

AUS DER REGIERUNG

«Slowenische Städte durch die Zeit»

VADUZ – Aus Anlass des derzeitigen EU-Vorsitzes Sloweniens findet am Dienstag, 6. Mai, um 17.30 Uhr im Foyer des Vaduzer Saals die Vernissage zur Ausstellung «Slowenische Städte durch die Zeit» statt. Alle Interessierten sind dazu herzlich eingeladen. Bei dieser Ausstellung handelt es sich um ein kulturaussenpolitisches Projekt zwischen der Republik Slowenien und dem Fürstentum Liechtenstein. Sie wurde vom Archiv der Republik Slowenien im Bestreben konzipiert, Slowenien und die slowenische Geschichte einem breiten Publikum näherzubringen. Es werden die grundlegenden historischen und geografischen Fakten über Slowenien ab dem 7. Jahrhundert n. Chr. bis zum Beitritt Sloweniens zur Europäischen Union gezeigt. Der zentrale Teil der Ausstellung präsentiert die historische Entwicklung 16 ausgewählter slowenischer Städte ab dem Mittelalter bis ins ausklingende 20. Jahrhundert. Der Eintritt für diese Veranstaltung ist frei. (pafl)

Trotz Gewinn rote Zahlen

Bergbahnen Malbun: Eingeschränkter Betrieb in der Vor- und Nachsaison geplant



Bei der Bergbahnen Malbun AG, im Bild der Tällilift, ging es 2006/07 weiter bergauf. Der Gewinn vor Abschreibung betrug 265 381 Franken.

MALBUN – Bei den Bergbahnen Malbun geht es weiter bergauf. Der Ertrag stieg in der Saison 06/07 um knapp 15 Prozent. Optimierungsmassnahmen sollen den Betrieb noch rentabler gestalten.

• Michael Benvenuti

Auf den ersten Blick sind die Zahlen Besorgnis erregend: Die Bergbahnen Malbun AG fuhr in der Saison 2006/07 einen Verlust von 1,3 Millionen Franken ein. Allerdings: Die betrieblich vorgeschriebenen Abschreibungen auf die neuen Liftanlagen kosten die Liftbetreiber jährlich 1,6 Millionen Franken. «Rein rechnerisch haben wir mit dem Betrieb Gewinn gemacht», rückt Geschäftsführer Rainer Gassner die nackten Zahlen ins rechte Licht. Vor Abschreibungen betrug der Gewinn im Berichtsjahr 265 381 Franken. Diese Zahlen seien umso höher ein-

zuschätzen, sagt Gassner, weil einige ähnlich gelagerten Bahn- oder Liftanlagen im benachbarten Ausland zum Teil Einbussen bis zu 50 Prozent gegenüber dem Vorjahr hätten nehmen müssen. Das Erfolgsgeheimnis der Bergbahnen

«Besonders im Personalbereich und bei den Energiekosten können grosse Einsparungen gemacht werden.»



Rainer Gassner, GF Bergbahnen Malbun AG

Malbun: Die Neugier der Sportfans auf die neuen Liftanlagen und die trotz des milden Winters bestens präparierten Pisten.

Ziel des Verwaltungsrates ist es, künftig ein Ergebnis zu erzielen, welches es erlaubt, die laufenden Investitionen wie Revisionen, Repara-

turen, Neuanschaffungen von Maschinen und andere Unterhaltungspositionen aus «eigener Kraft» zu erwirtschaften. «Eine genauere Analyse hat ergeben, dass vor allem im Personalbereich und bei den Energiekosten grosse Einsparungen gemacht werden können», erklärt Gassner.

Hotelinfrastruktur ausbauen

Und wie soll das erreicht werden? In der frühen Vorsaison – von Anfang Dezember bis kurz vor Weihnachten – und in der Saison nach Ostern soll der Liftbetrieb unter der Woche eingeschränkt werden. «Da haben wir recht grosses Einsparpotenzial», ist Gassner überzeugt. Eine leichte Erhöhung der Ticketpreise sei ebenfalls unumgänglich. «Diese wird aber sehr moderat ausfallen», versichert Gassner.

Langfristig gesehen muss in Malbun auch über einen Ausbau der Hotels und Appartements nachge-

dacht werden. Um das Wochengeschäft anzukurbeln, bräuchte es zusätzliche 400 Betten. «Um ein Hotel wirtschaftlich zu führen, ist eine bestimmte Bettenanzahl und Infrastruktur nötig», bestätigt Karoline Mätzler vom Hotel Gorfion. Das Problem: Die Grundstückspreise in Malbun sind extrem hoch, Investitionen ohne Förderung deshalb fast unmöglich.

Einsparungen bei Energie und Personal, höhere Ticketpreise, mehr Betten: Werden die Bergbahnen jemals schwarze Zahlen schreiben trotz Abschreibungen? «Nein, das werden wir wohl niemals aufwiegen können», ist Rainer Gassner Realist genug. Die Bergbahnen seien immer auf die öffentliche Hand angewiesen. Aber: Die Liftbetreiberin ist auch viel mehr als bloss ein Unternehmen, Malbun ist Wintersportparadies und das Naherholungsgebiet Liechtensteins.



Miteinander unterwegs – Christsein im Dialog

VADUZ – Am Dienstag, den 6. Mai, um 16 Uhr findet im Foyer des Liechtensteinischen Gymnasiums in Vaduz unter dem Titel «Kirche und Ökumene – Miteinander unterwegs – Christsein im Dialog» der 5. Dialog-Anlass statt. Gäste sind Altdekan Franz Näscher, Bendern, und Pfarrer Christoph Möhl, Sulgen. «In unserer Bevölkerung ist nach wie vor eine lebendige Religiosität verbreitet.» Diese Feststellung ist ein Hauptergebnis der repräsentativen Umfrage über Glauben, Religiosität, religiöse Toleranz und das Verhältnis von Staat und Religionsgemeinschaften, die das Liechtenstein-Institut im Auftrag der Regierung vor Kurzem durchgeführt hat.

Wie steht es aber mit der religiösen Praxis in unserem Land? Welche Bedeutung haben die kirchlichen Institutionen heute noch? War das kirchliche Leben im Anschluss an das Zweite Vatikanische Konzil 1962 bis 1965 und die Synode von Chur 1972 lebendiger als heute? Welche Bedeutung haben Vereinigungen, die sich für die Erneuerung der Kirche und die Rechte der Laien einsetzen? Welche Aufgabe erfüllt der Religionsunterricht in unseren Schulen? Welche Bedeutung hat der interreligiöse Dialog in unserem Land? Der evangelische Pfarrer Christoph Möhl und Altdekan Franz Näscher haben in den Siebzigerjahren in unserem Land einen Aufbruch in den Amtskirchen erlebt und die ökumenische Bewegung gestärkt. Sie sind Gäste beim fünften Dialog am Gymnasium und werden mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern darüber reden, welche religiösen Werte für unsere Gesellschaft heute wichtig sind und wie sie im konkreten Alltag in den Gemeinden und im Land lebendig werden können. (pd)

«Tödlicher Bärlauch»

Das Sammeln der Allzweckwaffe unter den Kräutern birgt Gefahren

SCHAAN – Bärlauch schmeckt und ist leicht zu finden. Doch Vorsicht: Wo der Waldknoblauch ist, ist auch die Herbstzeitlose – ein gefährliches Kraut.

• Daniel Banzer

So lecker «Remschela» – wie Bärlauch auch genannt wird – ist, so gefährlich kann ein falscher Griff beim Sammeln des Krauts sein. Dies hat kürzlich eine pensionierte Vorarlbergerin erfahren: Sie pflückte Maiglöckchen statt Bärlauch, ass das Kraut und starb wenige Tage später im Feldkircher Krankenhaus. Die Ärzte vermuten, dass die Maiglöckchen die Todesursache der 66-Jährigen waren.

Verheerender Fehlgriff

Dass ein Fehlgriff bei diesem Kraut eine solche Folge haben kann, ist schwer zu verstehen. Auch für den Giftexperten Hugo Kupferschmid vom Tox-Zentrum in Zürich: «An einer Maiglöckchen-Vergiftung zu sterben, ist kaum möglich.» Da müsse man schon «sehr, sehr viel» davon essen. Gefährlicher als der «tödliche Bärlauch» – wie die Zeitung «Vorarlberger Nachrichten» das Kraut jetzt nennt – sei die Herbstzeitlose. «Es genügen schon drei bis vier Blätter, um den Tod herbeizuführen», warnt

Kupferschmid. Wobei sich das Gift namens Colchizin erst nach mehreren Stunden bemerkbar macht. Drei bis vier Tage kann es dauern, bis der Tod eintritt. Das Problem: Wenn eine bestimmte Dosis an Herbstzeitlosen überschritten wurde, ist der Tod unausweichlich. «Dann gibt es keine Rettung mehr», sagt Kupferschmid.

Erste Vergiftungsanzeichen

Der Zürcher Giftexperte rät deshalb – schon beim kleinsten Verdacht – sofort den Arzt aufzusuchen oder sich direkt an das Toxzentrum Zürich (Notruf 145) zu wenden. «Bei einem rechtzeitigen Erkennen kann der Patient dekontaminiert werden.» Erste Vergiftungserscheinungen sind Übelkeit, Erbrechen und Durchfall.

Die letzten Todesfälle infolge von Herbstzeitlosen-Verzehr gehen auf das Jahr 2002 zurück. «Damals mussten wir 3 Tote verzeichnen», erinnert sich Kupferschmid, «einer in Zürich und zwei in Vorarlberg.» Seitdem ereignete sich kein Todesfall mehr. «Vielleicht auch, weil die Medien öfters auf die Problematik aufmerksam machen», vermutet der Fachmann.



Nicht giftig: Der Bärlauch.



Giftig: Die Herbstzeitlose.

Stichwort: Bärlauchsammeln

Beim Bärlauch können alle Pflanzenteile gegessen werden. Den besten Geschmack liefern allerdings die jungen Blätter. Wichtig ist es, die Blätter sorgfältig abzuschneiden, dann ein Stück zwischen den Fingern zu reiben und daran zu riechen. Denn der Bärlauch hat etwas, was Herbstzeitlose und Maiglöckchen nicht haben: Man erkennt ihn am Duft. Wenn man das Bärlauchblatt zwischen den Fingern zerreibt, riecht es unverwechselbar nach Knoblauch. «Man sollte sich aber nicht ausschliesslich darauf verlassen», warnt Hugo Kupfer-

schmid vom Toxzentrum Zürich, «der intensive Knoblauchduft überträgt sich beim Pflücken auf die Finger. So kann auch ein Herbstzeitlosenblatt nach Bärlauch riechen.»

Viel verlässlicher als die Nase sei ein prüfender Blick, rät der Giftexperte Kupferschmid: «Die Blätter des Bärlauchs wachsen einzeln aus dem Boden und sind deutlich in Stiel und Blattfläche gegliedert.» Bei der Herbstzeitlosen treiben die Blätter hingegen ohne Blattstiel und (wie das Maiglöckchen) in Büscheln aus dem Boden. (mb)