

Ein Umfeld, in dem sich jeder wohlfühlt

Landwirtschaft Die «Agra» ist nur eine von zahlreichen Werkstätten des HPZ, in denen Menschen, die auf dem regulären Arbeitsmarkt nicht Fuss fassen, arbeiten können. Was die 25 Arbeiterinnen und Arbeiter dort leisten und produzieren, ist enorm eindrucklich.

Desirée Vogt
dvogt@medienhaus.li

Jeder Mensch hat das Recht auf Arbeit – und diesen Grundsatz setzen die Werkstätten des Heilpädagogischen Zentrums in Liechtenstein um. Eine dieser Werkstätten ist die «Agra», die beim Birkahof in Mauren angesiedelt ist. 25 Menschen mit physischen und psychischen Beeinträchtigungen haben hier einen Arbeitsplatz gefunden und betreiben mit viel Liebe und Leidenschaft einen biologischen Gemüseanbaubetrieb. Das Angebot umfasst mehr als 40 verschiedene Sorten Gemüse und Kräuter – und kommt bei den Liechtensteinern so gut an, dass derzeit ausgebaut bzw. ein neues Gewächshaus errichtet wird.

Vom Kuhstall zur modernen Verarbeitungsanlage

Im Moment wird gesägt und geschichtet, was das Zeug hält: Denn wenn der Winter Einzug hält, betreiben die Mitarbeiter der «Agra» beim Birkahof in Mauren nicht nur den riesigen biologischen Gemüseanbau, sondern werden auch zum Ofenholzlieferanten für das gesamte Land.

«Agra»-Abteilungsleiter Anton Böckle vermittelt den hier arbeitenden Menschen neben vielen Kenntnissen im biologischen Gemüseanbau auch Werte wie Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit und Motivation. Der gelernte Biogärtner hat sich berufsbegleitend zum Arbeitsagogen ausbilden lassen und arbeitet nun bereits seit zwölf Jahren bei der «Agra». Damals noch im ehemaligen «Henastall», in dem ein Gemeinschaftsraum eingerichtet war. Im



Werkstättenleiter Anton Böckle (links) und Matthias präsentieren die tollen Speise- und Zierkürbisse der «Agra».

Bild: dv

vergangenen Jahr wurde der Bio-Gemüseanbaubetrieb umgebaut und aus dem früheren Kuhstall des Birkahofs wurde eine moderne Gemüseverarbeitungsanlage. Und diese wird sehr professionell

#näherdran

betrieben. «Ich staune über den Einsatz der Mitarbeiter», sagt Böckle und merkt täglich, wie gut es ihnen tut, in der Natur zu arbeiten, sich körperlich zu betätigen

und einer sinnvollen Tätigkeit nachgehen zu können. Dabei richtet sich die «Agra» nach den Bedürfnissen der Einzelnen, jeder hat hier seine Aufgabe, die ihm entspricht. Böckles Aufgabe ist es dabei, die Menschen anzuleiten und zu begleiten. Nicht nur, wenn es um Fragen rund um die Arbeit geht, sondern auch, wenn persönliche Probleme auftreten. «Wir können hier ein Umfeld schaffen, in dem sich jeder Einzelne wohlfühlt», freut sich der Werkstättenleiter, dem auch selbst anzumerken ist, wie viel Freude ihm

sein Beruf macht. Mit viel Stolz führt er über den grossen Betrieb und erklärt, welche Arbeiten verrichtet werden und klopft lobend einem Mitarbeiter auf die Schulter, der gerade dabei ist, Feuerholz für den Verkauf zu schichten.

Grosse Nachfrage von Mauren bis nach Balzers

Arbeit vermittelt Selbstwert, gesellschaftliche Anerkennung und den Zugang zu sozialen Kontakten. Und Arbeit schafft die Grundlagen für eine selbstbe-

stimmte Gestaltung des Lebens. Dessen sind sich besonders die Mitarbeiter in der «Agra» bewusst, die sich schwertun, in der regulären Arbeitswelt Fuss zu fassen. Das ist vermutlich auch der Grund dafür, dass sie umso engagierter an die Arbeit herangehen und stolz darauf sind, was sie täglich schaffen. Und das können sie auch. Denn die Nachfrage nach den hochwertigen Bioprodukten der «Agra» ist sehr gross und geht weit über die Gemeindegrenzen hinaus. «Unsere Kundschaft reicht bis nach Bal-

zers», freut sich Anton Böckle darüber, wie sehr die Qualität der «Agra» geschätzt wird. In diesem Sommer sind dem Betrieb sogar die Tomaten ausgegangen – deshalb wird derzeit an einem zweiten Gewächshaus gearbeitet. Alles ist hier genauestens durchdacht und strukturiert. Die hochwertige Qualität wird dadurch garantiert und ermöglicht eine enorme Vielfalt des Angebots. Das Einzige, was nicht planbar ist, ist das Wetter. «In diesem Jahr wurden wir enorm verwöhnt, einen solchen Sommer habe ich noch nie erlebt», ist Böckle dankbar für die vielen Sonnentage, in denen das einzige Problem darin bestanden habe, dem Gemüse genügend Wasser zu geben.

Breites Angebot im Hofladen

Die Agra gibt vielen Menschen also nicht nur eine sinnvolle Tätigkeit, sondern bietet auch tolle Produkte an. Diese werden neben den Wochenmärkten in Mauren, Schaan und Balzers übrigens auch im hofeigenen Laden auf Selbstbedienungsbasis angeboten. Der Laden hat von Montag bis Samstag, von 8 bis 20 Uhr geöffnet und bietet dem Gemüseliebhaber alles, was sein Herz begehrt. Ausserdem werden hier auch Produkte der anderen HPZ-Abteilungen angeboten. Ein Blick in den Laden lohnt sich definitiv. Aber auch ein Blick vor den Laden. Denn dort werden derzeit sowohl Speise- wie auch Zierkürbisse angeboten. Wer das leckere Gemüse also entweder in der Küche verarbeiten will oder noch einen gruseligen Kürbis für Halloween schnitzen möchte, ist hier ebenfalls an der richtigen Adresse.