

Mehr arbeitslose Jugendliche

VADUZ. Die Jugendarbeitslosigkeit im Fürstentum Liechtenstein hat im August deutlich zugenommen und lag Ende Monat bei 3,2 Prozent. Es waren 78 Personen im Alter von 15 bis 24 Jahren arbeitslos, 21 mehr als im Vormonat. Die Arbeitslosenquote für alle Altersgruppen zusammen blieb hingegen mit 2,3 Prozentpunkten unverändert. Insgesamt waren 455 Personen arbeitslos, wie der Arbeitsmarkt Service am Dienstag mitteilte. Positiv war die Entwicklung bei den 25- bis 49-Jährigen. Die Zahl der Arbeitslosen in dieser Gruppe sank um 14 Personen auf 253. Und in der Altersklasse ab 50 Jahren waren 124 Personen arbeitslos, eine weniger als im Vormonat. Die Zahl der von den Betrieben gemeldeten offenen Stellen reduzierte sich von 301 im Juli auf 267 im August. Kurzarbeit gab es im Fürstentum praktisch keine mehr. Nur gerade ein Betrieb mit zwei Beschäftigten war davon betroffen (sda)



Vortrag mit Peter Geiger

VADUZ. Heute, Mittwoch, 3. September, um 18 Uhr, lenkt der Historiker Peter Geiger im Landesmuseum den Blick auf den Kriegsbeginn 1939, auf die konkreten Ereignisse jener Tage. Die Schritte zur Kriegsentfesselung geschahen anders als 1914. Und Liechtenstein? Es war als Staat in der Existenz gefährdet, durch Ideologie und Macht des Dritten Reiches. Der Referent zeigt und analysiert u. a. Ausschnitte aus Hitlers Reichstagsrede vom 1. September, ebenso die Reaktionen in den Kabinetten und in der Öffentlichkeit. Was schrieben dazu die Liechtensteiner Zeitungen? Was erwartete man 1939 in Liechtenstein? Fürst und Regierung hatten am 30. August die Neutralität erklärt. Fühlte man sich an der Seite der Schweiz sicher? Peter Geiger ist der Autor des bekannten Werks «Kriegszeit, Liechtenstein 1939-1945». (eing.)



Joël Grandchamp
Redaktion
«Liechtensteiner Vaterland»

Denk laut

Herzlich willkommen
im Vaduzer Medienhaus
Lihga: Halle 1, Stand 1

Zu schade für die Tonne

Jeden Tag landen in Liechtenstein viele noch geniessbare Nahrungsmittel im Müll. Sacha Schlegel will eines der reichsten Länder der Welt zu einem nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln bewegen.

CAROLINE POSPISCHIL*

BALZERS. Der Salat, der vor Sacha Schlegel auf dem Tisch liegt, hat schon bessere Zeiten gesehen. Doch das sei noch kein Grund ihn zu entsorgen, findet Schlegel. «Zu viele Lebensmittel landen im Müll, obwohl sie noch geniessbar sind», sagt der 43-Jährige aus Balzers. Deshalb kocht er regelmässig mit aussortiertem Obst und Gemüse aus Supermärkten und von Biobauern. Die Waren können nicht mehr verkauft werden, da sie kleine Schönheitsfehler haben oder nur noch kurz haltbar sind.

Ist der Wohlstand schuld?

Lebensmittelverschwendung ist ein globales Problem. Eine Studie der amerikanischen Ernährungsorganisation FAO zeigt, dass weltweit fast ein Drittel der Lebensmittel im Müll landet. In wohlhabenden Staaten würden besonders viele Nahrungsmittel vorschnell weggeworfen, meinen viele Liechtensteiner. «Wir denken zu wenig darüber nach, wie gut es uns geht. In anderen Ländern können es sich die Menschen gar nicht leisten, ihr Essen einfach so in den Müll zu werfen», sagt Hedi Miah. Die Schaanerin unterstützt Sacha Schlegels Engagement. «Klar ist er irgendwo ein Spinner. Aber Spinner verändern meistens auch etwas in der Welt.»

Teller statt Tonne

Gemeinsam mit dem Projekt «KochKollektiv» bereitet Sacha Schlegel auf Veranstaltungen und Wochenmärkten Speisen aus gerettetem Obst und Gemüse zu. In diesem Jahr war die Gruppe erstmals mit einem Stand beim Fest zum Staatsfeier-



Zur Autorin Gast aus Wien

*Caroline Pospischil (24) kommt aus Wien und absolviert derzeit die fünfte internationale Sommerakademie für Journalismus und PR an der Universität Liechtenstein.



Bild: Caroline Pospischil

Jeden Tag wird geniessbares Obst und Gemüse aussortiert.

tag vertreten und servierte frisch zubereitete Gerichte gegen eine freie Spende. Anders als der Verein «Tischlein deck dich», der rettete Lebensmittel an Bedürftige weitergibt, veranstaltet Sacha Schlegel die Kochaktionen nicht für Menschen in finanzieller Not. Er will ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung und für einen nachhaltigen Umgang mit Nahrung setzen.

Kunden sind kritisch

Der Supermarkt Coop in Balzers unterstützt sowohl «Tischlein deck dich» als auch das «KochKollektiv». Geschäftsführerin Anja Schumacher ist froh, dass Sacha Schlegel regelmässig Waren abholt. Sie bedauert, dass sie täglich Lebensmittel wegwerfen muss, weil diese nicht mehr dem Verkaufszustand entsprechen. «Die Kunden wollen natürlich nur das Beste für ihr Geld», sagt sie. «Wir haben sie aber auch so erzogen.» Grundsätzlich ist es erlaubt, dass Supermärkte Produkte an Privatpersonen oder Vereine abgeben. «Der Supermarkt muss allerdings in jedem Fall für die Qualität und Sicherheit der Produkte garantieren. Schlecht gewordene Lebensmittel dürfen natürlich nicht weitergegeben werden», erklärt Lebensmittelinspektor Markus Gstöhl vom Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen.

Haltbarkeitsdatum verwirrt

Häufig verwirren die schwer verständlichen Datumsangaben auf den Supermarktwaren. Das Schweizer Lebensmittelgesetz schreibt vor, welche Produkte mit einem Verbrauchs- und welche mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum zu kennzeichnen sind. Lebensmittel wie Fleisch oder Milch bekommen ein Ver-

brauchsdatum aufgedruckt und sollten auch bis dahin verzehrt werden. Bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum müssen Produkte ihre Eigenschaften behalten, danach könnten sie gegebenenfalls ihren Geschmack, ihre Farbe oder Konsistenz verändern.

Viele Lebensmittel sind jedoch auch nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit für einige Zeit risikolos geniessbar. Zusätzlich kennzeichnen viele Hersteller die Produkte mit einem Verkaufsdatum. Dieses gibt an, wie lange die Supermärkte die Waren verkaufen dürfen. Gesetzlich vorgeschrieben ist diese Angabe jedoch nicht. «Hier liegt häufig das Problem», erklärt Lebensmittelinspektor Gstöhl. «Viele Kunden verwechseln das Verkaufs- mit dem Verbrauchsdatum und denken dann, die Lebensmittel wären schon abgelaufen.»

Verschenken statt entsorgen

In Deutschland und Österreich gibt es Internetseiten wie foodsharing.de, wo Privatpersonen und Betriebe nicht benötigte Lebensmittel anbieten. Interessierte können diese dann kostenlos abholen. Auch in der Schweiz ging im vergangenen November mit myfoodsharing.ch eine solche Plattform online. «Ich möchte Foodsharing in Liechtenstein bekannt machen», sagt Sacha Schlegel. Als ersten Schritt hat er gemeinsam mit dem Verein Essenziell im Kunstmuseum Liechtenstein einen offenen Kühlschrank installiert, aus dem sich Vorbeikommende frei bedienen können.

Ein ethisches Problem

Momentan gibt es keine gesetzlichen Massnahmen, die der



Bild: Simon Egger

Das «KochKollektiv» bei den Vorbereitungen zum Staatsfeierfest.



Bild: Simon Egger

Sacha Schlegel rettet Lebensmittel vor der Mülltonne.

Lebensmittelverschwendung entgegenwirken. «Es gibt jedoch beim Schweizer Bundesamt für Lebensmittelsicherheit Arbeitsgruppen, die das Problem entschärfen sollten», sagt Markus Gstöhl. Generell sieht Gstöhl im Wegwerfen von geniessbaren Nahrungsmitteln weniger ein gesetzliches, sondern eher ein ethisches Problem. So auch Sacha

Schlegel: «Es ist nicht schwer zu erkennen, ob Lebensmittel wirklich schlecht geworden sind oder bloss nicht mehr dem Verkaufszustand entsprechen», appelliert er an den gesunden Menschenverstand. Mit geschärftem Bewusstsein kann jeder und jede einen Beitrag zum Kampf gegen Lebensmittelverschwendung leisten.

Der LED bedankt sich bei Frommelt und Jehle für den Einsatz

SCHAAN. An der Klausurtagung des LED-Stiftungsrates am letzten Samstag im Seminarzentrum Stein Egerta hat der Stiftungsrat Bruder Stephan Frommelt für seinen segensreichen Einsatz seit 1961 in der Transkei, ehemaliges Homeland in Südafrika, herzlich gedankt. Bruder Stephan hat mit Unterstützung des LED und zahlreicher Spenden aus Liechtenstein als Mariannhiller Missionsbruder Lehrwerkstätten für Schreiner, Zimmerleute, Schlosser und Schmiede

aufgebaut und vielen jungen Männern aus den Slums eine Berufsausbildung ermöglicht. Seit Mitte August lebt Bruder Stephan in der Kommunität der Mariannhiller Missionare in Altdorf. Mit dem Dank an Bruder Stephan verbindet der LED die besten Wünsche für die neue Lebensphase in der Pension.

Neue Aufgabe

Beim LED-Klausurtag wurde Alexandra Jehle aus Schaan für ihren LED-Einsatz verabschie-

det. Nach einem zehntonatigen Praktikum im Kinderdorf «Les Saints Innocents» in Burkina Faso und einem EZA-Vorbereitungskurs bei Interteam in Luzern wird Alexandra Jehle am 1. November 2014 ihre neue Aufgabe als Mitarbeiterin in dem vom Verein «Hilfe zur Selbsthilfe» Vaduz unterstützten Projekt in Ziniaré, Burkina Faso, beginnen. Der LED-Stiftungsrat wünscht Alexandra Jehle viel Erfolg und alles Gute für ihren Einsatz. (eing.)



Bild: LED

Bruder Stefan Frommelt und Alexandra Jehle.