



FELD FREU NDE





Die Kernbotschaften



1. Hof und Tisch sind eine Einheit.

Gutes Essen schafft gute Landwirtschaft. Gute Landwirtschaft schafft gutes Essen. Eine nachhaltige Landwirtschaft braucht eine nachhaltige Ernährung. Wir schauen über den Tellerrand und unterstützen durch unser Einkufen und Essen die Liechtensteiner Bäuerinnen und Bauern bei einer ressourcenleichten, nachhaltigen Produktion.

2. Agrarökologie regeneriert.

Agrarökologie ist die gelebte Verbindung von nachhaltiger sozial-ökologischer Landwirtschaft und Ernährung. Sie ist ein entscheidender Pfeiler für eine nachhaltige Entwicklung. In Liechtenstein wollen wir Agrarökologie mit und durch den Verein Feldfreunde und dem Bionetz verwirklichen und wirken lassen.

3. Unser Ackerland ist wertvoll und schafft Nahrung.

Wir wollen das Ackerland schützen, bewahren und nachhaltig nutzen, indem wir gute Nahrungsmittel für Menschen anbauen. Wir sind darauf angewiesen. Damit das Ackerland bestmöglich genutzt wird, möchten wir es grösstenteils für die menschliche Ernährung nutzen. Mit den dabei entstehenden Nebenprodukten füttern wir die Tiere. Wir wollen einen möglichst geschlossenen Kreislauf erreichen, bei dem nichts verloren geht.

4. Use the gras. Feed no Food!

Grasland, das gibt es auf der Welt und in Liechtenstein sehr viel. Selber essen können wir das Gras nicht. Ohne die Viehwirtschaft mit dem Grünland würde der Landbedarf für unsere Ernährung erheblich steigen. Daher wollen wir die Wiesen und Weiden erhalten und nutzen, indem wir eine nachhaltige Viehwirtschaft fördern, die das Tierwohl achtet, das Grasland nutzt und auf Kraftfutter so weit wie möglich verzichtet.

5. Gutes Essen ist naheliegend.

Regionale Wertschöpfungsnetze verbinden Bauern und Konsumentinnen. Sie schaffen Freiräume und Möglichkeiten für nachhaltige Produktionsweisen. Dabei stehen sie vor vielen Herausforderungen und brauchen die Bereitschaft der Kunden regionale, nachhaltige Produkte zu kaufen und zu nutzen.

6. Gutes Essen wertschätzen.

Ein Viertel aller Nahrungsmittel erreicht nie den Teller. Auf dem Feld, bei der Lagerung, der Verarbeitung, in den Restaurants und den Küchen geht so vieles verloren. Das ist unnötig und eine Verschwendung. Wenn wir Food Waste vermeiden, schaffen wir viele Möglichkeiten für eine nachhaltige Landwirtschaft. Daher wollen wir jedem Nahrungsmittel mit Achtsamkeit und Wertschätzung begegnen.

7. Gutes Essen verbindet Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit.

Gutes Essen bedeutet sich selbst zu achten, sich die Zeit nehmen und aus frischen, regionalen und saisonalen Nahrungsmitteln Essen zuzubereiten. Es heisst Essen geniessen, in Gemeinschaft oder auch allein. Es heisst kochen. Es schafft Gesundheit. Über die Ernährungsökologie erfahren wir die Wirkung von gutem Essen nach aussen, in der Umwelt, und nach innen, auf die Gesundheit.

8. Die Feldfreunde haben Respekt für jeden Menschen und für jedes Tier.

Der soziale Zusammenhalt, die Achtung und das Verständnis füreinander sind für ein Lebenswertes Liechtenstein unersetzlich. Dieser Respekt erstreckt sich auch auf die Tiere, mit denen wir Menschen seit tausenden Jahren in Gemeinschaft leben. Auf den Höfen der Bionetz Bäuerinnen dürfen alle Tiere artgerecht leben. Das Tierwohl ist ein Grundwert.

Mach mit und schliesse Freundschaft mit uns!

www.feldfreunde.li