



Vaterländische Union

TERMINE

OG Mauren-Schaanwald

Grillnachmittag

Samstag, 26. September,
ab 15 Uhr, Vogelparadies

Die VU-Ortsgruppe Mauren-Schaanwald lädt alle Freunde und Interessierten zum Grillplausch ins Vogelparadies ein.

OG Eschen-Nendeln

Stamm «Von Alt bis Jung»

Donnerstag, 1. Oktober, 19 Uhr,
PAP – Pub am Platz, Eschen

Der Vorstand der VU Ortsgruppe Eschen-Nendeln lädt herzlich zum Stamm «Von Alt bis Jung» ein. Es werden Mandatäre und Vorstandsmitglieder anwesend sein. Themen: die Abstimmungen und deren Folgen, Informationen aus der Gemeinde und Ausblick auf die Landtagswahlen 2021.

OG Schaan

Seniorenstamm

Dienstag, 13. Oktober, 16 Uhr,
Restaurant Rössle, Schaan

Die Vertreter der VU in Gemeinde und Landtag garantieren jeweils interessante Infos aus Land und Gemeinde.

OG Schaan

Seniorenstamm

Dienstag, 10. November, 16 Uhr,
Restaurant Rössle, Schaan

OG Schaan

Landtagswahlen:

Nomination Schaan

Sonntag, 15. November, 10.30
Uhr, SAL – Kleiner Saal Schaan

VU-Parteisekretariat

Günther Fritz, Parteipräsident
guenther.fritz@vu-online.liMichael Winkler, Parteisekretär
michael.winkler@vu-online.liBettina Fuchs, Administration
bettina.fuchs@vu-online.li

VU-Sekretariat

Tel. +423 239 82 82
www.vu-online.li

Bioöle frisch in Mauren hergestellt

Seit zwei Jahren wird Liechtensteiner Biosonnenblumenöl in der Agra HPZ Anstalt in Mauren gepresst und vermarktet.

Melanie Steiger

Der Anbau von Sonnenblumen, um die Samen der Pflanze für die Ölproduktion zu gewinnen, war bereits 2017 in Liechtenstein ein Thema. Damals drehte es sich zuerst um Fragen zum Anbau oder welche Sorten für das Vorhaben geeignet sind. Bioland Liechtenstein setzte sich damit intensiv auseinander, schliesslich liegt der Schwerpunkt der Organisation darin, die Ölkulturen im Land zu fördern. So gründete der Verein 2015 die Arbeitsgruppe Ackerbau Liechtenstein. Das Projektziel ist es, Ackerkulturen als Nahrungsmittel mit hoher Wertschöpfung regional anzubauen und lokal zu vermarkten. Seit 2019 werden Biospeiseöle in Liechtenstein produziert und zum Verkauf angeboten. Derzeit im Anbau sind Raps, Sonnenblumen, Hanf und Lein.

Vor zwei Jahren fing Bioland Liechtenstein in Zusammenarbeit mit Landwirt Andreas Näscher an, Sonnenblumen in Eschen zu kultivieren. Dieses Jahr hat er einen Hektar damit bewirtschaftet. «Die Herausforderung ist die Sortenwahl. Die Pflanze ist bei Schnecken sehr begehrt. Im Herbst lieben die Vögel ihre Samen, die wir für die Ölproduktion verwenden. In Eschen ist es zum Glück kein grosses Problem, das hängt aber vom Anbaubereich ab», erzählt der Landwirt. Eine wirkliche Lösung, um die Pflanze vor den Tieren zu schützen,

#näherdran

gibt es nicht, ausser die Samen frühzeitig zu ernten. «Dafür müssen sie dann länger getrocknet werden, jedoch auch nicht zu lange», berichtet Florian Bernardi von Bioland Liechtenstein.

Die Mühe und die Arbeit scheinen sich bisher aber gelohnt zu haben. Das Produkt wurde beim Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte 2019 für seine Qualität mit



Florian Bernardi, Marco Jehle-Radkohl und Andreas Näscher (v.l.) mit der Pressmaschine.

Bild: Melanie Steiger

Bronze ausgezeichnet. Zudem erhielt das Biosonnenblumenöl eine goldene Auszeichnung von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft).

Drei Kilogramm Samen für einen Liter Öl

Die Samen der Sonnenblume weisen einen Ölgehalt von 40 Prozent auf. Beim Trocknen gilt es daher darauf zu achten, dass das Öl nicht ranzig wird. Danach werden die Samen gereinigt und deren Schale entfernt, um sie zu lagern. In der Agra HPZ Anstalt in Mauren befinden sie sich in einem dunklen Raum mit dicken Mauern und einer Temperatur von 17 Grad Celsius. «Sechs bis acht Monate werden die Samen gelagert, damit sich das Öl leichter auspressen lässt. Zudem entwickelt sich durch die Lagerung das Aroma», sagt Marco Jehle-Radkohl, Betreuer beim HPZ. Um ein Kilogramm Sonnenblumenöl herzustellen,

benötigt er etwa drei Kilogramm Samen, die er in der Anstalt verarbeitet. Ein Hektar Land produziert etwa zwei Tonnen Samen – wenn alles gut läuft. Diese Menge im Land anzupflanzen, wäre auch das Ziel von Bioland Liechtenstein. «Die Samen werden hierzulande produziert, gepresst und vermarktet. Es gibt keine Zwischenhändler, weshalb die Wertschöpfung von diesen Produkten sehr hoch ist», betont Florian Bernardi.

Vom Produzenten bis zum Verkauf nachvollziehbar

Während des Pressvorgangs muss die Temperatur so niedrig wie möglich gehalten werden, also unter 37 Grad. Auch die Temperatur des Ausgangsprodukts muss, wie die Feuchtigkeit, stimmen. Wenn die Samen stark verunreinigt sind, verstopft der Schmutz die Maschine und der ganze Vorgang wird verzögert. Gepresst

und in Flaschen abgefüllt, ist das Öl etwa ein Jahr haltbar. «Durch eine Losnummer und die Kennzeichnung der Flaschen ist der ganze Vorgang nachvollziehbar: Welcher Landwirt die Samen produziert, wo und wann sie verarbeitet wurden. Alles ist auf der Flasche und bei uns vermerkt.» In etwa sieben Stunden presst Marco Jehle-Radkohl mit den HPZ-Bewohnern in Mauren 30 Liter Öl. Die Presse sieht zwar klein aus, ist aber sehr schwer, da sie aus massivem Stahl gebaut ist. Sie reagiert sehr empfindlich auf Temperaturunterschiede. Nach dem Pressen lässt er das Öl zwei Tage absetzen, da es unfiltriert und kalt gepresst ist. So behält es den ursprünglichen Geschmack bei und ist intensiv. Durch die schonende Gewinnung bleiben Geschmacksstoffe, Vitamine und die als gesund geltenden, mehrfach ungesättigten Fettsäuren erhalten. Das Liechtensteiner Biosonnenblu-

menöl ist ein reines Speiseöl, zum Braten also nicht geeignet.

Nebenprodukt ist eine Eiweissquelle

Beim Pressvorgang entstehen auch Nebenprodukte. Diese sind sehr proteinhaltig und werden zu Pellets verarbeitet. «Damit haben wir schon Brot hergestellt, Riegel und Cracker», sagt Marco Jehle-Radkohl stolz. Auch als Tierfutter ist diese Eiweissquelle sehr gut geeignet.

Noch immer befinden sich die Beteiligten in der Versuchsphase. Das Ziel sei es, mehr Kulturflechte und Landwirte für dieses Vorhaben zu gewinnen, sobald alles rund läuft.



Kindergarten Kita TS
Deutsch/English

Wir wünschen unseren Kiga-Kids
a great takeoff in school!

www.kinderbildungsstaette.li

1950
American Diner

Vorarlbergerstrasse 2
9486 Schaanwald
Tel. +423 371 19 50

www.1950diner.li

Mai Thai RESTAURANT

Frisch zubereitete Speisen
zu günstigen Preisen ...

Take-Away, Partyservice, Gartenwirtschaft, WLAN

Peter-Kaiser-Strasse 51, 9493 Mauren
+423 373 66 50 / www.maithai.li / info@maithai.li

Mo-Fr 10:30–13:30 / 17–21
Donnerstag Abend, Samstag, Sonntag und Feiertage geschlossen

marbau
marxer bauleitung ag

Verwaltungen