

**SEMINAR**

**... dass alle eins sind**

**BALZERS** – Neue Zugänge zu Eucharistie und Abendmahl, in ungewohnt freimütiger und verständlicher Art, verspricht das Seminar vom 9. bis 11. Mai im Haus Gutenberg, unter der Leitung von Prof. Dr. Peter Trummer. Ziel des Seminars ist es, auf die Not und den Bedarf der christlichen Gemeinden bezüglich Eucharistie und Abendmahl einzugehen und in behutsamer Weise neue Wege auszuloten, um in einer neuen, basisnahen Praxis weiterzufahren. Fr. Richard Rohr beschreibt in aufmunternden und trefenden Worten die Problematik: «Es ist aufregend, endlich in einer ehrlichen und nicht-konfessionellen Weise über die Eucharistie Jesu lesen zu können. Das verleitet zur Frage, ob die wirkliche Zukunft der Kirche nicht ausserhalb der Kirchen liegt! Irgendwie müssen wir erkennen, dass Jesu Wirken in der Verwandlung von Personen und Strukturen besteht und nicht im Festschreiben von Gruppenzugehörigkeiten – denn dazu wurde die Eucharistie viel zu lange genutzt und missbraucht.» Seminarleiter Peter Trummer lehrt Neues Testament an der Universität in Graz. Ungewohnt freimütig und verständlich führt er in die Fremdheit und Nähe der biblischen Texte ein. Detailinfos und Anmeldungen: Haus Gutenberg, 9496 Balzers, Tel. +423/388 11 33, Fax +423/388 11 35, www.haus-gutenberg.li.

**GESUNDHEITSREFORM 2004**

**Kostensteigerungen im Gesundheitswesen**

Das liechtensteinische Gesundheitswesen hat in den letzten Jahren grosse Kostensteigerungen erfahren. So ist der Gesamtaufwand in der obligatorischen Krankenpflegeversicherung innerhalb von fünf Jahren (1996 bis 2001) um rund 47 % gestiegen. Dank der hohen staatlichen Subventionen im Gesundheitswesen und des Arbeitgeberbeitrages waren diese Kostensteigerungen für die liechtensteinischen Versicherten durch massvolle Prämien erhöhungen nur leicht spürbar. Im angrenzenden Ausland, insbesondere in der benachbarten Schweiz, waren die Versicherten weit mehr von Prämien erhöhungen betroffen, obwohl die Kosten im Gesundheitswesen im Vergleich zu Liechtenstein tiefer sind.

Liechtenstein verfügt jedoch über ein qualitativ hochstehendes Gesundheitswesen. Bei der gegenwärtigen Gesundheitsreform ist die Regierung vom Grundsatz ausgegangen, dieses hohe Qualitätsniveau beizubehalten und weiterhin zu gewährleisten. Die in der Vernehmlassung vorgeschlagenen Massnahmen wirken sich daher nicht einseitig zu Lasten oder zu Gunsten einer Bestimmten Gruppe aus, sondern alle Beteiligten, d.h. Versicherte, Leistungserbringer, Krankenkassen und Staat, müssen einen Beitrag leisten. Ohne die vorgeschlagenen Massnahmen wird das liechtensteinische Gesundheitswesen in der gegenwärtigen Form auf die Dauer nicht mehr finanzierbar bleiben.

Auch die Versicherten haben inskünftig ihren Beitrag zu leisten, denn auch diese verursachen beispielsweise durch unnötige Mehrfachkonsultationen bei verschiedenen Ärzten unnötige Kosten. So sieht das Reformpaket der Regierung vor, dass die Versicherten im Krankheitsfall den ihnen geeignet erscheinenden Arzt aufsuchen können, jedoch dazu verpflichtet sind, bei diesem Arzt die Behandlung der Krankheit fortzusetzen. Selbstverständlich kann der Patient vom behandelnden Arzt an einen Spezialisten oder in ein Spital eingewiesen werden. Im Unterschied zum bisherigen Hausarztssystem entfällt die vorgängige Einschreibung bei einem Hausarzt.

Die Regierung ist überzeugt, dass durch die vorgeschlagene Lösung teure Mehrfachkonsultationen vermieden werden können. Dies im Interesse der Erhaltung und langfristigen Finanzierbarkeit unseres qualitativ hoch stehenden Gesundheitswesens. (ANZEIGE)

**Architekturpsychologie**

Vortrag an der Universität für Humanwissenschaften

**TRIESEN** – Können Räume so gestaltet werden, dass man in ihnen beispielsweise konzentrierter arbeiten oder aber besser abschalten und entspannen kann?

Derartige Fragen beantwortet die Architekturpsychologie, welche die Auswirkungen der baulichen Umwelt auf die ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Lebensbedingungen des Menschen erforscht.

Univ. Prof. Dr. Rainer Maderthner vom Institut für Psychologie der Universität Wien widmet sich diesem Forschungsbereich seit etwa dreissig Jahren, betreute viele Forschungsprojekte und mehr als 50 Diplomarbeiten und Dissertationen. Über die Architekturpsychologie hinaus kann Prof. Maderthner aufgrund seiner bisher gewonnenen Erfahrungen Empfehlungen für eine weitere Verbesserung und langfristige Sicherung der Lebensqualität in Europa abgeben, die er im Vortrag erörtern und begründen wird:

1. Erforschung und öffentliche Diskussion der ökologischen, wirt-



Rainer Maderthner hält einen Vortrag zum Thema «Architekturpsychologie».

2. Erweiterung der Mitbestimmung in allen Bereichen der Gesellschaft («Bürgerbeteiligung»).
3. Intensivierung lokaler (mikro-kommunaler) Wirtschafts- und Sozialbeziehungen.
4. Schutz der natürlichen Umwelt,

Steigerung der Ressourceneffizienz und Eingrenzung der Verkehrsmobilität.  
5. Förderung der Qualität von Bauten, Siedlungen und Freizeiteinrichtungen.

Univ. Prof. Dr. Rainer Maderthner, Universitätsprofessor an der Universität Wien, Wissenschaftliche Leitung der Eurokonferenz «Quality of Life, Sustainability and Environmental Changes».

Der öffentliche Vortrag «Architekturpsychologie» findet am Sonntag, den 13. April von 18.30 bis 20 Uhr in der Universität für

Humanwissenschaften, Alte Webe-rei, Dorfstrasse 24, Triesen, statt. (Dachgeschoss – bitte benutzen Sie die Aussentreppe!) Der Eintritt ist kostenlos und eine Voranmeldung nicht notwendig!

ANZEIGE

UNIVERSITÄT FÜR HUMANWISSENSCHAFTEN  
www.unilie.li

**LESERMEINUNG**

**Einladung zu einem guten Glas Wein**

Ich möchte Ihnen, geschätzter Bürgermeister herzlich danken, dass Sie keine Mühe gescheut haben unsere Petition doch noch öffentlich zu beantworten. Leider sind Ihnen dabei ein paar Fehler unterlaufen, die so offensichtlich sind wie Ihre Überschrift gross. Oder täuschen wir uns etwa, und die Gesetzeslage zwingt Sie, eine Umzonierung und einen überdimensionalen Überbauungsplan zu bewilligen? Es tut uns Leid, wenn wir wiederholt annehmen, dass Sie als Bürgermeister über Kompetenz verfügen. Aber viele von uns Petitionären kommen halt aus anderen Gemeinden, wo die Vorsteher nicht

gleich für jeden Bauherren den roten Teppich ausrollen. Warum haben Sie uns das nicht vor den Wahlen gesagt? Das hätte uns viel Mühe erspart und auch erklärt, warum Sie nie auf unsere Bedenken eingehen konnten. Übrigens, was meinen Namen und Wohnort anbelangt, scheinen Sie schlecht informiert zu sein. Aber ich lade Sie gerne zu mir ein, damit wir bei einem guten Glas Wein auch noch diesen Sachverhalt klären können.

PS: Es ehrt mich, dass Sie meine selbstironische Mühleholz-Soap im Volksblatt gelesen haben. Andere hatten leider nicht den Humor, die heldinnenhafte Form zu verstehen.  
Helena Becker  
Schaanerstr. 70, Vaduz

**VERANSTALTUNGEN**

**Fussreflexzonenmassage**

**SCHAAN** – Caroline Wille gibt einen Überblick über die Reflexzonen des Fusses und die Funktion der entsprechenden Organe. Als hervorragende Methode, die eigene Gesundheit selbstverantwortlich zu pflegen, werden grundlegende Kenntnisse im Erlernen der Massage-technik vermittelt. Der Kurs richtet sich an interessierte Laien, die diese Heilmethode im Familien- oder Freundeskreis praktizieren wollen. Der Kurs 795 unter der Leitung von Caroline Wille beginnt am Freitag, 11. April um 17.30 Uhr im Haus Stein-Egerta in Schaan und dauert bis Samstag, 12. April um 17 Uhr. Anmeldung: Erwachsenenbildung Stein-Egerta, Telefon 232 48 22. (Eing.)

**2. ACFL Jugendfahrschullager**

**VADUZ** – Die Schadenstatistiken der grössten Versicherungsgesellschaften zeigen auf, dass Jugendliche zwischen 18–24 Jahre die meisten und schlimmsten Unfälle im

Strassenverkehr verursachen. Der Grund für diese hohe Zahl der Unfälle liegt darin, dass den Jugendlichen meistens die Fahrer-fahrung fehlt. Der Vorstand des Automobilclub Fürstentums Liechtenstein hat sich dieser Problematik angenommen und möchte zusammen mit der Garage Max Heidegger AG, Triesen, welche 3 Personenwagen zur Verfügung stellt sowie mit der Fahrschule Mario Vogt aus Balzers, einen Beitrag zur Verbesserung dieser Situation leisten. Deshalb wird vom ACFL zum zweiten Mal ein Jugendfahrschullager für 17–18 Jährige veranstaltet. Dieses Jugendfahrschullager findet am 12./13. April auf dem Parkplatz des Rheinparkstadions, Vaduz, statt. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Die Kurskosten belaufen sich auf CHF 240.- für Töchter und Söhne von ACFL/ACS-Mitgliedern und CHF 270.- für übrige Teilnehmer. Anmeldungen und Informationen: Automobilclub Fürstentum Liechtenstein, Rätikonstr. 31, Vaduz, Tel. 237 67 67, Fax 233 30 50. E-Mail office@thoeny-treuhand.li.

**Flüssige Butter auf pflanzlicher Basis**

**Albaöl**

Albaöl riecht und schmeckt wie Butter, ist cholesterinfrei, salzlos und frei von Milchbestandteilen



Als völlig neuen Ansatz beim Umgang mit Fetten bezeichnet der schwedische Speisefetthersteller Alba / Taste of Sweden sein Produkt Albaöl.

Die Pflanzenöl-Spezialität ist mit ihrer vielfältigen Einsatzweise, ihrem Geschmack, aber auch unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten durchaus eine Besonderheit.

«Voller Buttergeschmack, optimales Handling, aber deutlich billiger als Butter», so lauteten die Vorgaben für die Produktentwickler des schwedischen Margarineherstellers Alba. Hintergrund: Schwedischen Gastronomen stießen seinerzeit die stetig steigenden Butterpreise sauer auf, viele Köche suchten nach einer Alternative, die möglichst auch noch cholesterinfrei sein sollte. Bei Alba erkannte man die Chance, hier ein völlig neues Produkt für die Gastronomie zu kreieren, sozusagen eine «flüssige Butter» auf pflanzlicher Basis. Am besten aus Raps, denn der gedeiht bei Alba direkt vor der Haustür das südschwedische Schonen ist bekannt für seine hochwertigen Rapsorten.

Nach zweijähriger Entwicklungszeit war man so weit: Albaöl, eine extrem dünnflüssige, ergiebige Ölzubereitung war geboren. Das Produkt ist rein pflanzlich, es basiert auf gepresstem schwedischem Rapsöl, wobei nur die erste Pressung Verwendung findet, es ist cholesterinfrei, salzlos und enthält auch keine Milchbestandteile. Dennoch schmeckt und riecht es auf Grund seiner Aromatisierung wie frische Butter. Eine Fettbasis, die immer dann zum Einsatz kommt, wenn eigentlich Butter angesagt wäre, aber aus Kosten- oder Handlinggründen nicht in Frage kommt.

Albaöl wirkt wegen der speziellen Lecithinzugabe wie ein Konzentrat und ist damit extrem ergiebig. Zudem lässt es sich aufgrund seiner Dünnflüssigkeit mittels Handpumpzerstäuber (direkt aus dem Kanister) problemlos und schneit als hauchdünner Fettfilm auf Kippfanne, Grillplatte, Backblech oder im Konvektomaten zubereitete Speisen aufbringen. So lassen sich nach Unternehmensangaben im Vergleich zu herkömmlichen Fetten je nach Bratgut bis zu 90 Prozent Fett und damit Kosten - sparen. Da der Rauchpunkt bei ca. 220 Grad liegt, sind fast alle Garungsprozesse möglich. Durch die Sprühmethode wird unkontrolliertes Verkippen von Fett vermieden.

Albaöl lässt sich aufgrund seiner Emulgierfähigkeit ebenso mit Wasser oder Essig mischen, weshalb besonders kalorienarme Dressings herstellbar sind. So kann auch hier der Fettgehalt auf ein Minimum reduziert werden. Wenn es um die Zubereitung empfindlicher Saucen à la béarnaise oder hollandaise geht, spielt Albaöl eine weitere Stärke aus. Denn zum einen entfällt das zeitraubende Schmelzen und Abscheiden, wie es bei Butter oder Margarine erforderlich ist. Auch bezahlt man bei Albaöl nicht teuer für Wasser, das in Butter und Margarine enthalten ist, da Albaöl zu 100 Prozent aus Fett besteht. Zum anderen gerinnen mit Albaöl zubereitete Saucen nicht. Auch lassen sich mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrte Saucen im Wasserbad problemlos wieder erhitzen - auch hier gänzlich ohne Gerinnungsgefahr. Der leicht buttrige Geschmack verleiht jeder Sauce eine besondere Note - und das gänzlich cholesterinfrei. Als «ausgelassene Butter» ist Albaöl in der Spargelsaison der Hit.

Albaöl wird in der 1-Liter-Flasche sowie im 10-Liter-Kanister angeboten. Die Haltbarkeit wird mit einem Jahr ab Herstellungsdatum bei Raumtemperatur angegeben.

Albaöl ist erhältlich bei:  
**S'Stähauer's Gmüeslada, Triesen**  
Landstrasse 236, Tel: +423 392 43 02  
**Gmüeslada Walser, Vaduz**  
Altenbach 13, Tel: +423 232 10 54

**Taste of Sweden**

Kindle André Anstalt, Triesen  
Landstrasse 199, 9495 Triesen  
Tel: +423 392 43 20, Fax: +423 777 43 10,  
e-mail: akanstalt@adon.li

