

# JAHRESBERICHT

---



**VEREIN FELDFREUNDE**

---

Februar 2024



**FELD  
FREUNDE**

---

# JAHRESBERICHT 2023

## Vorspeise

### VORWORT

Der Jahresbericht ist, ganz dem Thema Ernährung entsprechend, wie ein Menü aufgebaut. Beginnen wir mit einer **Vorspeise**:

Diese besteht aus der Einleitung gefolgt von einer Reportage über die Gastroauslieferung. Der lebhafteste Text mit Bildbegleitung vermittelt sowohl Einblicke in den Arbeitsalltag von Romann Eggenberger, Leiter Vermarktung, als auch in unser Gastro-Netzwerk.

Als **Hauptspeise** gib es den Jahresrückblick. Wir stellen unsere Organisation sowie die Mitglieder vor. Wir blicken auf die Veranstaltungen zurück und auf die Tätigkeiten im Bionetz und der Vermarktung. Wir stellen die Kommunikationskanäle und Aktivitäten vor. Zudem bedanken wir uns bei unseren Förderpartnern.

Eine **Nachspeise** darf auch nicht fehlen. Diese besteht aus zwei Inhalten: der erste führt aus was Agrarökologie bedeutet und wie wir diese umsetzten. Zu guter Letzt präsentieren wir die 8 Kernbotschaften des Vereins, welche als Leitfaden für unser tagtägliches Tun dienen.

An dieser Stelle möchten wir uns beim ganzen Netzwerk an Mitgliedern, Landwirt:innen, Verarbeiter:innen, Förderern und weiteren Partnern für die gute Kooperation bedanken. Gemeinsam gestalten wir das Ernährungssystem der Zukunft.

Viel Genuss beim Lesen!

---

## FELDFREUNDE – REPORTAGE LIEFERTAG

### Der kurze Weg von Hof zu Herd

**Wenn Roman Eggenberger vom Verein Feldfreunde sein knallrotes Auto frühmorgens mit prallvollen Kühlboxen belädt, dann warten bereits einige Köche und Köchinnen von Schaan bis Gaflei sehnsüchtig auf seinen Besuch. Am heutigen Vormittag hat er wieder ganz besondere Ware im Gepäck: hochwertiges Bio-Weiderind aus Liechtenstein.**

Es ist noch stockdunkel in Liechtenstein, auch der Frühverkehr hat an diesem milden, nassen Dezembermorgen noch nicht eingesetzt. Nur auf dem Riethof in Gamprin brennt bereits Licht. Mit Stirnlampe über der gestrickten Wollhaube sortiert Roman Eggenberger dort im Kühlraum neben dem Hofladen vakuumversiegelte Fleischpakete in schwarze Kühlboxen ein. Insgesamt 340 kg Bio-Weiderind ist gestern aus einem Appenzeller Zerlegebetrieb nach vier Wochen Reifungszeit angeliefert worden. Heute geht es darum, das vom Ruggeller Mäderhof stammende Fleisch an Kunden auszuliefern.

„Wir schlachten derzeit im 2-Monats-Rhythmus und uns ist dabei die Vollverwertung wichtig, also dass wir wirklich alle Teile an den Koch oder die Köchin bringen“, erklärt der 51-Jährige, der im Verein Feldfreunde für Vertrieb und Vermarktung zuständig ist. Noch einmal vergleicht er sorgfältig den Inhalt der einzelnen Kühlboxen mit den Lieferscheinen und verstaut danach alles in seinem Wagen, ehe er mit der ersten Tranche den Hof verlässt.



„Von hier aus ist man innerhalb von 15 Minuten praktisch an jedem Ort im Land. Das ist wichtig für die Kühlkette“, weiss Roman Eggenberger.

Die erste Station heute ist das HPZ Schaan, wo bereits Küchenchef Frank Wilke auf die Lieferung wartet. Er begutachtet genau die einzelnen, schweren Pakete. Voessen, Sied- und Hackfleisch liegen sauber verschweisst vor ihm. „Das Hackfleisch will ich immer im Ganzen haben. So bleibt es länger haltbar und wir lassen es erst dann durch den Wolf, wenn wir es verarbeiten“, erklärt der erfahrene Koch, der seit mittlerweile 19 Jahren die HPZ-Grossküche in Schaan leitet und davor unter anderem auch im Vaduzer Sonnenhof gearbeitet hat. Er greift nach einer Siedfleisch-Packung und gerät spontan ins Schwärmen: „Die Qualität ist einfach genial. Am Stück kräftig angebraten, 48 Stunden bei Niedertemperatur gegart und danach geschnitten – einfach der Hammer.“





Obwohl Frank Wilke und sein Team täglich rund 250 Mahlzeiten zubereiten, legt er grossen Wert auf Qualität und saisonale Regionalität. „Unser Gemüse beziehen wir allerdings nicht über den Verein Feldfreunde, weil das HPZ ja einen eigenen Gemüseanbau in Mauren betreibt und wir alles von dort je nach Erntezeit frisch bekommen. Tomaten oder Gurken kommen bei mir im Winter nicht auf den Teller, dafür regionales Wurzel- und Wintergemüse“, bekräftigt

der Liechtensteiner seine Philosophie.

Bevor es zum nächsten Kunden weitergeht, reicht Roman Eggenberger dem Koch noch zwei Muster: „In diesem Papiersäckchen ist Ribelmaismehl vom Biohof Näscher aus Eschen. Und in dem noch nicht etikettierten Glas das erste Fermentationsprodukt aus Liechtenstein: fermentierte Gelberbsenpaste. Ein cooles, neues Produkt, das ich ‚Liso‘ nenne - also eine Art liechtensteinisches Miso. Mit feiner, süsslicher Note.“ Frank Wilke nimmt beide Produkte interessiert in die Hand. „Gibt es für das Ribelmaismehl auch grössere Gebinde zu 5 oder 10 kg?“, will er wissen. „Kein Problem“, antwortet der Feldfreunde-Mitarbeiter. „Ok, ich probiere beides einmal aus und gib dir danach ein Feedback.“ Noch ein kurzer, freundlicher Händedruck zwischen den beiden und schon sitzt Roman Eggenberger wieder im Auto und steuert den nächsten Kunden an.

Auf der Fahrt dorthin gibt er Einblicke, wie wertvoll diese nur wenige Minuten dauernden Treffen mit den einzelnen Gastronom:innen sind: „Köche oder Köchinnen haben im Normalfall nur sehr wenig Zeit und man kann ihnen im persönlichen Gespräch einfach am besten neue Produkte vorstellen. Und natürlich lernt und erfährt man dabei auch selbst viel Neues.“

Nach wenigen Minuten steht Roman Eggenberger bereits wieder mit zwei vollen, schwarzen Kühlboxen in einer Küche. Diesmal in der Gaststube Sonnriet im 1.Stock der HPZ-Werkstätten in Schaan, wo ihn bereits Fabian Tiefenthaler mit einem freundlichen Lächeln begrüsst. Der Vorarlberger bereitet hier im Gebäude der Holz- und Metallverarbeitung sowie der Industrie-gruppe des HPZ mit seinem Team bis zu 75 Gerichte pro Tag zu - auch für angemeldete, externe Gäste. Die heutige Lieferung ist die allererste Bestellung des Küchenchefs, die er bei den Feldfreunden





---

aufgegeben hat. „Ich habe den Tipp von Frank bekommen“, erzählt Fabian Tiefenthaler, der wie sein HPZ-Kollege heute ebenfalls Voressen, Sied- und Hackfleisch verschweisst vor sich liegen hat. Ausserdem hat ihm Roman Eggenberger wie versprochen auch eine grosse Packung Parüren mitgebracht. „Leider vielerorts ein Abfallprodukt, das von den bekannten Fleischteilen abgetrennt wird. Man kann daraus zwar kein Gericht zubereiten, aber noch den feinen Geschmack herausholen. Etwa für Sossen“, erklärt der 37-jährige Koch. Auch das ist Nachhaltigkeit. Und es freut Roman Eggenberger, der so wirklich das komplette, geschlachtete Rind verarbeiten und verkaufen kann. Zum Abschied verspricht Fabian Tiefenthaler dem Feldfreunde-Mitarbeiter noch etwas: „Ich melde mich Anfang Jahr bei dir und gib dir dann Bescheid, wenn ich mit dem Fleisch erstmals ein Gericht mache.“

Es geht zurück zum Kühlraum des Riethofs, um frisch gekühltes Fleisch für die nächsten Kunden zu holen. „Jetzt sind die Edelteile dran: Entrecôte, Filet und Huft“, verkündet Roman Eggenberger, während er die nächste Kühlbox füllt. „Und zusätzlich zum Rind packe ich auch noch Lamm vom Biohof Näscher dazu.“ Beim nächsten Liefertermin möchte und muss der vielbeschäftigte Feldfreunde-Botschafter besonders pünktlich sein. Schliesslich ist er mit der Küchenchefin des Vaduzer Schlosses verabredet.



An der Pforte ist man bereits vorinformiert. Ausserdem kennt man den stets gut gelaunten Lieferanten mit dem heimischen Bio-Fleisch bereits. Nach kurzer Rückfrage und Kontrolle öffnet sich das schmiedeeiserne Tor und es geht schwerbeladen ohne Auto zu Fuss in den Innenhof des Schlosses. Auf dem Weg dorthin schildert Roman Eggenberger, wie diese Kundenbeziehung überhaupt entstanden ist: „Erbprinzessin Sophie selbst ist auf der LIHGA auf den Verein und unser Angebot aufmerksam geworden. Kurz danach kam auch schon der erste Auftrag: ein klassisches Fleisch-Mischpaket, aber unter anderem auch noch Polenta und Ribelmals. Das, was ich heute hier trage, ist mittlerweile die fünfte Bestellung.“

Im Hof angekommen geht es direkt in die Schlossküche, wo ihm die junge Küchenchefin bereits entgegenstrahlt. Martina Segmüller, seit mehreren Jahren bereits für die Fürstenfamilie tätig, nimmt sofort fachkundig das Fleisch unter die Lupe. „Das ist wirklich Topqualität: butterzart und zergeht auf der Zunge. Man merkt schon beim Verarbeiten, dass es sich um gesund aufgewachsene und stressfrei direkt auf dem Hof getötete Tiere

handelt“, streut die gebürtige Tirolerin der Fleischqualität Rosen. Roman Eggenberger berichtet ihr, dass man ab nächstem Jahr aufgrund der guten Nachfrage plant, zumindest an ein bis zwei Terminen pro Jahr statt derzeit zwei gleich fünf Rinder zu schlachten: „Dann hätten wir an solchen Lieferterminen in Summe rund 900 kg Bio-Rindfleisch anzubieten. Für unsere Planung und die Vollverwertung wirklich aller Fleischteile sollten wir vorab allerdings die genauen Abnahmemengen und Wünsche kennen.“ „Ist gut“, nickt die 37-jährige Küchenchefin und verspricht, ihn demnächst über absehbare zukünftige Bestellmengen zu informieren. „Ach ja, noch



was: Hast du von den Tieren eigentlich auch die Knochen? Die könnte ich gut etwa für Suppen gebrauchen“, will Martina Segmüller zum Abschied noch wissen. „Bring ich Dir vorbei.“ Der offene und freundliche Austausch geht mit einem herzhaften Händedruck zu Ende und Roman marschiert mit den leeren Kühlboxen wieder über die hölzerne Brücke zur Pforte, um dort in sein Auto zu steigen.

„Jetzt geht es noch eine Etage höher“, verrät er mit einem Augenzwinkern und startet den Wagen. Während er diesen durch das wilde Kurvengeschlängel immer höher bergwärts lenkt und einem die Schneeweichen am Rand der Strasse das nahe Weihnachten in Erinnerung rufen, gewährt der 51-jährige Tausendsassa Einblicke in seinen Lebenslauf. „Nach 30 Jahren im Bankwesen habe ich vor fünf Jahren mein altes Leben beendet und ein neues gestartet“, erzählt Roman Eggenberger, der sich heute selbst als „Portfolioarbeiter“ bezeichnet. „Ich genieße es, dass sich mein aktueller Beruf aus verschiedensten Aktivitäten und Arbeitsfeldern zusammensetzt und sich auch ständig verändert: von meinem mobilen Granville Café über die Mitarbeit beim Ideenkanal oder diversen Kommunikations- und Veranstaltungsprojekten bis zu meiner Tätigkeit für den Verein Feldfreunde.“ Gibt es für all diese, doch sehr unterschiedlichen Bereiche eigentlich einen gemeinsamen Nenner? Etwas, was ihn tagtäglich motiviert? Roman lächelt sanft. „Ja, das gibt es. Mir geht es heute vorrangig darum, mit wem ich etwas tue und weniger, was ich tue. Ganz abgesehen davon, dass mich einfach sehr vieles interessiert und ich so jeden Tag neue Erfahrungen mache und etwas dazulerne.“

Die Fahrt und die persönlichen Ausführungen enden hoch oben in Gaflei: am Parkplatz des Clinicum Alpinum. Auf einem kleinen Rollwagen schiebt Roman Eggenberger die nächsten zwei Boxen Richtung Eingangstür. „Ich habe den Gründer und Chefarzt Marc Risch





über den Ideenkanal kennengelernt und einmal spontan angesprochen“, verrät er auf dem Weg ins Innere der Klinik. Im Restaurantbereich empfängt ihn Koch Erik Kaiser und übernimmt die Fleischportionen. Der gesprächige Lieferant nutzt auch hier die Gelegenheit, ihm Probepackungen zu übergeben: je ein Säckchen Gelberbsen und Bio-Polenta sowie die noch nicht etikettierte, fermentierte Gelberbsenpaste.

Nach einem kurzen Fachgespräch der beiden Lebensmittelexperten über den genauen Fermentationsprozess, den im Produkt enthaltenen Restzucker sowie etwaige Verarbeitungsmöglichkeiten geht es wieder durch die nebelige Bergwelt talwärts. Genauer gesagt zum Restaurant Vivid an der Landstrasse in Triesen. Dort kommt Roman Eggenberger schon im Foyer Heiko Krüger entgegen. Auf den Verein Feldfreunde und deren Vertriebsangebot für



heimische, nachhaltig erzeugte Lebensmittel ist dessen 49-jähriger Chefkoch und Inhaber durch die sogenannte „Produzentenarena“ aufmerksam geworden: eine Veranstaltung, die den Kurzschluss zwischen Landwirtschaftsbetrieben und Gastronom:innen innerhalb einer Region fördern und vertiefen möchte. Die heute bestellte, geringe Fleischmenge benötigt der Koch mehr zu Testzwecken. „Aber gut möglich, dass ich bei euch schon bald grössere Mengen bestellen werde. Die hohe Qualität und das Regionale passen perfekt zu meiner Philosophie“, erzählt der Gastronom.

Der Vormittag ist bereits weit vorgerückt. Roman Eggenberger steuert die für heute letzte Station an: die Tagesstruktur Ebenholz. Dort schwingen Meinrad Tichy und Claudia Ospelt gemeinsam im Team tagtäglich



die Kochlöffel, um bis zu 90 hungrige Kindermägen zu Mittag satt zu bekommen und auch ein gesundes Zvieri aufzutischen. „Alles selbstverständlich mit einem entsprechenden Qualitätsanspruch. Von den Kindern bekommen wir ohnehin sofort ein brutal ehrliches und direktes Feedback, ob es ihnen schmeckt oder nicht“, weiss der erfahrene Meinrad Tichy. In seiner Küche landen keine ausgesprochenen Edelstücke, sondern grossteils hochwertiges Sied- und



Hackfleisch in Herd und Pfanne. „Bisher haben wir über die Feldfreunde immer nur 1a-Qualität bekommen. Und auch der Preis ist ok.“ Für Claudia Ospelt ist noch etwas entscheidend: „Bei diesem Fleisch und auch anderen Produkten des Vereins muss man sich keine Gedanken über unnötige Zusatzstoffe machen.“ Zum Abschied formuliert sie noch einen besonderen Wunsch: „Macht doch auch einmal Würste oder Fleischkäse. Die würden bei uns weggehen wie die warmen Semmeln.“

Auf der Rückfahrt zum Hofladen des Riethofs, um dort die Leergebinde zu deponieren, ist es im Auto erstaunlich ruhig. In Roman Eggenbergers Kopf hallen spürbar die vielen Gespräche und Feedbacks der heutigen Besuche nach und rattern bereits neue Ideen, wie diese das derzeitige Feldfreunde-Angebot Schritt für Schritt noch verbessern und ausbauen können. „Das richtige Tempo ist dabei ganz entscheidend. Gepaart mit der gleichbleibend hohen Qualität und zufriedenen Kunden“, sinniert der Vermarktungs- und Verkaufsprofi. Etwas, das ihm und den über den Verein Feldfreunde vertriebenen Produkten am heutigen Vormittag wieder einmal wunderbar gelungen ist.

Autor: Paul Herberstein, Fotos: Julian Konrad



---

# Hauptspeise

Nun kommen wir zur Hauptspeise. Diese besteht aus mehreren Komponenten und zeigt neben der Organisation der Feldfreunde auch die Vielfalt der Aktivitäten auf:

- Organisation
- Rückblick Veranstaltungen
- Bionetz Ackerbau und Weiderind
- Vermarktung
- Kommunikation
- Förderpartner

## DIE VISION

*In einer Zeit, in der wir als Gesellschaft wie nie zuvor auf ökologischen, sozialen und ökonomischen Ebenen herausgefordert werden, sind wir Feldfreunde überzeugt, dass das, was wir tagtäglich essen, Teil der Lösung ist. Wir wünschen uns eine Welt, ein Liechtenstein, wo die Liebe zur Umwelt und zum Essen durch den Magen geht.*

*Um dies zu erreichen, bieten wir ein nachhaltiges Konzept zur Ernährung und Landwirtschaft, die Agrarökologie, für alle Menschen in Liechtenstein an, die eine nachhaltige Ernährung unterstützen und mit jedem Bissen den heutigen Herausforderungen begegnen wollen.*

*Wir sind in der Lage einen Wechsel im Ernährungssystem zu wagen und werden nicht aufhören bis ein regionales, selbstbestimmtes und zukunftsfähiges Ernährungsverständnis in Liechtenstein verankert ist.*

## VORSTAND UND GESCHÄFTSSTELLE

Der Vorstand setzt sich folgendermassen zusammen:

- Flurina Seger (Stiftung Lebenswertes Liechtenstein): Präsidium
- Caroline Hilti (Toni Hilti Stiftung): Vizepräsidium
- Elisabeth Müssner (Verein Ackerschaft) und Sandra Fausch (Vertretung)
- Eliane Vogt (Ernährungsberaterin)
- Andreas Näscher (Biohof Näscher – Bionetz-Vertretung)

- Beat Erne (Neusandhof) ab November
- Samuel Schierscher (Auhof, Interimistisch) – Bionetz-Vertretung
- Florian Bernardi (KBA - Beisitz)
- Sarah Wolf (Institut für Agrarökologie - Beisitz)

Die Geschäftsstelle wird von Michaela Hogenboom geleitet, die auch schon aktiv am Aufbau und der Gründung des Vereins beteiligt war. Seit dem 1. Januar 2024 ist Roman Eggenberger als Leiter Vermarktung Teil der Geschäftsstelle. Zudem wird Toni Büchel ab dem 1. April 2024 das Team der Geschäftsstelle operativ ergänzen.

## MITGLIEDSCHAFTEN

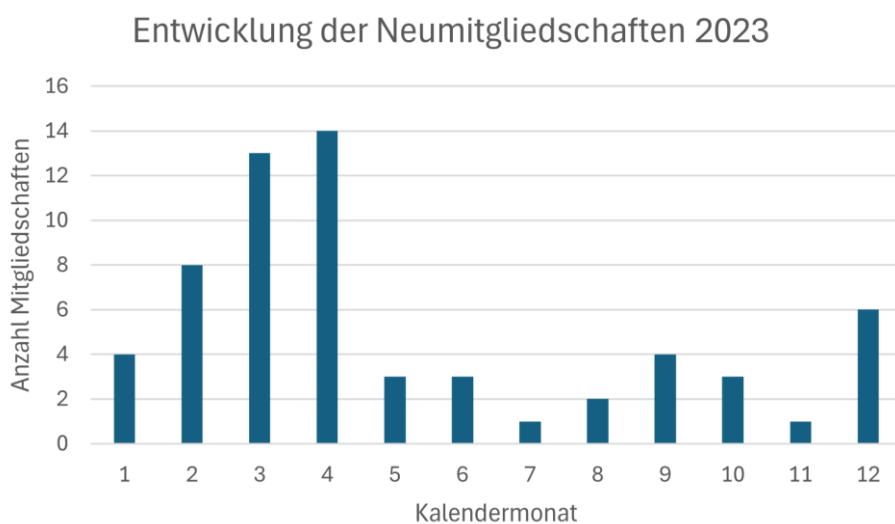


Abbildung 1: Entwicklung der Mitgliedschaftszahlen 2023

Wie schon letztes Jahr ein kurzer Überblick, wer wir sind. Im 2023 kamen 62 neue Mitglieder dazu (Abb. 1), inzwischen bestehen 151 Feldfreunde-Mitgliedschaften:

- 66 Einzelmitgliedern (inkl. Studis/AHV),
- 53 Familien,
- 7 Organisationen,
- 15 Unternehmen,
- 9 Bionetz-Betriebe

Wir hoffen, dass wir auch dieses Jahr wieder neue Mitglieder gewinnen können, die sich mit uns für ein zukunftstaugliches Liechtensteiner Ernährungssystem engagieren.



---

## VERANSTALTUNGEN

Um möglichst viele Menschen direkt für ein nachhaltiges Ernährungssystem zu begeistern, sind die Veranstaltungen sehr wertvoll. So können wir uns mit Interessierten austauschen, feld- und hofnah Themen vermitteln und Einblicke in die Liechtensteiner Landwirtschaft ermöglichen. Zudem erlaubt dies die Leute über den Genuss abzuholen, indem wir lokale Produkte zum Essen und Trinken anbieten, wobei auch mal Neues und Ungewohntes dabei ist. Die folgenden Veranstaltungen haben im Jahr 2023 stattgefunden:

### Feldfreunde Veranstaltungen

- ✓ Erste Vereinsversammlung der Feldfreunde
- ✓ Zweites Netzwerktreffen im Vadozner-Huus
- ✓ Hofbesichtigung auf dem Natuhof, Nendeln
- ✓ Feldfreunde-Stand auf dem Frühlingsmarkt Vaduz
- ✓ Diskussion der Feldfreunde-Ernährungsvision für Liechtenstein im SAL, Schaan
- ✓ Pilotdurchführungen «SchualHof» in Kooperation mit dem Verein Ackerschaft
- ✓ Feldfreunde-Stand am Biodiversitätstag im Haberfeld Vaduz
- ✓ Feierabend Feldbesichtigung auf dem Riethof in Kooperation mit dem Liechtensteiner Bäckerverband
- ✓ Food Save Parcours im Turm "Ich, die Zukunft", Schaan
- ✓ Vortrag "Klima und Ernährung" im Turm "Ich, die Zukunft", Schaan
- ✓ "Die Exoten der Zukunft" - Zweite Produzentenarena mit Dominik Flammer und eine Tavolata in Schaan
- ✓ Ausstellung «Parlament der Pflanzen II» und Mittagstisch im Kunstmuseum Vaduz
- ✓ Planetary Health Diet im Turm "Ich, die Zukunft» in Kooperation mit dem Verein Ackerschaft
- ✓ Mitwirkung an der Fachkonferenz Agrarökologie der Stiftung Lebenswertes Liechtenstein
- ✓ Zweites Erntefest
- ✓ Feldfreunde-Stand am Vaduzner Weihnachtsmarkt
- ✓ Feldfreunde-Woche bei Hilti
- ✓ 6 Corporate Volunteerings für Unternehmen

---

## Partnerschaften und Netzwerkpflege

- ✓ «Bon Appétit» Kochworkshop Gymnasium Liechtenstein in Kooperation mit der CIPRA und Au Maquis aus Frankreich am 30.1.2023
- ✓ Gastlektionen an der Universität Liechtenstein
- ✓ Gaststand am Schaaner Dorfmarkt
- ✓ Teilnahme Roundtable Stiftung Agrarmarketing am 23.5.2023
- ✓ Ackerhüsli-Workshop, Studentenprojekt «pro bono» am 3.6.2023
- ✓ VP Bank Spezialführung im Turm mit Apéro aus Bionetzprodukten am 19.6.2023
- ✓ Feldfreunde-Auftritt in der VP Bank Kantine am 21.6.2023
- ✓ Beteiligung am Zukunftsforum Alpen von der CIPRA am 30.6 und 1.7.2023
- ✓ Beteiligung am Braugerstenfest am 6.7.2023
- ✓ Präsentation am Botschaftsempfang in Wien am 14. September
- ✓ Inner Wheel Feldbegehung und Themenabend in Schaan am 20.9.2023
- ✓ Beitrag im "Mormile Poscht" – Das Magazin vom Hoi Laden, Oktober 2023
- ✓ Tag der Kinderrechte am 20.11.2023
- ✓ Ackerschaft Nachernteaktion am 20.12.2023

Diese Liste ist nicht abschliessend, sondern soll die Vielfalt an Tätigkeiten und Partnerschaften der Feldfreunde aufzeigen.

## EINDRÜCKE DER VERANSTALTUNGEN

### Vereinsversammlung – 17.03.23

Die erste Vereinsversammlung des neuen Vereins fand im Küfer-Martis-Huus in Ruggell statt. Neben einem Jahresrückblick erhielten die Mitglieder einen Einblick in die Feldversuche vom Bionetz und es wurde über die ersten Erfahrungen mit der Hoftötung berichtet. Genuss und Gespräche kamen an dem Abend ebenfalls nicht zu kurz.



Abb. Die erste Vereinsversammlung im Küfer-Martis-Huus in Ruggell.

### Hofbesichtigung Natuhof – 01.04.23

Mehr als 200 Teilnehmende haben den Weg auf den Bionetz-Betrieb von Claudia Heeb und Viktor Marxer gefunden. Sie berichteten über Hintergründe wie Kreislaufwirtschaft, Bodenfruchtbarkeit, Fütterung, Tierzucht und die neu in Liechtenstein eingeführte Hoftötung. Der Gaumen wurde mit regionalen Köstlichkeiten wie Gerstensuppe, Crêpes, Würsten und Liechtensteiner Brot verwöhnt.



Abb. Trotz Regentag gut besucht: der Natuhof öffnete seine Türen für Interessierte.

### Frühlingsmarkt – 22.04.23

Die Feldfreunde stellten eine erste Palette von Feldfrüchten am Frühlingsmarkt Lokal + Fair in Vaduz vor: Körner, Flocken und Mehl aus verschiedenen Getreidearten, Liechtensteiner Dinkel- und Weizenbrot, Gelberbsen und Teigwaren, Maischips und Alpen-Hummus. Dazu kam das beliebte Liechtensteiner Bio-Weiderind. Dabei standen nicht nur die Produkte selbst im Vordergrund, sondern auch die Geschichten hinter ihnen.





Abb. Roman Eggenberger und Felix Zingg am Feldfreunde-Stand.

### Ernährungsvision – 10.05.23

Unsere Auftaktveranstaltung zu Ernährungsthemen fand mit geladenen Akteur:innen und Interessierten im SAL statt. Im ersten Teil informierten wir über wissenschaftliche Fakten zum heutigen Ernährungssystem und mögliche Lösungsansätze. Der zweite Teil bestand aus Workshops, um gemeinsam nach Möglichkeiten für einen Liechtensteiner Weg zu suchen.



Abb. Gemeinsam diskutieren die Teilnehmenden über eine Ernährungsvision für Liechtenstein.

### Pilotbesuche SchualHof – 25./26.05.23

Schulklassen besuchen einen Bauernhof: die Ackerschaft und die Feldfreunde haben ein Konzept erarbeitet, um dies in Liechtenstein zu ermöglichen. Um das Konzept zu testen, wurden zwei Pilotbesuche durchgeführt. Eine Primarschulklasse aus Nendeln verbrachte einen Morgen auf dem Biohof Näscher und wurde von Andreas und Tanja Näscher begrüßt. Eine weitere Klasse aus Balzers wurde auf dem Walkerhof von Sara und Florian Walker empfangen.



Abb. Pilotbesuche von Schulklassen auf dem Biohof Näscher und dem Walkerhof.

### Feldbesichtigung auf dem Riethof – 14.06.23

Der Verein Feldfreunde hatte in Kooperation mit dem Kunstmuseum Liechtenstein zu einer Feldbegehung eingeladen, und knapp 60 Personen fanden sich dazu auf dem Riethof Vaduz von Martin Kaiser ein. Er führte durch seine Felder und zeigte die Ackerfrüchte, welche in Feldversuchen angebaut wurden, u.a. Hirse, Schwarzhafer, Braugerste, Hartweizen und Dinkel. Georg Frick vom benachbarten Weidriethof erläuterte den Anbau von Ackerbohnen, und neben den Eigenschaften der einzelnen Arten wurden auch die Beschaffenheit der Böden oder die Herausforderungen durch das Wetter zur Sprache gebracht.



Abb. Feierabend-Feldbesichtigung auf dem Riethof von Martin Kaiser.

### ZukunftsForum Alpen – 30.6.23 -1.7.23

Meine Gesundheit, unser Klima: unter diesem Motto fand das Zukunftsforum Alpen in Schaan statt. Ein Thema, das auch die Feldfreunde bewegt, weswegen sie in verschiedenen Formaten mitwirkten. Michaela, die Geschäftsführerin der Feldfreunde, leitete zwei Workshops zum Thema «saisonal, regional, gesund: die Zukunft unseres Ernährungssystems». Die Teilnehmenden waren aktiv dabei, befassten sich mit der «Planetary Health Diet» und diskutierten deren mögliche Umsetzung.



Judith Riedel, Leiterin des Projekts Agrarökologie Liechtenstein, unterhielt sich im «Zweiergespräch» mit Rudolf Bucher von der VBO über «nachhaltig gesund - gutes Essen aus Sicht von Landwirtschaft und Klima». Und Eliane Vogt, Ernährungsberaterin sowie im Vorstand der Feldfreunde, führte einen Ernährungsworkshop für Kinder ab 7 Jahren durch und bereitete mit ihnen aus regionalen und saisonalen Zutaten Häppchen für die Forumsteilnehmenden vor.



Abb. ZukunftsForum CIPRA in Schaan

### Food Save Parcours – 21.07.23

Trotz grosser Konkurrenz durch Zucchero in Vaduz und dem Schaaner Sommer auf dem Lindahof hat eine kleine dafür interessierte Gruppe von Menschen den Weg in den Perspektivenraum vom Turm «Ich, die Zukunft» gefunden und voll Elan am Food Save Parcours mitgemacht. An drei Posten erlebten die Teilnehmenden, wo und warum vom Feld bis auf den Teller Rüebli, Fenchel und andere Lebensmittel oft verloren gehen – ein Problem, das sowohl in Liechtenstein als auch in der Schweiz ein Drittel der Lebensmittel betrifft: Sie werden nie gegessen.



Abb. Food Save Parcours im Perspektivenraum des Turms «Ich, die Zukunft» in Schaan.

### Klima und Ernährung – 28.07.23

Martijn Sonneveld vom World Food System Center der ETH hat den Weg nach Schaan gefunden und mit uns über den Zusammenhang von Klima und Ernährung diskutiert. Schon kurz nach



Beginn waren die Teilnehmenden gefordert. In kleinen Gruppen brachten sie ihre Version eines «Ernährungssystems» auf Papier, ganz ohne Worte dafür zu verwenden. Martijn ging anschliessend auf die Komplexität des Themas ein und lieferte einige Fakten und Zahlen, u.a. über die beträchtlichen Anteile des Ernährungssystems an der Klimaerwärmung.



Abb. Martijn Sonneveld regt die Teilnehmenden zum Mitmachen an.

### Produzentenarena – 12.08.23

Sigi Tatschl, Obstbauer und Visionär aus Niederösterreich, schilderte den zahlreichen Besucher:innen seine Vision eines «essbaren Liechtenstein». Nach dem erlebbaren Impulsreferat folgte dann die Arena moderiert von Dominik Flammer. Folgende Produzent:innen haben teilgenommen: Claudia Heeb-Marxer (Natuhof Nendeln), Patrick Marxer (daspure.ch) und Sigi Tatschl (Obstbauer), Noelle Sele (TheRUUF Schaan), Reto Jenal (Rhistaurant Bendorf) und Martin Real (Weinlaube Schellenberg). Anschliessend gab es die Möglichkeit, auf dem Lindaplatz verschiedene Gerichte zu probieren: Liechtensteiner Bio-Weiderind Ragout von Martin Real, Gelberbsen-Gerstensalat von Claudia Heeb und Frühlingsrollen mit Rind oder vegetarisch von Yunyun Ye.



Abb. Produzentenarena und Genussmeile auf dem Lindaplatz in Schaan.

## Corporate Volunteering

- oder Einsatztage auf einem Bionetz-Bauernbetrieb: ein Angebot der Feldfreunde für Unternehmen. Die Bionetz-Betriebe öffnen ihre Höfe und geben Einblicke in die Liechtensteiner Land- und Alpwirtschaft. Die Mitarbeitenden des Unternehmens erleben hautnah, was nachhaltige Nahrungsmittelproduktion in Liechtenstein heisst und können gleich mit anpacken. Genuss kommt dabei auch nicht zu kurz, abgerundet wird der Tag durch gutes Essen aus lokalen Produkten. Dieses Angebot stiess auf reges Interesse und wurde mehrfach durchgeführt.



Abb. Mitarbeitende von Unternehmen in für sie neuen Tätigkeiten auf dem Bauernhof.

## Planetary Health Diet – 14.09.23

In Kooperation mit der Ackerschaft haben wir einen Workshop zur «Planetary Health Diet» durchgeführt. Dass sie auch gut schmecken kann, hat Thomas Marxer mit der Ackerküche gleich vorgeführt und sie in ein tolles Gericht umgesetzt, zusätzlich auch noch radikal regional! Das Menü bestand aus: Lauwarmer Rollgerstensalat mit Peperoni, Ofenkürbis, knusperige Gelberbsen mit Gartenkräutern und Hanf-Tahini und frisches Obst zum Dessert.



Abb. Die Planetary Health Diet umgesetzt von Thomas Marxer.



## Erntefest –26.10.23

Schon zum zweiten Mal konnten wir das Erntefest und die Erfolge des Vereinsjahrs feiern. Wir waren auf dem Weidriethof von Bionetz-Landwirt Georg Frick eingeladen und er zeigte uns auf einer Führung ein Bodenprofil und berichtete über verschiedene Aspekte der Bodenfruchtbarkeit. Wir verbrachten einen informativen und schönen Abend mit angeregten Gesprächen und gutem Essen, das von Claudia Heeb gekocht wurde.



Abb. Das zweite Erntefest für Feldfreunde-Mitglieder auf dem Weidriethof von Georg Frick.

## Fachkonferenz Agrarökologie – 14.11.23

Im November fand die «Fachkonferenz Agrarökologie» der Stiftung Lebenswertes Liechtenstein in Schaan statt, zu der Menschen aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und NGOs eingeladen waren. Gäste aus Liechtenstein, Österreich, der Schweiz und Deutschland folgten der Einladung und erhielten einen halben Tag Einblicke in die Agrarökologie, den Verein Feldfreunde und das Bionetz. Unter anderem direkt auf drei Bionetz-Betrieben. Es war ein informativer Tag mit vielen interessanten Gesprächen und Diskussionen.



Abb. Die Fachkonferenz fand auf Bionetz-Betrieben und im SAL Schaan statt.

---

# Bionetz

## UNSERE BIONETZ-BETRIEBE

Die Bionetz Landwirt:innen leisten wichtige Aufbau- und Entwicklungsarbeit im Ackerbau und in der Umsetzung des Liechtensteiner Weiderindsystems mit Hoftötung.

Im Ackerbau beschäftigen sich die Bionetz Betriebe mit dem Anbau (Saatgut, Bodenbearbeitung, Saat, Düngung, Pflanzenschutz, Beikrautregulierung, Ernte) bis hin zur Aufbereitung der Ernteware. 2023 ist ein weiterer wichtiger Schritt zur Aufbereitung von Kleinmengen (unter 2'000 kg) in Liechtenstein erfolgt. Dazu zählt vor allem die Reinigung und Trocknung des Erntegutes, um dieses lagerfähig zu machen. Dies bildet die Grundlage für die weitere Produktentwicklung.

### **Bionetz Betriebe 2023**

10 Landwirt:innen tauschen sich aus und entwickeln sich gemeinsam weiter. (<https://www.bionetz.li/leitbetriebe>)

- Auhof: Samuel Schierscher, Schaan
- Biohof Näscher: Andreas und Tanja Näscher, Eschen
- Foppahof: Normann Bühler, Triesenberg
- Kappelehof: Karl und Sarah Frick, Balzers
- Mäderhof: Roswitha und Josef Elkuch, Ruggell
- Natuhof: Viktor Marxer und Claudia Heeb, Nendeln (Austritt aus dem Bionetz zum Jahresende)
- Neugrütthof: Willi und Rojane Büchel, Ruggell
- Neusandhof: Beat und Denise Erne, Triesen
- Riethof: Martin Kaiser, Gamprin
- Weidriethof: Georg Frick, Schaan



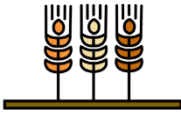
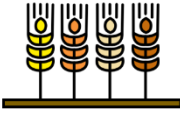







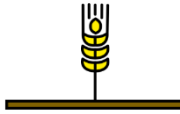
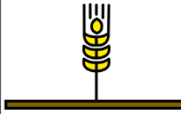
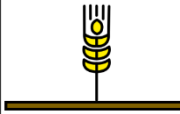


# ACKERBAU






## Vielfalt im Ackerbau - 11 Getreide, 1 Pseudogetreide und 5 Körnerleguminosen wurden angebaut.

Im Berichtsjahr wurde eine Vielzahl an Ackerkulturen angebaut. Neben bewährten Kulturen wurden neue Arten und Sorten angebaut, um die Eignung, die Verwendung unter Liechtensteiner Anbaubedingungen zu testen, erste Erfahrungen zu sammeln und Wissen zu schaffen. Angebaut wurden:

### - Getreide und Pseudogetreide

ANBAU	BROT-WEIZEN	DINKEL	ROGGEN	TRITICALE	HART-WEIZEN	HAFER
Anzahl Sorten	3	4	1	1	1	2
						
ANBAU	BRAUGERSTE	EMMER	EINKORN	WALD-STAUDEN-ROGGEN	HIRSE	BUCH-WEIZEN (Pseudogetreide)
Anzahl Sorten	1	1	1	1	1	1
						

### - Körnerleguminosen

ANBAU	GELBERBSE	ACKER-BOHNE	SOJA	LINSEN	SCHWARZE BOHNE
Anzahl Sorten	1	1	1	1	1
					

Die Anbauergebnisse der Ackerkulturen wurden an einem Workshop mit den Landwirten ausgewertet und stehen der Allgemeinheit zur Verfügung (<https://www.bionetz.li/ackerbau>).

Das Bionetz bildet die Basis für die Entwicklung von Feldfreunde-Produkten. 2023 wurden dafür insgesamt rund 15 Tonnen Getreide und 3 Tonnen Körnerleguminosen von den Feldfreunden übernommen.

---

## LIECHTENSTEINER WEIDERIND

Im Berichtsjahr wurden 12 Liechtensteiner Weiderinder auf 3 Bionetz Betrieben getötet. Es wurden etwas über 2 Tonnen bestes Weiderindfleisch vermarktet. Beliefert wurden vor allem die Gastronomie, welche von der Fleischqualität sehr begeistert war. Publikumswirksame Veranstaltungen wie der Frühlings- und der Weihnachtsmarkt in Vaduz wurden gezielt genutzt, um das Fleisch zu bewerben und die Abholung abzuwickeln.

## VERANSTALTUNGEN FÜR LANDWIRT:INNEN

### **Bionetz Weiderind-Workshop – 30.1.2023**

Am 30. Januar fand auf dem Mäderhof in Ruggell der erste Liechtensteiner Workshop zur Hoftötung für Bionetz-Landwirt:innen statt. Die Teilnehmer:innen erfuhren, wie man die Tiere richtig taxiert, d.h. wie man die Fleischigkeit und die Fettgewebeklasse am lebenden Tier am genauesten abschätzen kann. Dies sind wichtige Parameter, um den idealen Schlachtzeitpunkt zu bestimmen. An zwei Tieren wurde eine fachgerechte und stressfreie Hoftötung durchgeführt. Abgerundet wurde der Workshop mit Informationen zur Mengenplanung, Transport, Lagerung, Distribution und Verkauf sowie zur Preisberechnung. Der Workshop lieferte wichtige Erkenntnisse für die weiteren Hoftötungen im Berichtsjahr.

### **Bionetz-Workshop – 20.11.2023**

Die Bionetzbetriebe tauschten sich über die Anbauerfahrungen mit Getreide und Körnerleguminosen aus. Besonders spannend waren die Erkenntnisse zum erstmaligen Anbau von Soja, Linsen und Bohnen. Es wurde ein Rückblick über die Produktion vom Liechtensteiner Bio-Weiderind gegeben und über den aktuellen Stand der Vermarktung von Ackerfrüchten und Rindfleisch informiert. Der Verein Feldfreunde präsentierte die zahlreichen Aktivitäten mit und für die Öffentlichkeit und bedankte sich für die gute Zusammenarbeit bei den Landwirt:innen. Simon Vetter aus Vorarlberg hat zudem eine Software für landwirtschaftliche Betriebe vorgestellt.

Die Bionetz-Landwirt:innen werden regelmässig über Veranstaltungen informiert und profitieren von einem breiten Netzwerk. Dieses liefert Kontakte zu ähnlichen Projekten in der Schweiz, Deutschland und Österreich. Dabei werden Informationen vom Anbau bis hin zu Produkten (z.B. Ideen zur Entwicklung von Maiswaffeln, Popcornmais) vermittelt und die konkrete Umsetzung geprüft. Gezielte Exkursionsangebote runden das Angebot ab.



Abb. Das Bionetz trifft sich auf dem Biohof Näscher von Andreas Näscher.

## Vermarktung

Parallel zur Produktion wurde die Vermarktung aufgebaut. Dazu wurde ein Rahmenkonzept Vermarktung erarbeitet und zur weiteren Umsetzung durch den Verein Feldfreunde ein Marketingplan entwickelt. Der Verein Feldfreunde verbindet die Liechtensteiner Landwirtschaft mit den Konsument:innen im Sinne eines nachhaltigen und ökologischen Ernährungssystems.

Der Verein Feldfreunde ist der Vertriebspartner der Bionetz-Betriebe. Er handelt nur mit Produkten der Bionetz-Betriebe. Der Verein organisiert die Verarbeitung. Ein besonderes Augenmerk gilt der Entwicklung von innovativen Produkten. Fokus der Vermarktung bildet der Verkauf in Liechtenstein. Der Verein konzentriert seine Verkaufstätigkeit auf das B2B-(Business to Business) Geschäft in Liechtenstein. Seine Kunden sind die Gastronomie, der Detailhandel, Lebensmittelverarbeiter wie der Bäckerverband und Grossabnehmer in der Schweiz. Den direkten Verkauf an die Konsument:innen (B2C) überlässt der Verein grundsätzlich seinen Bionetz-Betrieben. Eine von zwei Ausnahmen bildete im abgeschlossenen Vereinsjahr der Auftritt am Schaaner Wochenmarkt, welcher dank der grosszügigen Unterstützung durch die Gemeinde Schaan ermöglicht wurde. An insgesamt 12 Dienstagvormittagen wurden dabei Produkte mit einem Warenwert von knapp über CHF 2,000 verkauft, wobei die Ribelmals-Chips und das Liechtensteiner Brot zuoberst auf der Einkaufsliste der Marktbesucher:innen standen.

Die zweite Ausnahme stellte der Verkauf von Mischpaketen und Einzelstücken vom Liechtensteiner Bio-Weiderind an über 50 Konsument:innen dar. Als Verkaufspunkte dienten dabei der Riethof in Bendern, der Frühlings- und Weihnachtsmarkt in Vaduz sowie das Servicezentrum der VP Bank AG in Triesen.

---

Grundlage für eine erfolgreiche Vermarktung bilden innovative, attraktive Produkte mit Gesicht. Im Berichtsjahr wurden erste bestehende Produkte (weiter-) entwickelt:

- diverse Mehle (Vollkorn-, Halbweiss-, Weissmehl)
- Brot aus Liechtensteiner Feldfreunde-Getreide (in Kooperation mit dem Liechtensteiner Bäckerverband)
- Roggen-Risotto
- Ribelmais Chips
- Ribel-Mehl
- Polenta
- Hartweizennudeln
- Rollgerste
- Flocken (Hafer, Dinkel, Gerste)
- Gelberbsen
- Liechtensteiner Bio Weiderindfleisch (div. Teilstücke)

Mengenmässig spielte vor allem der Mehlverkauf an die Liechtensteiner Bäcker und der Fleischverkauf an die Gastronomie eine wichtige Rolle.

Der Verein Feldfreunde bedankt sich beim Liechtensteiner Bäckerverband für die gute Zusammenarbeit und ist weiterhin bei der Bewerbung des Brotes behilflich. Im Berichtsjahr wurden rund **3.8 Tonnen Mehl** an die Bäcker verkauft. Brote aus Liechtensteiner Mehl (Feldfreunde-Getreide) sind in den Filialen der folgenden Bäckereien im Verkauf: Bäckerei Gassner, Bäckerei Konditorei Confiiserie Wanger, Dorfbeck Dörig AG, Backwerkstatt Frommelt GmbH, Josef Amann AG, Mündle Bäckerei und Konditorei AG. Im Berichtsjahr wurden die Rezepturen weiterentwickelt. Das Sortiment an Mehlen wurde ausgebaut. Weitere Brote aus Roggen und Hafer-Dinkel sind in Entwicklung.

Mehr als 10 Gastronomiebetriebe bezogen im 2023 den Grossteil der verarbeiteten Menge von etwas über 2 Tonnen vom Liechtensteiner Bio-Weiderind. Zu diesen zählen mit dem HPZ an beiden Standorten in Schaan und der Tagesstruktur Ebenholz Vaduz Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie, das Betriebsrestaurant der Hilti AG, das Clinicum Alpinum in Gaflei sowie diverse Gastronomiebetriebe wie Tang Restaurant Ruggell, Restaurant Weinlaube Schellenberg, Restaurant Bendern, Specki Schaan, Vivid Triesen und auch die Schlossküche in Vaduz.

In Zusammenarbeit mit dem Betriebsrestaurant der Hilti AG fand zudem im Oktober 2023 für die Mitarbeitenden der Hilti AG eine „Feldfreunde-Woche“ statt. An insgesamt 5 Tagen verarbeitete Chefkoch Michael Scheiber mit seinem Küchen-Team Rohstoffe des Vereins Feldfreunde zu köstlichen Mittagsmenüs. An einem Tag stellte sich der Verein Feldfreunde mit seinen Produkten im Marktplatz der Hilti AG vor.



---

Mit dem Ziel einer höheren Marktabdeckung und der Schaffung eines Wiedererkennungseffekts der Feldfreunde-Marke wird der Verein im ersten Quartal 2024 zusammen mit dem Tandem-Studio eine einheitliche Verpackung für das bestehende und künftige Produktsortiment entwickeln und umsetzen. Im neuen einheitlichen Kleid sollen die Feldfreunde-Produkte dann im Laufe des zweiten Quartals in diversen Hofläden, Supermärkten und Fachgeschäften zu erwerben sein.

Angedacht sind zudem Kooperationen mit Lebensmittelverarbeitern wie dem Pflanzenprotein-Start-up Fabas Foods GmbH aus Zürich, um konsumfertige Produkte aus liechtensteinischen Rohstoffen in Bio-Qualität in die Regale unserer Detailhandelspartner zu bringen. Auf einen Liechtensteiner Hummus aus Schaaner Gelberbsen und Eschner Rapsöl dürfen wir uns jetzt schon freuen!

## Kommunikation

Die Webseiten [feldfreunde.li](https://feldfreunde.li) und [bionetz.li](https://bionetz.li) bündeln den Informationsfluss über vereinsrelevante Aktivitäten und Themen für die Allgemeinheit sowie über Aktivitäten aus dem Bionetz für Landwirt:innen und Fachinteressierte. Beide Webseiten wurden und werden regelmässig aktualisiert. Im 2023 ist die Feldfreunde-Website um eine Ernährungsseite und einen Produktereiter gewachsen, wobei letzterer nun auch noch einen Gastroteil enthält. Auf der Bionetz-Website wurden wieder die aktuellen Ernteergebnisse hochgeladen.

### FELDBLOG

Auf dem Feldblog werden regelmässig Rückblicke und Ausblicke über unsere Aktivitäten gegeben, inhaltliche Berichte geteilt und neue Videos angekündigt.

→ [feldfreunde.li/blog](https://feldfreunde.li/blog)

### FELDINFOS

Unsere Newsletter-Abonnent:innen werden mit den Feldinfos regelmässig über die kommenden Veranstaltungen und neusten Projektergebnisse informiert.

→ [feldfreunde.li/newsletter](https://feldfreunde.li/newsletter)

### FELDGESCHICHTEN

Im Jahr 2023 laden fünf inhaltliche Berichte zum Vertiefen ein. Die abgedeckten Themen sind:

1. Unsere Wiesen und Weiden

- 
2. Unser tägliches Brot
  3. Die Planeten-Glücks-Ernährungsweise
  4. Eine kulinarische Zeitreise
  5. Lebensmittel klug verwenden

Die Feldgeschichten finden sich hier:

→ [feldfreunde.li/blog/categories/feldgeschichten](https://feldfreunde.li/blog/categories/feldgeschichten)

## VIDEOS

Zwölf verschiedene Videos, gefilmt und eindrücklich über das Wirken und Tun neue Videos entwickelt. Die Videos sind YouTube aufrufbar.



geschnitten von Oliver Ospelt, berichten vom Verein Feldfreunde. 2023 wurde drei auf unsere Webseite publiziert und via

## SOZIALE MEDIEN

Der Verein Feldfreunde ist auf drei verschiedene Kanäle präsent und mit vielen Akteur:innen vernetzt: Instagram, Facebook und LinkedIn. Alle Plattformen werden regelmässig mit Neuigkeiten und Einblicken in unsere Arbeit befüllt.



Auch in den sozialen Medien können wir uns über Zuwachs erfreuen:

- 325 Feldinfo-Abonent:innen (+ 97),
- 580 Follower auf Instagram (+ 273),
- 240 Follower auf LinkedIn (+ 109) und
- 66 Follower auf Facebook (+ 46).

---

# Förderpartner

Der Verein Feldfreunde entstand im Rahmen des Projekts «Agrarökologie Liechtenstein», welches von der Stiftung Lebenswertes Liechtenstein 2021 initiiert wurde und bis Ende 2023 unterstützt wird.

Die gesamten Vereinstätigkeiten, die Feldversuche, die wissenschaftliche Begleitung sowie Veranstaltungen wurden als Pionierleistungen über das Projektbudget finanziert. Diese wichtigen Erfahrungen aus der Projektzeit dienen nun auch als Grundstein für die Planung der weiteren Vereinstätigkeiten.

Seit 2022 engagiert sich die Toni-Hilti-Stiftung als weitere Gönnerin beim Verein und ermöglichte somit eine personelle Ressourcenerhöhung. 2023 hat sich zudem die VP Bank Stiftung engagiert und verschiedene Veranstaltungen co-finanziert.



# Nachspeise

## HINTERGRUNDINFORMATION ZU DEN FELDFREUNDEN

Der Verein Feldfreunde stützt seine Arbeit auf wissenschaftliche Kenntnisse. Das Konzept Agrarökologie wird hier kurz vorgestellt. Darauf aufbauend haben wir acht Kernbotschaften erarbeitet, die wir ebenfalls vorstellen möchten.

## DIE AGRARÖKOLOGIE

Die Verringerung von Klimawandel und Biodiversitätsverlusten gehört zu den grossen Herausforderungen der heutigen Zeit. Als mächtige Ursache und Betroffene spielt das Ernährungssystem dabei eine zentrale Rolle, von der landwirtschaftlichen Produktion bis zum Konsum. Die Agrarökologie verbindet Landwirtschaft und Konsum und nimmt das gesamte Ernährungssystem in den Blick, auch den Handel, die Verarbeitung, die Gesundheit etc. Die zahlreichen Akteure werden motiviert, verantwortungsbewusst im Sinne der Nachhaltigkeit zu handeln. Das heisst: alle Akteure und alle landwirtschaftlichen Produktionssysteme können auf diesem Weg mitgehen, sie entwickeln gemeinsam wirtschaftlich, sozial, politisch und ökologisch tragfähige Lösungen.

### Transformationsebenen

#### EBENE 5

Aufbau eines neuen globalen Ernährungssystems basierend auf Partizipation, Regionalität, Fairness und Gerechtigkeit

#### EBENE 4

Verstärkung der Verbindung zwischen Konsument:innen und Entwicklung alternativer Nahrungsmittelnetzwerke

#### EBENE 3

Umbau von Agrarökosystemen auf Basis ökologischer Prozesse

#### EBENE 2

Substituierung konventioneller Inputs und Praktiken durch agrarökologische Alternativen

#### EBENE 1

Erhöhung der Ressourceneffizienz und Reduzierung externer knapper und umweltschädlicher Inputs

AGRARÖKOLOGISCHES ERNÄHRUNGSSYSTEM



Abb: Die 13 Prinzipien der Agrarökologie gemäss HLPE und die 5 Transformationsebenen nach Gliessman.



---

Deshalb wird die Agrarökologie von der FAO (Food and Agriculture Organisation) als zentraler Transformationspfad gesehen, um die Entwicklungsziele der UNO (Sustainable Development Goals, SDGs) zur Nachhaltigkeit zu erreichen. Die Agrarökologie ist also der Weg des Wandels, der synergistisch vom Hof bis auf den Teller wirkt.

Die Agrarökologie baut auf den 13 Prinzipien des HLPE (High Level Panel of Experts) auf (siehe Abbildung). Sie beschreiben die grundlegenden Werte, die berücksichtigt werden müssen, um die Lösungen zu entwickeln. Die konkrete Umsetzung der Prinzipien auf landwirtschaftliche Betriebe, Konsum und Gesellschaft wird von Gliessman durch einen Prozess beschrieben, der aus 5 Transformationsebenen besteht. Die Ebenen 1 und 2 umfassen dabei v.a. die Prinzipien 1-7 des Agrarökosystems und beinhalten u.a. die Erhöhung der Ressourceneffizienz und den Gebrauch von ökologischen Pflanzenschutzmitteln. Die Ebene 3 strebt den Umbau von Agrarökosystemen auf Basis ökologischer Prozesse an. Auf Ebenen 4 wird die Verbindung zwischen Konsument:innen und Produzent:innen durch die Entwicklung alternativer Nahrungsmittelnetzwerke gestärkt. Die Ebene 5 setzt auf den Aufbau eines globalen Ernährungssystems, das auf Partizipation, Regionalität, Fairness und Gerechtigkeit basiert. Ziel dabei ist, vom Agrarsystemdenken ins Ernährungssystemdenken zu gelangen.

## DIE KERNBOTSCHAFTEN DER FELDFREUNDE

Was ist Agrarökologie und wie sieht ein nachhaltiges Ernährungssystem aus? Es sind komplexe Fragen, die nicht einfach zu vermitteln sind. Deshalb wurden acht Kernbotschaften erarbeitet, welche umschreiben, was damit gemeint ist und die in der Kommunikation durch Vorstand, Bionetz und die Vereinsmitglieder eingesetzt werden können:

### **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 Einkaufen und Essen die Liechtensteiner Bäuerinnen und Bauern bei einer ressourcenleichten, nachhaltigen Produktion.

### **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.

### **Unser Ackerland ist wertvoll und schafft Nahrung**

Wir wollen das Ackerland schützen, bewahren und nachhaltig nutzen, indem wir gute Nahrungsmittel für Menschen anbauen. Denn: Bauern können aus Ackerboden Nahrungsmittel machen. Wir sind darauf angewiesen. Damit das Ackerland best-möglich 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.

### **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.

### **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.

### **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.

### **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.

---

## **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.

Verein Feldfreunde

Jahresbericht 2023

Erstellt im Februar 2024

Fotos: Julian Konrad, Oliver Ospelt, Reinhard Gessl, Nina Minder, Kristina Frick, Elisabeth Müssner, Eliane Vogt

[www.feldfreunde.li](http://www.feldfreunde.li)