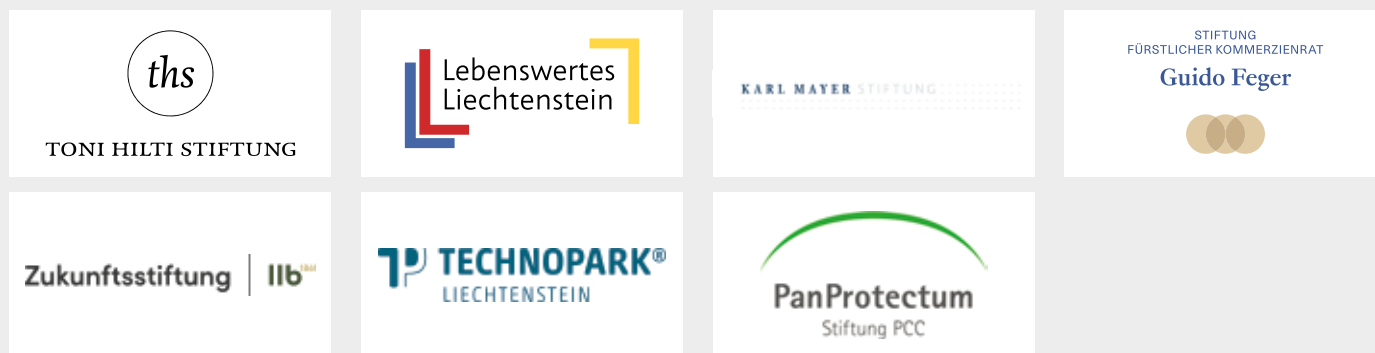
Wir sagen Dankeschön

Unsere Förderpartner:innen

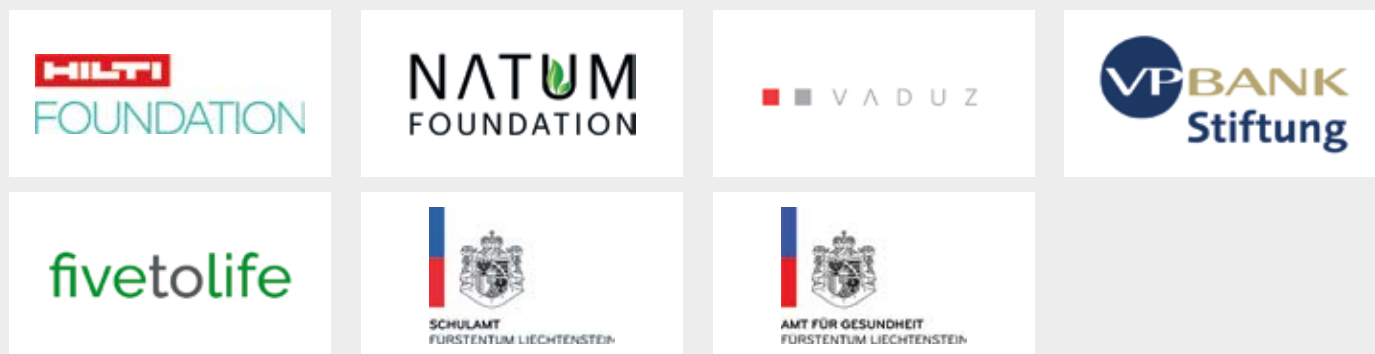
Sechs Jahre AckerschafT wären ohne Menschen und Institutionen, die unsere Ideen mitgetragen und möglich gemacht haben, nicht denkbar. Dass unsere Angebote wachsen und Wirkung entfalten konnten, verdanken wir dem Rückhalt, dem offenen Ohr und der Bereitschaft, neue Wege mit uns zu gehen.

Besonders danken möchten wir unseren Förderpartner:innen, die uns im vergangenen Jahr nicht nur finanziell, sondern auch ideell den Rücken gestärkt haben. Ihr Engagement schafft den Raum, in dem unsere Projekte gedeihen können.

Basisfinanzierung:



GemüseAckerdemie und AckerRacker:



SchulHof:



AckerKüche:



Auf zur Nachernte:



Unsere Kooperationspartner:innen

Mit jedem neuen Angebot, wächst unsere Liste der Institutionen, mit denen wir zusammenarbeiten dürfen:



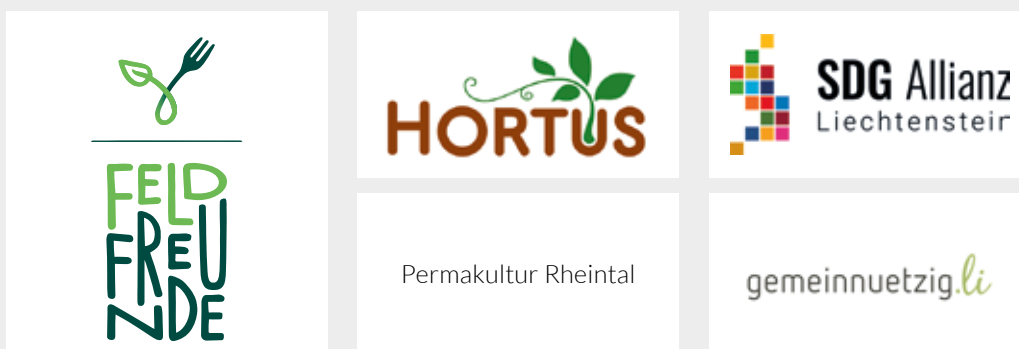
Unsere AckerStützer:innen

Unser Wachstum der letzten Jahre ist eng mit dem Engagement zahlreicher Freiwilliger verbunden. Ohne die vielen Menschen, die ihre Zeit, ihr Wissen und ihre Energie einbringen, wäre dieser Weg nicht möglich gewesen. Ob als AckerBuddys bei Schulpflanzungen, bei Nachernteaktionen, beim Gegenlesen oder im Hintergrund – jeder Beitrag trägt dazu bei, dass unsere Arbeit Wirkung entfalten kann. Dieses oft leise Engagement ist für uns nicht selbstverständlich, weshalb wir es sichtbar machen und mit grosser Wertschätzung danken.

Insgesamt wurde ehrenamtlicher Einsatz im Umfang von 57 Stunden geleistet.

Unsere Mitgliedschaften

Als Verein sind wir auch Mitglied anderer Vereine und Initiativen, wodurch das gegenseitige Tun gestärkt wird.



Bilanz

←
Per 31. Dezember 2025

Aktiven in CHF	2025	2024
Sachanlagen	3'324.11	3'352.37
Vorräte «AckerKüche»	835.00	799.28
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	26'180.95	0.00
Forderungen aus zugesagten Beiträge	0.00	8'000.00
Guthaben bei Banken und Kassenbeständen	141'250.93	153'237.27
Aktive Rechnungsabgrenzung	0.00	2'679.40
Total Aktiven	171'590.99	168'068.32

Passiven in CHF	2025	2024
Gewinnvortrag	[1] 90'345.67	61'446.48
Jahresgewinn/-verlust	27'689.72	28'899.19
Total Vereinsvermögen	118'035.39	90'345.67
Zweckgebundene Verbindlichkeiten	[2] 39'511.94	37'373.00
Verbindlichkeiten aus Lieferungen/Leistungen	2'366.60	14'065.19
Sonstige Verbindlichkeiten	10.36	654.66
Total Verbindlichkeiten	41'888.90	52'092.85
Passive Rechnungsabgrenzung	11'666.70	25'629.80
Total Passiven	171'590.99	168'068.32

[1] Das grösser gewordene Eigenkapital ist auf die Vergabe einer privaten Stiftung im Zuge der Stiftungsauflösung zurückzuführen. Die Vergabe dient uns seitdem als Reserve.

[2] Im 2025 sind davon CHF 12'951.57 für das Projekt SchualHof, CHF 5'393.20 für AckerRacker, CHF 2'816.00 für Gemüseackerdemie, CHF 6'725.34 für die Nachernte, sowie CHF 11'625.83 für AckerRacker/GemüseAckerdemie (lernortungebunden).

[3] Die Nettoumsatzerlöse fassen alle Erträge unserer Angebote zusammen.

[4] Die grössten Förderbeiträge erhalten wir von Stiftungen.

[5] Unsere Tätigkeiten sind – mit Ausnahme des Lebensmitteleinkaufs der AckerKüche – nicht materialintensiv.

[6] Der Personalaufwand stellt der grösste Ausgabenposten des Vereins dar. Der Personalaufwand beinhaltet alle Kosten im Zusammenhang mit dem Personal, einschliesslich Gehälter, Sozialabgaben und sonstiger personalbezogener Aufwendungen wie Weiterbildung und Fahrspesen.

Per 31. Dezember 2025

Erfolgsrechnung



Ertrag in CHF		2025	2024
Betriebsertrag			
Nettoumsatzerlöse	[3]	128'681.78	83'053.11
Förderbeiträge	[4]	95'000.00	100'000.00
Unterstützung Projekte		36'808.93	33'629.30
Spenden und sonstige Zuwendungen		15'031.13	8'961.45
Zinsertrag		81.51	313.75
Total Ertrag		275'603.35	225'957.61
Aufwand in CHF		2025	2024
Materialaufwand	[5]	56'135.90	27'271.01
Personalaufwand	[6]	175'035.36	153'687.58
Abschreibungen		815.26	900.88
Sonstige betriebliche Aufwendungen		15'927.11	15'198.95
Total Aufwand		247'913.63	197'058.42
Jahresgewinn/-verlust		27'689.72	28'899.19



Erläuterungen zur Jahresrechnung

Das Geschäftsjahr 2025 zeigt einen Gewinn von CHF 27'689.72 sowie eine Bilanzsumme von CHF 171'590.99 auf. Auf der Aktivseite machen die Guthaben bei Banken sowie der Kassenbestand insgesamt CHF 141'250.93 aus.

Auf der Passivseite der Bilanz erhöhte sich das Vereinsvermögen auf CHF 118'035.39. Die Verbindlichkeiten betragen CHF 41'888.90, wovon CHF 39'511.94 zweckgebunden für die Angebote SchualHof, Auf zur Nachernte sowie GemüseAckerdemie/AckerRacker reserviert sind. Die neuen Angebote Gelbes Band und SchualHof wurden im Berichtsjahr erfolgreich umgesetzt. Daraus resultiert eine passive Rechnungsabgrenzung in Höhe von CHF 11'666.70.

Erträge

Die Gesamterträge beliefen sich im Geschäftsjahr auf CHF 275'603.37. Die Bruttoeinnahmen aus eigenen Angeboten konnten im Vergleich zum Vorjahr erneut deutlich gesteigert werden und betragen CHF 128'681.78. Diese Entwicklung wird als sehr positiv bewertet.

Die Förderbeiträge in Höhe von CHF 95'000.00 umfassen im Wesentlichen Beiträge von privaten Stiftungen und kommen mit Ausnahme der AckerKüche sämtlichen Angeboten unseres Vereins zugute. Weitere CHF 36'808.93 werden von privaten Stiftungen zweckgebunden und lernortgebunden für GemüseAckerdemie/AckerRacker sowie für SchualHof bereitgestellt. Die sonstigen Erträge in Höhe von CHF 15'112.64 beinhalten primär Unterstützungsbeiträge für die Angebote Auf zur Nachernte und GemüseAckerdemie/AckerRacker (lernortungebunden).

Aufwendungen

Der Materialaufwand belief sich im Berichtsjahr auf CHF 56'135.90. Ein bedeutender Anteil davon entfiel auf den Wareneinkauf der AckerKüche.

Die Personalaufwendungen inklusive Sozialleistungen beliefen sich auf CHF 175'035.36 und erhöhten sich damit im Vergleich zum Vorjahr leicht. Die Geschäftsstelle war mit einem Vollzeit-äquivalent Penum von 110% besetzt. Die übrigen Teammitglieder sind im Stundenlohn beschäftigt und wurden projektübergreifend eingesetzt, um Synergien optimal zu nutzen.

Im Jahr 2025 leistete das Team insgesamt rund 3'129 Arbeitsstunden. Gegenüber dem Jahr 2024, indem gesamthaft 2'937 Arbeitsstunden geleistet wurden, sind die Arbeitsstunden um 6.5% gestiegen.

Der grösste Anteil des Arbeitsaufwands entfiel im Jahr 2025 auf die AckerKüche. Dieses Angebot ist besonders personalintensiv, da die Durchführung der Anlässe teilweise den Einsatz mehrerer Köche sowie Servicekräfte erfordert. Zudem sind sowohl die Anzahl als auch die Grösse der Anlässe im Vergleich zu 2024 gestiegen.

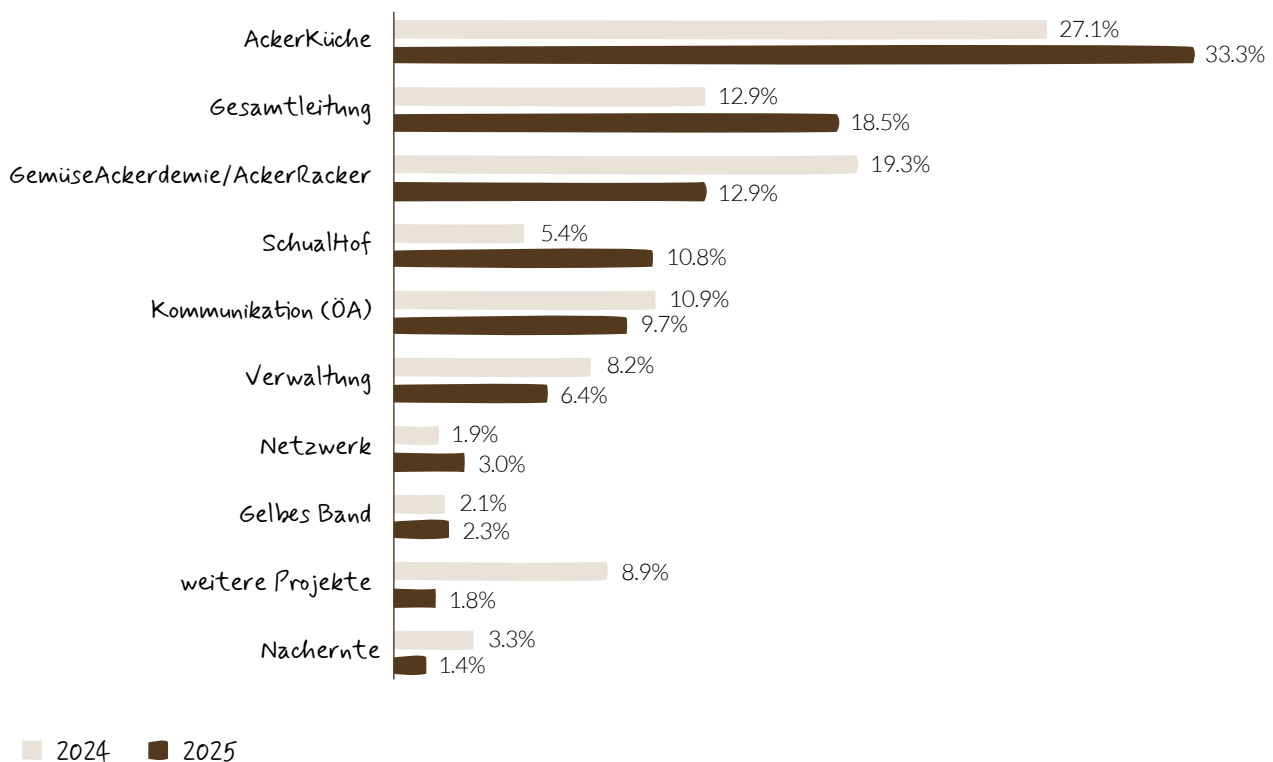
Der erhöhte Arbeitsaufwand in der Gesamtleitung ist insbesondere auf den gestiegenen Bedarf in der Mittelbeschaffung sowie auf die strategische Weiterentwicklung sämtlicher Angebote zurückzuführen.

Der Rückgang des Arbeitsaufwands in den Programmen GemüseAckerdemie und AckerRacker ist auf die zunehmende Eigenständigkeit der AckerSchulen zurückzuführen. Diese Entwicklung entspricht dem übergeordneten Ziel des Angebots, die Schulen langfristig zu befähigen, die Inhalte eigenständig umzusetzen.

Der Arbeitsaufwand im Bereich SchualHof hat sich im Vergleich zu 2024 nahezu verdoppelt. Dies ist insbesondere auf die intensiven Bemühungen zur Sicherung einer langfristigen Finanzierung sowie auf die Implementierung und operative Umsetzung des Angebots zurückzuführen.

Insgesamt weist die Erfolgsrechnung für das Geschäftsjahr 2025 ein solides finanzielles Ergebnis aus. Die eingesetzten Mittel wurden gezielt und wirkungsvoll verwendet, insbesondere zur Umsetzung praxisnaher und innovativer Projekte. Diese Angebote verfolgen das Ziel, Kinder, Jugendliche und Erwachsene für einen bewussten, verantwortungsvollen Umgang mit der Natur und unseren Lebensmitteln zu sensibilisieren und zu motivieren.

Verteilung des Aufwandes (Stunden/Personalaufwand)



Impressum

Herausgeber
Verein Ackerschaft
c/o Technopark
Schaanerstrasse 27
9490 Vaduz

Web

www.ackerschaft.li

Kontakt

info@ackerschaft.li
+423 780 88 89

Bankverbindung

Kontoinhaber: Ackerschaft Verein
IBAN: LI20 0880 0557 4320 2200 1

Umsetzung

Magma interactive GmbH
Austrasse 52, 9490 Vaduz

Illustrationen, Fotos und Videos

Ackerschaft, Vaduz
Oliver Ospelt, Vaduz
Acker Schweiz
Seite 14 Logo GemüseAckerdmie © Karin Lubenau, Acker e. V.
Seite 14 Illustrationen von Acker e. V.
Seite 30 Foto von Marco Pfiffner by Pamela Bühler

Druck

Druckladen Anstalt, Balzers
REFUTURA Recycling 100 % Altpapier
Blauer Engel, FSC zertifiziert, CO₂ neutral

Verein

Elisabeth Müssner, Präsidentin
Sandra Fausch, Vize-Präsidentin
Doreen Müssner, Kassierin
Christoph Wohlwend, Revisor





ACKER  SCHAFT
