

JAHRESBERICHT 2022

DER ACKERSCHAFT



VORWORT



Der Verein Ackerschafft und «lokal+fair» verfolgen ein gemeinsames Ziel: das Bewusstsein für Regionalität in Liechtenstein zu stärken. Im Jahr 2022 durften wir auf Grundlage dessen viele gemeinsame Projekte mit Erfolg anstossen und umsetzen. Neben der Pflanzaktion auf dem Summerträff-Platz, bei der eine Klasse der Primarschule Äule Hochbeete mit regionalem Gemüse bepflanzt hat, haben wir im September zusammen Blumenkohl auf dem Feld von Kevin Kainer gerettet. Auch am «lokal+fair»-Frühlingsmarkt hat uns der Verein Ackerschafft tatkräftig mit einem Rahmenprogramm unterstützt. So konnten wir schon vermehrt von den wertvollen Kompetenzen des Vereins Ackerschafft profitieren.

Dass wir durch gemeinsame Projekte Synergien nutzen und Erfahrungen austauschen, ist mindestens genau so nachhaltig wie unsere Aktivitäten. Wir schätzen die Zusammenarbeit sehr und hoffen auch in der Zukunft auf gewinnbringende Aktionen, die wir gemeinsam angehen können. An unseren Visionen kann es nicht scheitern, denn die Nachernteaktionen des Vereins Ackerschafft passen perfekt in unser «lokal+fair»-Konzept. Wir als Arbeitsgruppe engagieren uns regelmässig für das Vaduzer Ernährungsfeld, welches 2021 im Haberfeld als weltweit erstes seiner Art und mit grossem

Erfolg realisiert werden konnte. Mit diversen Aktivitäten wird Wissen rund um das Thema Nahrung vermittelt und die Öffentlichkeit für ein nachhaltiges Konsumverhalten sensibilisiert. Wie die Nachernteaktionen des Vereins Ackerschafft bietet das Ernährungsfeld eine interessante Plattform um Nahrung und Ernährung erlebbar zu machen.

Der Verein Ackerschafft leistet auch mit ihrem Projekt «Gemüseackerdemie» einen lobenswerten Bildungsbeitrag für unsere nachfolgenden Generationen: Indem sie Schülerinnen und Schülern aufzeigen, wie sie ihr eigenes Gemüse anbauen können, vermittelt der Verein Ackerschafft wichtiges Wissen über die Bedeutung von Nahrung als Lebensgrundlage. Sie legen damit einen wichtigen Grundstein für unsere zukünftigen «lokal+fair»-Akteurinnen und Akteure.

Anina Vogt von der Arbeitsgruppe «lokal+fair»
eine Initiative der Fair Trade Town Vaduz

ACKER-SCHAFT





INHALT

Wir wachsen weiter.....	6
GemüseAckerdemie und AckerRacker.....	8
Unser Acker Jahr 2022.....	9
Abseits unserer Schuläcker.....	14
Auf zur Nachernte.....	16
Unser Nacherntejahr 2022.....	19
Mit auf dem Feld: Die Freiluftküche.....	23
AckerKüche.....	24
Wie das Ganze entstanden ist.....	26
Die Grundsätze der AckerKüche.....	27
Unsere Einsätze.....	28
Feldfreunde.....	30
Warum wir Feldfreunde sind.....	32
Unsere Einsätze.....	32
Schule am Bauernhof.....	33
Weiterer Ackerfleiss.....	34
Auftritt am Jahrmarkt in Eschen.....	39
Vereinsinterne Aktivitäten.....	40
Wir sagen Dankeschön!.....	44
Jahresrechnung: Bilanz.....	50

WIR WACHSEN WEITER

Wir sind ein junger, gemeinnütziger Verein, der Ende 2019 mit dem Ziel gegründet wurde, die Euphorie für das Gärtnern zu entfachen und die Wertschätzung für die Natur und die Lebensmittel in Liechtenstein zu fördern. Angefangen zu zweit sind wir mittlerweile ein achtköpfiges, motiviertes Team, das an den verschiedenen Schnittstellen von Bildung, Garten, Landwirtschaft und Nachhaltigkeit tätig ist.

Inspiziert wurde die Vereinsidee durch Acker e.V. aus Deutschland, der mit seinem Programm der GemüseAckerdemie wieder Schulgärten aufblühen lässt – und dies mit einem hohen Ansteckungspotential. In Deutschland, der Schweiz und Österreich ackern mittlerweile über 1300 Schulen. In Liechtenstein nahmen im Jahr 2022 drei AckerSchulen am Programm teil und wurden durch uns betreut. Ganz nach dem Motto «Für eine Generation, die weiss was sie is(s)t!» unterstützen wir Kindergärten, Kitas und Primarschulen dabei, einen biologischen Gemüsegarten in Schulnähe einzurichten und zu pflegen. Es freut uns, dass im kommenden Jahr drei weitere Lernorte mit uns ackern werden.

Ein weiteres Angebot, das wir im Jahr 2020 selber konzipierten, ist «Auf zur Nachernte». Im Vordergrund steht die Vermeidung von Lebensmittelverlusten auf den Feldern. Dabei arbeiten wir eng mit Landwirt*innen aus Liechtenstein und der Region zusammen und organisieren öffentliche Nachernteaktionen. Diese Aktionen fanden in 2022 insgesamt acht Mal statt und dies mit zunehmender Teilnehmeranzahl. Mit mittlerweile über 400 freiwilligen

GemüseRetter*innen kann diese Entwicklung als kleine Anti-Foodwaste Bewegung in Liechtenstein beschrieben werden.

Das neuste Pflänzchen unseres Vereins ist die AckerKüche mit dem Slogan «Miar kochen radikal regional». Dieses nachhaltige Verpflegungskonzept setzten wir im Oktober 2022 zum ersten Mal erfolgreich um. Unsere zwei Vereinsköche Thomas Marxer und Eric Kaiser haben sich das Wort «Nachhaltigkeit» auf ihre Kochlöffel geschrieben. Sie verwenden das Nacherntegemüse und ergänzen dies mit tollen hiesigen Produkten aus Liechtenstein und der nahen Umgebung. Durch die eingeschränkte Produktauswahl ist es für sie stets eine spannende Herausforderung aus dem Vorhandenen in der Küche zu zaubern. Aber etwas können die beiden jedes Mal versprechen: «Es git immer epis Feins»!

Die zunehmenden Angebote unseres Vereins sind auch im folgenden Kontext zu sehen. Die Ernährungslandschaft in Liechtenstein ist spürbar im Wandel. So wurde im Jahr 2022 der agrarpolitische Bericht der Regierung veröffentlicht, der die Notwendigkeit verstärkter Nachhaltigkeitsbemühungen in der Landwirtschaft und entlang der Wertschöpfungskette aufzeigt. Damit wird auch aufgezeigt, dass Ernährung und Landwirtschaft als in Wechselwirkung zueinander zu betrachten sind. Besonders erwähnenswert ist in diesem Kontext der noch junge Verein Feldfreunde, welcher nachhaltige Ernährung im Ackerbau sowie auch in der tierischen Produktion mit dem Weiderind aus Liechtenstein vorantreiben möchte. Wir sind dankbar, dass wir diesen Verein in diesem Jahr mitinitiiieren konnten und seit der Gründung im Vorstand der Feldfreunde vertreten sind.



Von links nach rechts:
Thomas Marxer, Doreen Müssner,
Elisabeth Müssner, Laurin Müller,
Nathalie Jahn, Sandra Fausch,
Bruno Mayer

Es fehlt: Eric Kaiser

GEMÜSEACKERDEMIE UND ACKERRACKER



Die Bildungsprogramme GemüseAckerdemie für Primarschulen und AckerRacker für Kindergärten und Kitas sind unkompliziert, wirkungsvoll und bewährt. Gemeinsam mit Lehrpersonen bauen Kinder ihr eigenes Gemüse an und erfahren so unmittelbar, woher die Lebensmittel kommen und können ihr angebautes Gemüse direkt probieren. Mit den lehrplankonformen Programmen wird der Gemüsegarten als zweites Klassenzimmer zum fixen Bestandteil des Unterrichts, in dem Wissen für die nachhaltige Lebensmittelproduktion vermittelt und tolle Erlebnisse in der Natur ermöglicht werden.

Acker e.V., der Mutterverein aus Deutschland mit sozialunternehmerischem Charakter, gelang 2022 ein erfolgreicher Markenwandel verbunden mit der Digitalisierung der Bildungsmaterialien. Beide Bildungsprogramme wurden neu illustriert und erhielten ein neues und modernes Aussehen. Ausserdem wurden Arbeitshefte durch eine funktionale, digitale Lernplattform ersetzt.

Wie die Bildungsprogramme im Detail funktionieren, was sie beinhalten und welche Wirkung sie in der Gesellschaft zu entfalten vermögen, kann im Wirkungsbericht unserer Kolleg*innen von Acker Schweiz detailliert nachgelesen werden. Wir verweisen die interessierte Leserschaft deshalb gerne auf die umfassende Lektüre in Form eines Wirkungsberichts (www.acker.co), in die es sich zu vertiefen lohnt. Auf den folgenden Seiten gehen wir spezifisch auf unser AckerJahr in Liechtenstein ein.

UNSER ACKERJAHR

Es freut uns sehr, dass die Lernorte formatio Privatschule in Triesen, die Gemeindeschulen Balzers und der Kindergarten Nendeln auch im Jahr 2022 motiviert weiterackerten. Wie schon im Vorjahr konnten wir somit Kinder vom Kindergarten- bis zum Sekundarstufenalter in der GemüseAckerdemie oder eben neu im Programm AckerRacker begrüßen.

Landesweit konnten wir also **11 Pädagog*innen** fachgerecht betreuen.

Dadurch wurde es

- 62 Kindergärtner*innen
- 44 Primarschüler*innen
- 13 Sekundarschüler*innen

... ermöglicht, am Bildungsprogramm GemüseAckerdemie oder AckerRacker teilzunehmen.



JANUAR BIS MÄRZ

Wir starteten das Jahr AckerJahr 2022 mit einer von drei Lehrerfortbildungen in der Primarschule Balzers. Die Lehrpersonen wurden dabei von uns auf die kommende AckerSaison vorbereitet, die mit dem Umgraben des Ackers und dem Einrichten der Beete begann. Die teilnehmenden Lehrpersonen schätzten den Rahmen und nutzten die Gelegenheit für individuelle Fragen und einen wertvollen Erfahrungsaustausch untereinander.



APRIL BIS JUNI

Im zweiten Quartal, nachdem die Lehrpersonen mit den Kindern ihren Acker für die kommende Saison vorbereitet hatten, starteten wir mit den Pflanzungen. Mit Vergnügen machten wir dafür den Laptop für einige Stunden zu, schlüpfen in die Gartenschuhe und machten uns mit den Gemüsesetzlingen auf den Weg zu den AckerSchulen. Bei der im April ersten betreuten Pflanzung wurden fleissig Kohlrabi, Randen, Mangold, Karotten, Schwarzwurzeln, Radieschen, Zwiebeln, Kartoffeln und diverse Salate gesetzt, gesät und gesteckt.

Im Mai besuchten wir die AckerSchulen und unseren AckerKindergarten ein zweites Mal, um die Sommerkulturen Mais, Gurken, Tomaten, Zucchini und Kürbis zu pflanzen. Dabei wurde unsere Arbeit durch die ersten Geschichten der AckerKinder und den Anblick der gedeihenden Äcker bereichert.

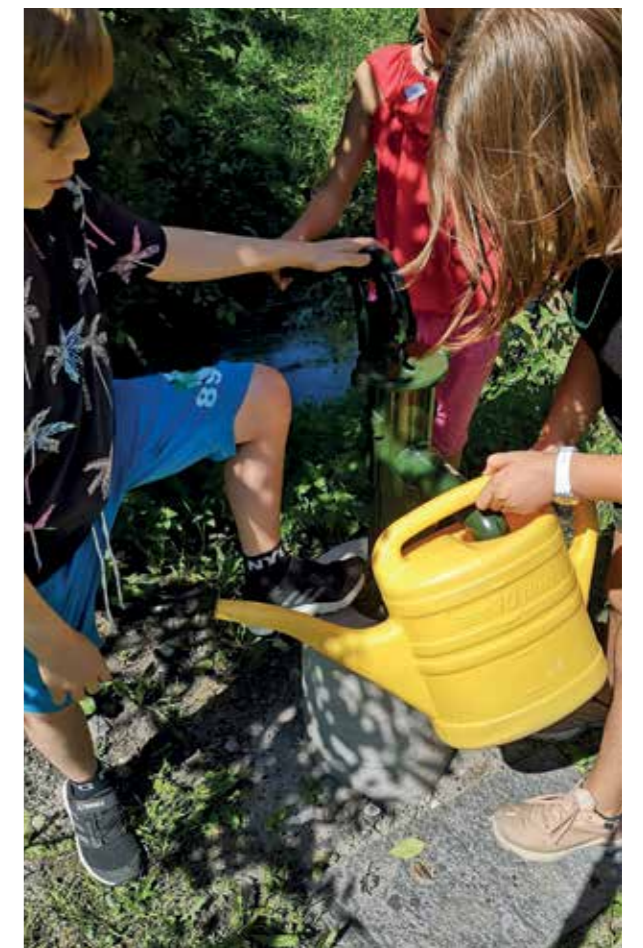
Ausserdem fand die zweite Lehrerfortbildung mit dem Fokusthema Biodiversität statt. Unter anderem wurden Tipps und Ideen ausgetauscht, wie der Acker über den Sommer optimal betreut werden kann.

JULI BIS SEPTEMBER

Nachdem die Kinder im SchulAcker fleissig gejätet, gehackt und gewässert hatten, standen schon die langen Sommerferien an. Damit auch der Acker diese Zeit gut übersteht, wurden neu Ferienpostkarten an die Lernorte verschickt. So konnten die Lehrpersonen in ihrem und dem Umfeld der Kinder Interessierte für die sommerliche Gartenpflege gewinnen. Der Clou dabei ist, dass auch externe Freiwillige die wöchentlichen AckerInfos und somit eine Anleitung, sowie nützliche Tipps rund um den Gemüsegarten von uns erhalten. Zudem gilt unser Grundsatz: Wer über die Sommerferien ackert, darf sich natürlich auch über die Ernte freuen!

Nach den Sommerferien fand an den Lernorten Nendeln und Balzers die Nachsaat bzw. die dritte Pflanzung statt. Die formatio Privatschule, als bereits fortgeschrittene AckerSchule, wählte eine Programmstufe, in der sie die Nachsaat eigenständig mit Hilfe von Beetkarten durchführt. Das Saatgut dafür stellten wir der formatio bereit. Beliebte Nachsaatkulturen für den Herbst sind Feldsalat, Stoppelrüben, Chinakohl, Pekingkohl sowie Spinat.

Den Saisonabschluss machte dann im September die dritte und letzte Lehrerfortbildung. Wir durften erneut in der Gemeindeschule Balzers alle Lehrpersonen der AckerSchulen zur Fortbildung einladen. Zentraler Punkt war dabei die Frage, wie die Schulen und Kindergärten ihren Acker durch richtiges Mulchen winterfest machen können. In einem zweiten Schwerpunktthema wurde das Thema Boden genauer unter die Lupe genommen. Die Lehrpersonen konnten so theoretisch und auch praktisch erfahren, wie vielfältig Boden sein kann, warum fruchtbarer Boden global gefährdet ist und welche Bodeneigenschaften für das Wachstum einer Pflanze eigentlich optimal sind. Mittels Bodenproben aus dem jeweiligen SchulAcker konnten die Lehrpersonen auch gleich selbst ihre Bodenart bestimmen. Abschliessend wurde ein Jahresrückblick gemacht und die Lehrpersonen tauschten sich über Erfahrungen, Highlights, Erlebtes und Stolpersteine aus.





OKTOBER - DEZEMBER

Im November fanden die Saisonabschlussgespräche an den jeweiligen Lernorten statt, die einerseits als Erfahrungsaustausch dienen und auch Raum für Rückmeldungen bieten. Dies ist ein wichtiger Bestandteil des Programms. Dadurch können auch wir dazulernen und uns sowie das Programm weiterentwickeln. Gleichzeitig wird auch schon die neue AckerSaison angesprochen und vorbereitet. So wird beispielsweise die Programmstufe und damit der Leistungsumfang für die nächste Saison festgelegt. So freut es uns besonders, dass sich alle drei Lernorte ohne mit der Wimper zu zucken dafür entschieden haben, im neuen Jahr begeistert weiter zu ackern und auf weitere Klassen auszubauen.



ABSEITS UNSERER SCHULÄCKER

Seit wir mit der GemüseAckerdemie vor drei Jahren begonnen haben, werden wir auch immer wieder für andere Gartenprojekte abseits der Schuläcker angefragt. In 2022 gab es insgesamt drei nennenswerte Ereignisse, die unser Ackerjahr verschönert haben.

BÜHNE FREI FÜR DIE GARTENKINDER!

Sichtlich zur Rührung brachten uns am 28. Juni die Kindergartenkinder der AckerSchule in Balzers. Zusammen mit ihren Kindergärtner*innen verpackten sie ihre Alltagsgeschichten im SchulAcker mit ihrem Pflanzwissen in ein Theaterstück. Diese Premiere liessen wir uns natürlich nicht entgehen und nahmen die Einladung mit grosser Vorfreude

an. Die Kinder verwandelten sich in Gemüse, Tiere und Gartenzwerge, bespielten die aufwendig und liebevoll geschmückte Bühne eindrucksvoll und verzauberten so das Publikum. Das liebevolle Spektakel auf der Bühne zu sehen und den eigens komponierten Garten-Lieder zuzuhören, war für uns ein Highlight der besonderen Art.



EIN VON KINDERN EINGERICHTETER PFLÜCKGARTEN

Anlässlich des «Summerträffs» in Vaduz erreichte uns die Anfrage von «Erlebe Vaduz», die Hochbeete auf dem Rathausplatz mit Gemüse zu bepflanzen. Gerne gingen wir diese Aufgabe auf unsere Art an. Kurzerhand konnte eine Pflanzaktion mit Kindern der Primarschule Äule (aktuell keine AckerSchule) realisiert werden. Die Gemeinde Vaduz brachte verdankenswerterweise im Anschluss entsprechende Infotafeln am Pflückgarten an, die auf unsere Flaggschiffe «GemüseAckerdemie» und «Auf zur Nachernte» aufmerksam machen. Der so entstandene Pflückgarten fand in der Bevölkerung grossen Anklang.



KOOPERATION MIT DEM JUNGEN THEATER

Im Rahmen der Theater Tage 2023 konnten wir in Kooperation mit dem jungen THEATER Liechtenstein ein tolles Angebot für teilnehmende Kindergärten ausschreiben. Unter dem Thema «An Guata», ausgerichtet auf die Basisstufe bzw. Kindergärten und die 1. Klasse Primarschule, ist so ein individuelles Ackerprojekt, basierend auf dem Bildungsprogramm AckerRacker, entstanden. Zusammen mit der Basisstufe Rebera Nord, die im kommenden Jahr auch Teil des GesamtschulAckers in Schaan sein wird, konnten im September kleine Hochbeete installiert und bepflanzt werden. Knapp 20 Kinder halfen dabei tatkräftig mit. Auch wenn die Pflanzenwelt in der Wintersaison vermeintlich zu ruhen scheint, gibt es Spannendes zu entdecken. So konnten die Kinder in fünf Ackerstunden spielerisch den Lebensraum Acker entdecken und kennenlernen. Neben den üblichen Entdeckungstouren durch die Hochbeete konnten sich die Kinder mit dem Garten vertraut machen und unter anderem vieles über das Mulchen und dessen Frostschutz lernen. In geleiteten Unterrichtsblöcken wurden auch verschiedene Nist- und Lebensräume für Tiere gebaut, Saatgut von Gemüse für die kommende Saison geerntet und natürlich auch leckeres Gemüse in der Küche zubereitet und verköstigt. Für einige Kinder waren die Federkohlchips ein erstmaliges Geschmackserlebnis.



AUF ZUR NACHERNTE

Rund 30 Prozent aller Lebensmittel schaffen den Weg vom Feld nicht auf den Teller. Maschinenbedingt oder aufgrund der hohen Marktanforderungen bleibt ein Grossteil der Kultur auf dem Feld liegen. Daher organisieren wir seit 2020 direkt auf dem Feld öffentliche Nachernten und retten so Gemüse. Wir arbeiten dabei als «Brücke» zwischen Landwirt*in und der breiten Bevölkerung. Sobald uns ein Gemüsefeld zur Nachernte freigegeben wird, kümmern wir uns um das Organisatorische. An den Aktionen bieten wir nicht nur Raum, Gemüse für sich privat zu ernten, sondern sensibilisieren die Teilnehmenden über die jeweiligen Gründe des Lebensmittelverlustes, informieren über die jeweilige Gemüsekultur, geben Verarbeitungstipps und umrahmen den Anlass mit Musik und Getränken.

Mit diesem wirkungsorientierten Angebot möchten wir das Thema Lebensmittelverlust greifbarer machen und Berührungspunkte zwischen der breiten Bevölkerung und der Landwirtschaft schaffen. Die Aktionen bieten eine kreative Plattform für Begegnungen, in der die Geselligkeit nicht zu kurz kommt. Wir sind überzeugt, durch den Kontakt zur produzierenden Landwirtschaft und den thematischen Austausch, das Bewusstsein und die Wertschätzung von Lebensmitteln in unserer Gesellschaft weiter stärken zu können.





UNSER NACHERNTEJAHR 2022

Seit dem Startschuss wächst die Zahl der interessierten Gemüseretter*innen sowie die Menge des geretteten Gemüses der «Auf zur Nachernte» Aktionen stetig. So konnten wir Ende 2022 stolze **339 Gemüseretter*innen** auf den Feldern in Vaduz, Ruggell, Schaan und Balzers begrüßen und einen neuen Rekord von **2'504 kg gerettetem Gemüse** erzielen. Dies ist im Vergleich zum letzten Jahr eine beachtliche **Steigerung von ca. 1'500 kg**.

Auch in diesem Jahr haben wir für die Suppenküche in Schaan mitgeerntet. Das Nacherntegemüse wurde dabei zu feinen Mittagsgerichten verkocht oder wenn das Gemüse länger haltbar war, auch an der wöchentlichen Essensausgabe verteilt.

Ausserdem beteiligte sich die Gemeinde Vaduz bzw. «Lokal + Fair» wieder finanziell an den jeweiligen Nachernteaktionen in Vaduz. Neu konnten wir auch die Gemeinde Schaan als finanziellen Unterstützer bei Nachernteaktionen in Schaan gewinnen. Beiden Gemeinden danken wir für ihr Engagement. Zusätzlich hat uns die LLB Zukunftsstiftung mit einem Förderbeitrag finanziell unterstützt.



1. NACHERNTE «VO SCHPINOT»

Wie schon im Vorjahr wurde auch in diesem Jahr das Nacherntejahr mit der Rettung von Spinat eröffnet. Schon am 10. April rief die Ackerschaft zur ersten Nachernteaktion in Vaduz auf. Den Startschuss machten also **42 voll motivierte Teilnehmer*innen**, die insgesamt **172 kg Spinat** retteten. Da die Aktion kurz vor Ostern stattfand, versteckten wir als Überraschung kleine Schokohasen in den Beeten, die ausnahmslos gefunden und mit Freude verzehrt wurden.



4. NACHERNTE «VO BLUAMAKOHL»

An einem leicht bewölkten Herbsttag traten am 17. September auf dem Feld von Kevin Kainer in Vaduz gleich nochmals **40 kleine und grosse Helfer*innen** zur Blumenkohl Nachernte an. Insgesamt kamen dabei **250 kg Blumenkohl** zusammen. Jedoch fand nicht jeder Kopf den Weg nach Hause. Denn zum ersten Mal konnte auch die **mobile Freiluftküche** bei einer Nachernteaktion begrüsst werden. Ein Teil des Blumenkohls wurde so direkt vor Ort zu einer leckeren und wärmenden Blumenkohlsuppe verarbeitet.



2. NACHERNTE «VO BROKKOLI»

Am 31. Mai folgte schon die zweite Nachernte. Auf dem Feld von Mathias Büchel in Ruggell trafen sich **40 Teilnehmer*innen**, nahmen insgesamt **222 kg Brokkoli** mit nach Hause und retteten sie so vor der Kompostierung durch maschinelles Umgraben.



5. NACHERNTE «VO BROKKOLI»

Erneut in Vaduz lud die Familie Kainer zur zweiten Brokkoli-Nachernte in dieser Saison ein. Nachdem das Feld begutachtet, der Termin für die Nachernte festgelegt und die Werbetrömmel ins Rollen gebracht wurde, folgten am 1. Oktober **28 Gemüseretter*innen** der Einladung der Ackerschaft und machten sich auf zur Nachernte. Dadurch fanden **240 kg Brokkoli** den Weg auf den Teller.



3. NACHERNTE «VO BLUAMAKOHL»

Nur drei Monate später, am 1. September, trafen sich **49 tatkräftige Gemüseretter*innen** ebenfalls bei Mathias Büchel in Ruggell zur Nachernte von Blumenkohl. An diesem Tag konnte sogar ein neuer Gewichtsrekord von sage und schreibe **529 kg Blumenkohl** erzielt werden.



6. NACHERNTE «VO RÜABLI»

Am 6. Oktober begrüßte Georg Frick vom Weidriethof rund **30 Gemüseretter*innen** auf seinem Karottenfeld in Schaan. Bei schönstem Herbstwetter konnten dort **278 kg Karotten** gerettet werden. Neben den knackigen Karotten konnten alle Teilnehmer*innen auch gleich zwei leckere Rezepte zur Verarbeitung der geretteten Karotten mit nach Hause nehmen.





7. NACHERNTE «VO RÜABLI»

Am 19. November fand in diesem Jahr die dritte Ruggeller Nachernte statt. Mathias Büchel gab ein weiteres Mal sein Karotten-Feld für uns frei. Und während der Gewichtsrekord mit **425 kg geretteten Karotten** nur knapp unterboten wurde, konnte trotzdem ein weiterer Nachernte Rekord gebrochen werden. Rund 80 Anmeldungen (anwesend waren schlussendlich ca. **60 Gemüseretter*innen**) gingen im Vorfeld der Aktion bei uns ein. Auf so viel Interesse stiess noch keine unserer Nacherntaktionen. Dazu war uns das Wetter auch noch gnädig gesinnt. Nach einer zwar trockenen aber sehr kalten Wetterprognose strahlte schlussendlich die Sonne mit den Gemüseretter*innen um die Wette und die mitgebrachten Winterjacken fanden an diesem Tag nur bedingt Verwendung. Auch der Landwirt Mathias Büchel stiess dazu und bestaute die heiter erntende Menschenmasse. Die ganze Nacherntaktion wurde zudem von der Kreativ Akademie GmbH aus Liechtenstein filmisch dokumentiert. Der Film erscheint Anfang 2023.

8. NACHERNTE «VO RÜABLI»

Bei bestem Wetter trafen sich in Balzers am 1. Adventssonntag nochmals knapp **50 Gemüseretter*innen** zur Nachernte. Landwirt Christian Wolfinger, der an diesem sonnigen Sonntag mit seiner gesamten Familie dem Treiben auf seinem Feld beiwohnte, staunte nicht schlecht, als die Gemüseretter*innen noch ganze **388 kg Karotten** aus dem Boden zogen.



MIT AUF DEM FELD: DIE FREILUFTKÜCHE

Ein sehr spannendes Pro Bono Projekt konnten wir im 2022 mit Studentinnen der Universität Vaduz realisieren. Dieses sieht vor, dass Studierende des Bachelorstudiums Architektur ein Projekt planen, entwickeln und umsetzen, das langfristig dem Wohle der Gemeinschaft dient und das Verantwortungsbewusstsein in der Gesellschaft stärkt. Die drei Architekturstudentinnen Kristin Birkholz, Elena Gruber und Rafaela Bertoni haben im Rahmen ihres Projektes eine selbstgebaute mobile «Freiluftküche» konzipiert. Die Idee ihres Projektes: Eine mobile Küche als Treffpunkt für Jugendliche, Erwachsene und Gruppen, welche die Möglichkeit zum gemeinsamen Kochen und Geniessen im Freien bietet und zum geselligen Austausch einlädt. Die Küche wird üblicherweise mit dem Fahrrad transportiert und ist somit fast beliebig platzierbar.

Beim Aufbau der Küche unterstützte sie der Verein Neuraum bzw. Simon Egger, der bereits Erfahrungen durch den Bau einer mobilen Bar im Rahmen eines solchen Pro Bono Projektes sammeln konnte. Es freute uns, den Studierenden im Rahmen des Biodiversitätstages im Haberfeld sowie an einer Nacherntaktion in Vaduz geeignete Einsatzmöglichkeiten für ihren Einsatz der Freiluftküche bieten zu können.



ACKERKÜCHE

Die Ackerküche ist das jüngste Ergebnis unserer Ideenschmiede und seit Oktober 2022 Bestandteil unserer Angebotspalette. Ihr zu Grunde liegt ein nachhaltiges Verpflegungskonzept, bei dem wir den Fokus auf Regionalität, Saisonalität und Wertschätzung legen. Wir gehen sogar noch einen Schritt weiter und verwenden ganz nach dem Motto «mir kochen radikal regional» ausschliesslich Produkte aus Liechtenstein und der näheren Umgebung.



WIE DAS GANZE ENTSTANDEN IST

Die Idee der AckerKüche ist für uns vergleichbar mit einem innovativen, nachhaltigen Gericht, dessen Zutaten aus vielen verschiedenen frischen Komponenten besteht:

Man nehme als Erstes gute Lebensmittel. Wer einmal an einer Nachernteaktion dabei war, kennt das Bild, Massen von Gemüse vor sich zu haben. Sicher wird sich die Gemüseretter*in dabei überlegen, was man daraus machen könnte. Bei diesen Situationen fragten wir uns immer wieder, wie wir Nachernte-Gemüse als Verein weiterverarbeiten und wie wir es sinnvoll mit der Öffentlichkeit teilen können.

Als weitere Zutat braucht man engagierte Menschen mit dem Herz am richtigen Fleck und der Offenheit etwas neues Sinnstiftendes zu kreieren: Thomas Marxer und Eric Kaiser sind ausgebildete Köche mit Erfahrungen im Cateringbereich. Sie haben uns seit der Vereinsgründung mit Ideen und Inputs immer wieder ehrenamtlich unterstützt und inspiriert. So beispielsweise mit tollen Rezeptideen, die an den Nachernteaktionen zur Freude der Gemüseretter*innen auflagen. Zudem schenkten uns die beiden scharfe Erntemesser und verwöhnten unsere Förderpartner*innen kulinarisch im Rahmen des Förderpartneranlasses im 2021.



Zu guter Letzt würzt man das Ganze mit einer Prise Nachhaltigkeit, die von innen kommt. Als Team wünschen wir uns nicht nur ein nachhaltigeres Liechtenstein. Wir arbeiten auch mit Herzblut daran, ob auf dem Feld oder in der Küche. Wir sind überzeugt, Personen mit leckeren kulinarischen Kreationen für dieses Thema sensibilisieren und die jeweilige Eigenverantwortung und Kreativität in der eigenen Küche damit stärken zu können. Wir möchten in einer Gesellschaft leben, in welcher der Natur - als Grundlage unserer Lebensmittel und den Lebensmitteln selbst - ein hoher Stellenwert beigemessen wird.

Aus all diesen Zutaten entstand schlussendlich die AckerKüche. Ein Angebot, das vom ganzen Ackerschafts-Team gelebt wird. So tauschen wir unterdessen den Laptop nicht nur gegen Gummistiefel, sondern auch gelegentlich gegen eine Serviceschürze ein, um unsere Vereinsköche an Anlässen zu unterstützen. Ausserdem bietet sich dadurch jeweils die Möglichkeit, weitere Gemüseretter*innen für unsere Nachernteaktionen zu gewinnen.

DIE GRUNDSÄTZE DER ACKERKÜCHE

Wir sehen uns als Brückenbauer*innen zwischen den tollen hiesigen Lebensmitteln und den Geniesser*innen, die verstärkt einen Bezug zu Regionalität bekommen möchten. Die Nähe zu den regionalen Produzent*innen und dessen Bewerbung ist uns wichtig, weshalb die Produkte und deren Herkunft an jedem Anlass ihre Bühne bekommen und auf einer grossen Schiefertafel präsentiert werden.

Wir arbeiten nach folgenden Grundsätzen:

· Wir kochen radikal-regional und verwenden ausschliesslich Zutaten aus Liechtenstein und der näher liegenden Umgebung.

· Wir verwenden auch Gemüse aus unseren Nachernteaktionen.

· Wir vermeiden Lebensmittelverschwendung und kalkulieren angemessen.

· Wir vermeiden proaktiv die Entstehung von Umweltbelastung und Müll.

· Wir kommunizieren unser nachhaltiges Verpflegungskonzept an den jeweiligen Anlässen und stellen unseren Verein sowie die jeweiligen Produkte vor.



UNSERE EINSÄTZE



Speckischopf-Eröffnung

Unser erster AckerKüche Einsatz fand bei der Speckischopferöffnung am 10. Oktober statt. Zu den Vorträgen von Daniel Hilti, den Domus-Leiter*innen und Rudolf Bucher vom VBO fanden knapp **100 Personen** den Weg in die Specki. Im Anschluss an die Vorträge wurden alle Anwesenden mit einer feinen Kürbissuppe verköstigt. Die Kürbisse für die Suppe sind unweit beim «Speckibuur» gewachsen. Dazu wurde ein Kernöl vom Biohof Näscher serviert, die Würste stammten vom Riethof in Schaan und das Brot aus Liechtensteiner Mehl von der Bäckerei Wanger.

Ethikforum

Für den Verein Tellerrand waren unsere AckerKöche auch am 27. Oktober im SAL in Schaan im Einsatz. Am Gutenberger Ethikforum kamen ca. **80 Teilnehmer*innen** in den Genuss von einem ausgiebigen Stehapéro mit einer Kürbissuppe und Liechtensteiner Brot mit diversen selbstgemachten Aufstrichen aus Nacherntegemüse

sowie mit Schaaner Süsskartoffelfries mit Labneh (Joghurtsauce). Da wir nicht nur regionale Lebensmittel bewerben, sind wir eine Kooperation mit «Undrund» eingegangen. Sie stellten uns an diesem Abend ihre wunderschönen, gedrechselten Holzvasen aus hiesigem Holz als Tischdekoration zur Verfügung.



Vortrag «Gut und nachhaltig essen»

Einen Vortrag zum Thema «Gut und nachhaltig essen» organisierten die Feldfreunde am 8. November. Im Loft der Kreativ Akademie stiessen die Vortragenden auf grosses Interesse. **50 Gäste**

nahmen im Publikum Platz. Im Anschluss wurde ein Speiseerbsen Eintopf mit Haferflocken-Cracker serviert. Dazu gab es gebackener Hokkaido-Kürbis, Kartoffel Chips und eine fermentierte Chilisauce.



Weihnachtsfeier des Technoparks

Beim letzten Einsatz des Jahres 2022 begleitete die AckerKüche am 14. Dezember die offizielle Weihnachtsfeier des Technoparks mit einer leckeren Gemüsesuppe. Der Geschäftsführer wie auch unsere Kollegen und Kolleginnen vom Technopark staunten nicht schlecht, als ihnen klar wurde, wie lecker eine vermeintlich einfache Gemüsesuppe aus Liechtensteiner Zutaten schmecken kann



FELDFREUNDE

Auf Initiative der Stiftung Lebenswertes Liechtenstein wurde zusammen mit weiteren Akteur*innen aus Landwirtschaft und Ernährung ein neuer Verein zur Gestaltung einer nachhaltigen Ernährungslandschaft in Liechtenstein gegründet – die Feldfreunde.

Der Verein besteht aus verschiedenen Personen und Organisationen des Liechtensteiner Ernährungssystems. Gemeinsam unter dem Dach der Feldfreunde setzen sich alle für eine nachhaltige und gesunde Ernährungsform ein und damit einhergehend für eine Landwirtschaft, die respektvoll mit unserer Lebensgrundlage – Boden, Wasser, Luft und natürliche Vielfalt – umgeht. Die Feldfreunde verwirklichen Agrarökologie in Liechtenstein, vernetzen Landwirtschaftsbetriebe und weitere Akteure und stehen im ständigen Dialog mit Politik und Gesellschaft.

Auch unser Verein Ackerschaft ist Gründungs- und Vorstandsmitglied der Feldfreunde. Dies ermöglicht es, dass wir uns noch systematischer für eine wertschätzende Gesellschaft gegenüber Lebensmittel, ihrer Entstehungsgrundlage und den Produzenten einsetzen können.



WARUM WIR FELDFREUNDE SIND

Die Feldfreunde fördern das Verständnis der Liechtensteiner*innen, das Ernährungssystem ganzheitlicher zu sehen. Sie legen den Fokus dabei nicht nur auf die Landwirtschaft, sondern ebenfalls auf den bedeutenden Einfluss der Konsument*innen. Ernährung ist ein Bereich des Lebens, der alle betrifft

und daher viel Aufmerksamkeit verdient hat. Wir sind überzeugt vom Konzept der Agrarökologie, welches die Feldfreunde verfolgen, und glauben fest daran, dass wir unserem Ziel für eine nachhaltige Ernährung in Liechtenstein dadurch noch näherkommen können.



UNSERE EINSÄTZE

Seit der Gründung der Feldfreunde im Februar 2022 haben wir viel Motivation und Energie in die Planung und Durchführung für zukünftige Veranstaltungen investiert. Stellvertretend für unseren Verein ist Elisabeth Müssner im Vorstand.

Die Feldfreunde waren in diesem ersten Bestandsjahr sehr aktiv.

- LIGHA Auftritt
- Tag der offenen Stalltüre von Beat Erne in Triesen
- Vortrag über gesunde nachhaltige Ernährung

- Ackerführungen bei verschiedenen Landwirten
- Institutionell gebuchter Hofbesuch in Balzers, an dem Thomas und Eric mit den hofeigenen Produkten den Apéro gestalteten.
- Detailliertere Informationen findet man unter der Homepage: www.feldfreunde.li sowie in ihrem Jahresbericht 2022.

SCHULE AM BAUERNHOF

Es ist schon eine Weile her. Aber auch in Liechtenstein gab es das Angebot «Schule am Bauernhof». Damals, 1998 hiess es «SchuLa». Es war eine Kooperation zwischen der Regierung und der Vereinigung Bäuerlicher Organisationen. Über 20 Jahre später wurde diese Idee von uns und dem Verein Feldfreunde wieder ausgegraben und als weitere Grundlage für die Entwicklung eines neuen Angebots herangezogen.

Das Konzept ist einfach: Schulklassen sollen ganz im Sinne der Bildung für nachhaltige Entwicklung erlebnisreiche Stunden auf einem naheliegenden Landwirtschaftsbetrieb verbringen und erfahren, wo Teile unserer Nahrungsmittel herkommen, wie und von wem sie produziert werden.

Wir haben uns also zusammengetan, im Wissen darüber, das gleiche Ziel zu verfolgen: Wir möchten kommende Generationen aktiv für eine nachhaltige Ernährung sensibilisieren und aktive Bauernhofpädagogik anstreben. Bei Acker e.V. Deutschland wird die Schule am Bauernhof im Rahmen der GemüseAckerdemie seit jüngster Zeit

in einigen Bundesländern umgesetzt. Dabei laden AckerSchulen einen Landwirten oder eine Landwirtin aus der näheren Region in den eigenen SchulAcker ein. Im Gegenzug besuchen die Kinder diese auf ihrem Bauernhof.

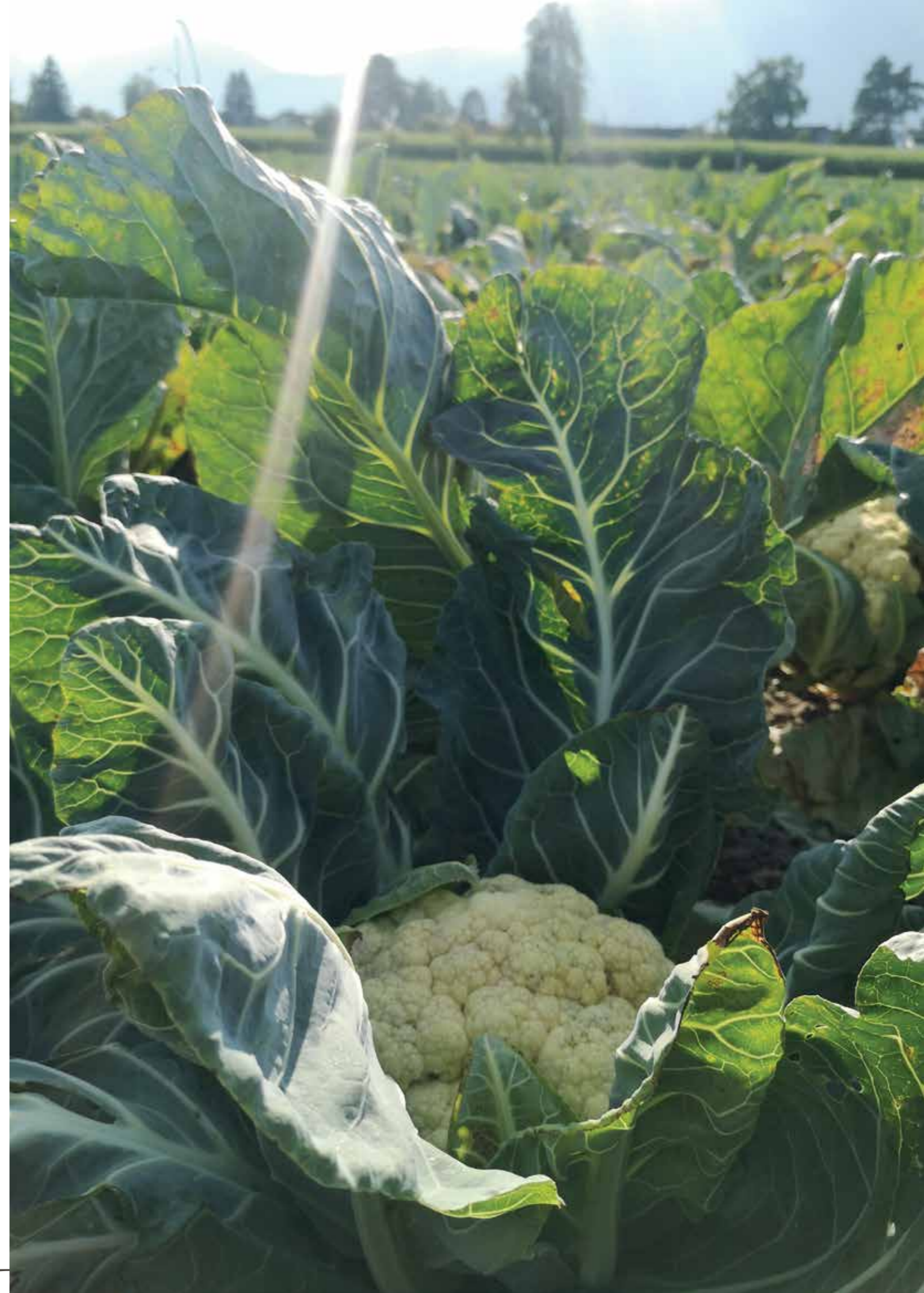
Darauf aufbauend und im Wissen, dass es in Liechtenstein kein exklusives Angebot für AckerSchulen gibt, wurde das Jahr 2022 als Recherchejahr genutzt, um Informationen über diverse Ansätze von «Schule auf dem Bauernhof» im deutschsprachigen Raum zusammenzutragen und auszuwerten. Besonders freuten wir uns über die Einladung zu diversen Netzwerktreffen in Innsbruck sowie in Graubünden von Verantwortlichen von «Schule am Bauernhof». Von dem Austausch mit Akteur*innen aus der Praxis konnten wir enorm profitieren und bereits ein Netzwerk aufbauen. Ebenso von grossem Nutzen war die Teilnahme an einer Weiterbildung am Strickhof Winterthur, welcher spezifisch für Landwirt*innen, die künftig «Schule auf dem Bauernhof» anbieten möchten, angeboten wird.





WEITERER ACKERFLEISS

Neben unseren Hauptangeboten – Der GemüseAckerdemie, den Nachernteaktionen sowie der AckerKüche – durften wir in 2022 Teil von vielen weiteren kleinen und interessanten Nebenprojekten und Schauplätzen sein, die sich mit dem Thema Nachhaltigkeit und Ernährung in Liechtenstein auseinandersetzen. Diese Nebeneinsätze sind für uns nicht nur Ackerfleiss sondern bieten uns die Möglichkeit unsere Vision zu vermitteln und unser Netzwerk in der Region zu stärken.



BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG (BNE) - PRAXISTAG

Die Ackerschafft gestaltete auf Einladung von education21 am 19. Januar 2022 einen Programmpunkt im Rahmen des online stattfindenden BNE Praxistag der PH Schwyz. Unter dem Motto «BNE macht dich stark- Förderung

von Gestaltungskompetenzen, Empowerment und der Partizipation in der Schulpraxis» – war die Vorstellung des Ansatzes der GemüseAckerdemie zu unserer Freude sehr gut besucht.



BNE Praxistag 2022

BNE macht dich stark!

Förderung von Gestaltungskompetenzen, Empowerment und Partizipation in der Schulpraxis

19. Januar 2022 | 14:00 bis 17:15 Uhr | Online

Als Bildungskonzept stärkt BNE die Selbstwirksamkeit der jungen Menschen. Am gemeinsam organisierten BNE-Praxistag der PH Schwyz und education21 setzen wir uns in Referaten und Workshops mit der Frage auseinander, wie die Förderung der Gestaltungskompetenzen, von Empowerment und der Partizipation in der Schulpraxis gelingen kann. Wie können Herausforderungen zu Möglichkeiten werden? Wie kommen wir vom Wissenserwerb ins Handeln? Der stufenübergreifende BNE-Praxistag richtet sich an Bildungsfachleute, Lehrpersonen, Schulleitende, Dozierende und Studierende an Pädagogischen Hochschulen und weitere an BNE-Interessierte. Die Teilnahme ist kostenlos.

Anmeldeschluss: 13. Januar 2022

impulse zu Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE)



pädagogische hochschule schwyz

Kontakt silvana.werren@education21.ch



FRÜHLINGSMARKT

Erstmals organisierte «Erlebe Vaduz» am 23. April 2022 einen Frühlingmarkt in Vaduz. Auf Anfrage, den Markt mit einem aktiven Programm zu umrahmen, nutzten wir die Chance: Wir boten ein umfangreiches Angebot primär für Kinder. Aber auch die Erwachsenen hatten Freude daran, Saatgutkugeln selber zu machen, Töpfe zu bemalen und anschliessend anzusäen. Weiter konnte Interessierten auch das Pikieren von Keimlingen nähergebracht werden. Unsere Musikbox, die den Gemüseretter*innen auf dem Nachernte-Feld bereits vertraut ist, stiess auch auf dem Rathausplatz seitens der Organisator*innen auf Anklang, sodass wir dem Wunsch, den ganzen Platz mit fröhlicher Musik zu beschallen, gerne nachgekommen sind.

BIODIVERSITÄTSTAG

Am 21. Mai fand im Haberfeld in Vaduz erstmals der Biodiversitätstag statt. Zusammen mit weiteren Fachexpert*innen durften wir das Thema Artenvielfalt für alle Interessierten fühl- und erlebbar machen. Neben der Vorstellung unseres Vereins mit verschiedenen Informationsmaterialien boten wir eine «vertical gardening» Kunstwand an. Kinder hatten die Möglichkeit, ihren Traumgarten zu zeichnen und diesen vertikal aufzuhängen. Des Weiteren boten wir die Möglichkeit, mit frischen Kräutern und Mörsern, Kräutersalze selbständig herzustellen und die Gläser individuell zu verzieren. Begleitet wurde das Ganze von der «Fahrbar» des Vereins Neuraum sowie durch die «Freiluftküche», die mit uns ihren ersten Auftritt hatte. So konnten sich die Besucher*innen über eine feine «Gröstelpfanne» und Getränke auf gemütlichen selbstgebauten Möbeln, die Bestandteil der «Fahrbar» sind, freuen. Die Studentinnen erhielten tatkräftige Unterstützung von unserem Vereinskoch Thomas Marxer.



KINDERLOBBY

Die Kinderlobby hat in Kooperation mit dem aha am 7. Juni 2022 erstmals verschiedene Vertreter*innen von Organisationen zu einem runden Tisch eingeladen. Das Thema war «Nachhaltigkeit, Umwelt und Klima» mit dem Ziel, im Jahr 2023 gemeinsam eine Aktionsreihe durchzuführen. Unser Verein tauschte sich mit Vertreter*innen des Liechtensteinischen Gymnasiums, der Feldfreunde und der CIPRA International zum Thema Ernährung aus.

Entstanden ist daraus ein ganzjähriges ERASMUS+ Projekt mit dem Namen «Bon appetit! Du champ à l'assiette» - vom Feld zum Teller». Die Hauptkoordination des Projekts hat die CIPRA International zusammen mit der Institution Au Maquis aus Luberon in Südfrankreich. Ziel ist es, mit Workshopangeboten der Ackerschafft sowie der Feldfreunde Schüler*innen des Gymnasiums sowie Jugendliche aus Luberon für das Thema nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren und ihnen vorhandene Initiativen in Liechtenstein näher zu bringen.



LEUCHTTURMPROJEKT «ICH, DIE ZUKUNFT»

Im Sommer 2023 wird auf dem Schaaner Lindaplatz in einem 35 Meter hohen Aussichtsturm aus Holz während der Dauer von 17 Wochen das Augenmerk auf die 17 UN-Nachhaltigkeitsziele gelegt. Das Projekt bietet neben einer dauerhaften Ausstellung im Turm in den oberen Stöcken auch die Möglichkeit, im Erdgeschoss für interessierte Institutionen ein Angebot für ein nachhaltiges und zukunftspositives Liechtenstein zu gestalten. So sind verschiedene Interessensgruppen dazu eingeladen, während der 17 Wochen diesen sogenannten «Perspektivenraum» zu nutzen und ihre Berührungspunkte mit den globalen Nachhaltigkeitszielen in einer Form vorzustellen. Entschlossen, diese Möglichkeit der Öffentlichkeitsarbeit zu nutzen, wurden die Vorbereitungsarbeiten aufgenommen.



AUFTRITT AM JAHRMARKT IN ESCHEN

Anfang Oktober durften wir uns über die Einladung des Rotary Club Liechtenstein-Eschnerberg an ihren alljährlichen Stand am Eschner Jahrmarkt freuen. Dort durften wir unseren Verein vorstellen und Besucher*innen konnten nach dem «Zahl-was-es-dir-wert-ist Prinzip» Nacherntegemüse («Süasskartoffla» und «Herdöpfel») mit nach Hause nehmen. Einige Zeit später folgte eine Einladung an das wöchentliche Mittagessen verbunden mit der Möglichkeit, die AckerKüche dem RC Liechtenstein-Eschnerberg erstmals einem breiteren Publikum vorzustellen. Für den Aufbau einer geeigneten Infrastruktur für die AckerKüche konnte unser Verein auch gleich einen Spendenbeitrag von CHF 5'000.- entgegennehmen. Für diese Unterstützung möchten wir uns nochmals herzlichst bedanken!



LIECHTENSTEINER KOCHBUCH

Die Initiantinnen Cornelia Wolf vom hoi Laden in Vaduz und Bernadette Kubik-Risch vom omni Buchladen hatten die Idee einer Neuauflage des Liechtensteiner Kochbuches. In Anlehnung an das von der Trachtenvereinigung herausgegebene Buch aus dem Jahr 1982 ist dem Projektteam ein kulinarischer Streifzug durch das kleine Alpenland Liechtenstein gelungen, wobei die Menschen in ihren Küchen sowie traditionelle Rezepte ebenso sympathisch in den Vordergrund rücken, wie die Produzent*innen toller hiesiger Produkte. So fühlen wir uns geehrt, für das Tischgespräch bei einem Brunch im omni Buchladen angefragt worden zu sein, das die kulinarische Seite des Buches bereichern und abrunden sollte. Sandra Fausch durfte dabei als Interviewpartnerin teilnehmen, wodurch nicht nur Leser*innen aus Liechtenstein einen persönlichen Einblick erhielten und vom Bildungsprogramm GemüseAckerdemie erfuhren, sondern auch Tourist*innen aus aller Welt. Das Buch wird im kommenden Jahr auch in Englisch erhältlich sein. Wir sagen danke für diese Möglichkeit!





VEREINSINTERNE AKTIVITÄTEN

Auch unser internes Vereinsleben soll nicht zu kurz kommen.
Deshalb haben wir im 2022 folgende Aktivitäten durchgeführt:



PERMAKULTUR-HOCK IN GRABS

Am 16. Juli fand der erste Permakultur-Hock im Dorfgarten Grabs statt. Dies ist ein loses und unverbindliches Netzwerktreffen, das für Interessierte der Permakultur ins Leben gerufen wurde. Da Elisabeth einen PDC-Grundkurs in Permakultur absolvierte, liess sie es sich nicht nehmen, Gleichgesinnte in der Umgebung sowie deren Projekte näher kennenzulernen. Zudem gab es einen interessanten Input von Bernhard Gruber vom österreichischen Waldgarteninstitut.

Was ist Permakultur?

Dies ist ein ganzheitliches und vielschichtiges Konzept der Gartengestaltung und der nachhaltigen Landwirtschaft. Permakultur leitet sich aus dem englischen «permanent (agri-)culture» ab und steht für dauerhafte Kultur oder Landwirtschaft. Bei der Permakultur geht es darum, sich natürliche Kreisläufe und Ökosysteme zum Vorbild zu nehmen und im Garten nachzuahmen. Permakultur ist eine Form der Landnutzung mit dem Vorbild natürlicher Ökosysteme. Dabei wird besonders auf Kreisläufe, Vielfalt und Widerstandsfähigkeit der Gestaltung und Bepflanzung geachtet.

GENERALVERSAMMLUNG

Am 10. Juli fand unsere Generalversammlung in der Wirtschaft zum Löwen in Schellenberg statt. Weil uns Nachhaltigkeit nicht nur auf dem Acker, sondern auch bei der Mobilität wichtig ist, sind wir alle mit

den Fahrrädern an die Versammlung angereist. Wir blickten auf ein intensives und erfolgreiches Vereinsjahr 2021 zurück und liessen dies mit einem feinen Abendessen ausklingen.



TEAMAUSFLUG IN DEN TRIESENBERG

In unserer noch jungen Vereinsgeschichte machte sich noch nie ein so grosses Ackerschafts-Team auf zum Vereinsausflug, wie am 16. Oktober. Am Wangerberg in Triesenberg kam das Team in Begleitung von Partner*innen und Kindern in den Genuss einer privaten Führung «vo ünschem

Gärtner» Christian Schädler. «Chrigel» führte durch den neueröffneten Naturlernpfad in Triesenberg, den er für die Gemeinde Triesenberg entwickeln durfte. Der Abend wurde anschliessend durch einen feinen Apéro am Lagerfeuer und einem leckeren Fondue vom lokalen Lama- & Alpakahof abgerundet.





WIR SAGEN DANKESCHÖN!

Unser Vereinsbeet besteht mittlerweile aus einem bunten Mix an wertvollen Partnern*innen. Sie sind unerlässliche Säulen unseres Wirkens. Wir danken deshalb allen unseren inhaltlichen, strategischen und finanziellen Partner*innen für die wichtige Unterstützung auf unserem Weg.



AN UNSERE ACKERSTÜTZER*INNEN

Als gemeinnütziger Verein, in dem wir eine gemeinsame Vision für eine nachhaltige Ernährungslandschaft in Liechtenstein teilen, gibt es viele Personen, die gemeinnützige Tätigkeiten leisten. Ob Mitwirkung an Nachernteaktionen, lektorieren von Texten oder das gemeinsame Mitdenken von unseren Angeboten. Uns ist es wichtig, dass diese nicht unbenannt bleiben, denn

dank dieser Mitwirkung ist aus dem Keimling eine bereits stattliche Jungpflanze geworden.

Insgesamt haben wir **11 Personen** über ihren geschätzten ehrenamtlichen Einsatz im 2022 befragt und grob geschätzt kamen wir auf insgesamt ca. **230 geleistete Stunden**.

AN UNSERE FÖRDERPARTNER*INNEN

Unsere Vereinsaktivitäten können wir nur darum durchführen, weil wir starke verlässliche Förderpartner*innen haben. Sie bilden für all unsere Machenschaften das Gerüst. Wir schätzen es sehr, dass sie mit uns neue Wege in Liechtenstein einschlagen und Angebote unterstützen, die es in

Liechtenstein so noch nicht gegeben hat. Jedes unserer Angebote ist neuartig und teilweise noch unerprobt. Für diesen Vertrauensvorschuss möchten wir uns herzlich bedanken. Es ist ermutigend, dass sie unsere Vision für ein nachhaltigeres Liechtenstein mit finanziellen wie auch ideellen Mitteln mittragen.

Binding Stiftung



schaan



Liechtensteinische Landesbank¹⁸⁶¹
Zukunftsstiftung



Hand in Hand



TECHNOPARK[®]
LIECHTENSTEIN

fivetolife

AN UNSERE KOOPERATIONSPARTNER*INNEN



KREATIV
AKADEMIE



Verein
«ich, die Zukunft»



... UND MITGLIEDSCHAFTEN



JAHRESRECHNUNG: BILANZ
PER 31. DEZEMBER 2022

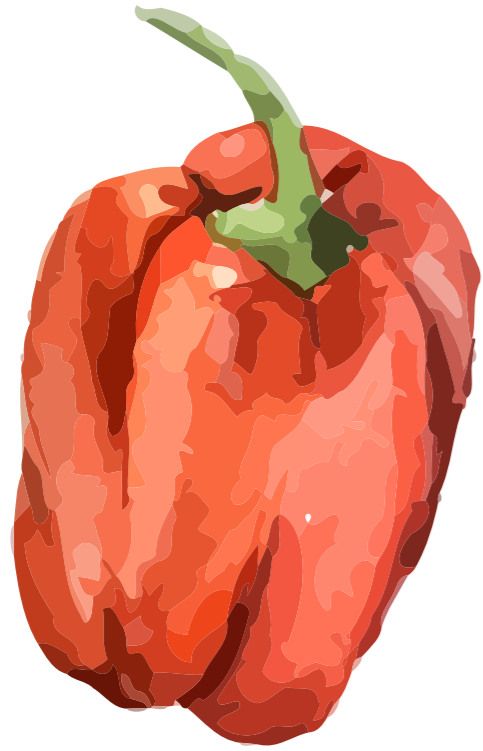
Aktiven	in CHF	in CHF
Bankguthaben Kontokorrent	43'221.80	
Bankguthaben Sparkonto		50'000.80
Rechnungsabgrenzungsposten	12'878.30	
Mobile Sachanlagen		892.65
Total Aktiven		106'993.55

Passiven	in CHF	in CHF
Kurzfristige Verbindlichkeiten		9'569.70
Rechnungsabgrenzungsposten	410.50	
Erhaltener Ertrag des Folgejahres	62'600.00	
Vereinsvermögen	1'282.45	
Gewinn	31'630.15	
Total Passiven		106'993.55

JAHRESRECHNUNG: ERFOLGSRECHNUNG
1. JANUAR BIS 31. DEZEMBER 2022

Ertrag	in CHF
Förderbeiträge	50'000.00
Unterstützung Projekte	103'700.00
Spenden	950.55
Dienstleistungserträge	11'561.55
Total Erträge	166'212.10

Aufwand	in CHF
Materialaufwand	5'093.80
Handelswarenaufwand	1'103.75
Löhne und Gehälter	102'353.40
Sozialversicherungsaufwand	15'531.65
Übriger Personalaufwand	-31.85
Raumaufwand	1'142.90
Sachversicherungen	398.50
Verwaltungs- und Informatikaufwand	5'867.65
Werbeaufwand	2'586.00
Abschreibungen auf Sachanlagen	474.35
Finanzaufwand	61.85
Total Aufwendungen	134'581.95
Gewinn	31'630.15



ÜBER UNS

TEAM & ORGANISATION

Wir sind ein 2019 gegründeter, gemeinnütziger Verein mit Sitz in Vaduz. Die Geschäftsstelle befindet sich im Technopark Liechtenstein, Schaanerstrasse 27, 9490 Vaduz. Der Verein hat keine Mitglieder.

VORSTAND:

Sandra Fausch, Präsidentin
Elisabeth Müssner, Vize-Präsidentin
Bruno Mayer, Kassier

GESCHÄFTSSTELLE:

Sandra Fausch, Co-Geschäftsleitung
Elisabeth Müssner, Co-Geschäftsleitung

TATKRÄFTIGE UNTERSTÜTZER*INNEN:

Thomas Marxer, Vereinskoch
Eric Kaiser, Vereinskoch
Doreen Müssner, Buchhaltung
Laurin Müller, Mitarbeiter
Helmuth Müssner, Lektor
Christian Schädler, Gärtner
Christoph Wohlwend, Revisor

Unsere Statuten sind abrufbar unter www.ackerschaft.li





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
Konto: 5574.3202.2001
Bank: Liechtensteinische Landesbank

Umsetzung

3P AG (PR & Marketing), Vaduz (Liechtenstein)

Illustrationen und Fotos

Julian Konrad, Schaan
Kreativakademie, Vaduz
Nathalie Jahn, Schaan
S. 8 © Karin Lubenau, Acker e. V.

Druck

Druckpartner Anstalt, Schaan (Liechtenstein)
REFUTURA Recycling 100% Altpapier
Blauer Engel, FSC zertifiziert, CO2 neutral