

Wir teilen – Fastenopfer Liechtenstein

Jugendaktion «föranand»

Junge Menschen für solidarisches Engagement zu sensibilisieren, ist seit vielen Jahren ein wichtiger Leitgedanke von «Wir teilen». Mittlerweile haben viele Schülerinnen und Schüler der Sekundarschulen an der Jugendaktion «föranand» teilgenommen. Zur zehnten Durchführung dieser Aktion konnte «Wir teilen» das liechtensteinische Gymnasium gewinnen. Die Wahlfachgruppen «Gymi for Change» und «Friends of Larguta» setzen sich tatkräftig für ein Gartenprojekt in Rumänien ein.

Schülerinnen und Schüler in Rumänien aktiv

In Rumänien, mitten in Europa, leben immer noch viele Kinder und Jugendliche in grosser Armut. Die Non-Profit-Organisation Yana betreibt seit über 20 Jahren Tageszentren,



Rumänische und liechtensteinische Jugendliche arbeiten gemeinsam am Gartenprojekt. Bild: Theodor Pal

wo Kinder nach der Schule eine warme Mahlzeit und Un-

terstützung bei den Hausaufgaben bekommen. Bereits zum

zwanzigsten Mal reisen Schülerinnen und Schüler des Liech-

tensteinischen Gymnasiums nach Rumänien, um vor Ort zu helfen und die Lebenssituation dieser Kinder und Jugendlichen zu verbessern. Aus dieser Erfahrung entstand der Verein «Friends of Larguta», benannt nach dem kleinen Dorf Larguta, wo die Jugendlichen jedes Jahr ihre Zelte aufschlagen. In Zusammenarbeit mit Spezialisten vor Ort will der Verein ein Gartenprojekt unterstützen und zwei Gewächshäuser errichten.

Gewächshäuser als Lernorte

Die Idee hinter dem Projekt ist es, den Jugendlichen aus den Tageszentren nebst Theorie auch praktische Erfahrungen zu ermöglichen. Die Gewächshäuser dienen als Lernorte für nachhaltige, ökologische Landwirtschaft. Der Schwerpunkt

des Projekts liegt auf der praxisorientierten Vermittlung von Grundlagen der Kompostierung und Fermentierung. Diese Techniken sind essenziell für die nachhaltige Bewirtschaftung der Gewächshäuser.

Mit jeder Spende unterstützt man den solidarischen Einsatz der Jugendlichen und ermöglicht vielen bedürftigen Kindern bessere Lebensbedingungen. «Wir Teilen» in Zusammenarbeit mit «Friends of Larguta». (Anzeige)

Kontakt

Das Spendenkonto von «Wir teilen – Fastenopfer Liechtenstein» ist eingerichtet bei Liechtensteinische Landesbank AG, Vaduz Konto: 218.075.56; Clearing Nr. 8800; IBAN LI80 0880 0000 0218 0755 6

Citytrain

Der Citytrain startet in die neue Saison

Dieses Wochenende laden das «Liechtensteiner Vaterland» in Zusammenarbeit mit dem Citytrain alle Leserinnen und Leser zur Saisoneroeffnung des Citytrains auf eine kostenlose Eröffnungsfahrt.

Endlich ist es wieder so weit: Mit dem Frühling erwacht auch das Leben in der Residenz. Höchste Zeit also, dass der Citytrain seinen diesjährigen Betrieb wieder aufnimmt. Daniel Real und seine Crew haben den Citytrain fit für den Frühling und die neue Saison gemacht. Zur offiziellen Eröffnungsfahrt am Samstag, 19. April, von 13 bis 17 Uhr sind alle herzlich eingeladen, eine kostenlose Fahrt mit dem Städtlezügle auf der Originalstrecke abzufahren und dabei neue und bisher verborgene Ausblicke zu geniessen. Auf der Originalstrecke erleben die Fahrgäste Vaduz mit all sei-



Eine Gratisfahrt für alle «Vaterland»-Leser. Bild: Daniel Schwendener

nem Charme und erfahren während der Fahrt das Wichtigste über Land und Fürstentum wie auch Historisches und Aktuelles. Abfahrt des Citytrains ist alle 45 Minuten ab dem Busterminal unterhalb des

Rathausplatzes. Die erlebnisreiche Fahrt kann ideal mit einem Besuch im Städtle mit Ostershopping, mit einem Besuch im Kino oder Restaurant verbunden werden. Ein Spass für die ganze Familie. (Anzeige)

Mosterei Möhl AG

Shorley Fresh: Weniger Kalorien – voller Geschmack

Das ist der Begleiter für den ganzen Tag: Shorley Fresh, der Durstlöcher mit weniger Kalorien gibt immer den unvergleichlichen Frische-Kick. Immer griffbereit zu Hause und bei der Arbeit, damit man einen kühlen Kopf bewahrt, und beim Sport, damit man fit bleibt und den Körper mit wichtigen Mineralien und wertvollem Apfelsaft versorgen kann. Weil man sich damit etwas Gutes tut.

Viele geniessen ihren natürlichen Durstlöcher aus 30 Prozent naturreinem Apfelsaft aus der Region, aufgespritzt mit 70 Prozent quellfrischem Passugger Mineralwasser aus den Bündner Bergquellen. Möhl Shorley Fresh – jetzt noch leichter, noch weniger Kalorien und mit dem vollen Aroma knackig frischer Äpfel in bewährter Möhl-Qualität. Beste Qualität aus der Re-



Shorley Fresh: Weniger Kalorien und volles Aroma. Bild: eingesandt

gion für die Power-Mischung aus der energiegeladenen Kraft knackig-frischer Äpfel und belebendem Passugger Mineral.

Die Mosterei Möhl mit Sitz in Arbon holt seit 1895 das Beste aus dem Apfel. Von der bäuerlichen Mosterei mit Gast-

wirtschaft von einst zum innovativen modernen Saftersteller, heute bereits in der 5. Generation. (Anzeige)

Kontakt

www.moehl.ch

Das Podium bittet zur Geigenmatinee

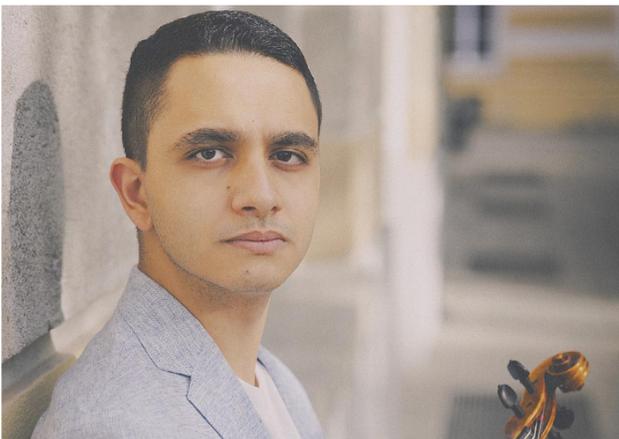
Der Konzertreigen im TAK geht weiter

Am Sonntag, 27. April, um 11 Uhr steht beim Podium-Konzert mit Yashar Noroozi die Geige mit drei facettenreichen Werken im Fokus.

Ensemblemusiker und Solist

Mozarts Violinkonzert Nr. 4 in D-Dur KV 218 eröffnet das Programm. Im Zentrum steht die Havanaise op. 83 von Saint-Saëns – das erste europäische Werk für Soloinstrument und Orchester, das afrokubanische Rhythmen einsetzt. Als Finale erklingt Bachs Sonate für Violine und Klavier Nr. 1 in h-Moll.

Der Solist ist Yashar Noroozi, der Konzertmeister des Stella-Sinfonieorchesters. Er entstammt einer Künstler- und Musikerfamilie. Mit fünf Jahren erhielt er erste Geigenstunden; später unterrichtete ihn Setareh Beheshti am Konservatorium in



Yashar Noroozi steht am 27. April im TAK auf der Bühne. Bild: Podium

Teheran. 2019 kam Yashar Noroozi zu Rudens Turku nach Feldkirch, wo er 2024 mit dem Metanoia-Streichquartett den Stella-Kammermusik-Preis gewann. Seine Klavierpartnerin ist

Tatiana Chernichka aus Novosibirsk, die unter anderem den «Reine Elisabeth»-Wettbewerb gewann. Seit 2009 lehrt sie an der Musikhochschule München. Der Eintritt ist frei. (Anzeige)

Erwachsenenbildung Stein Egerta

Luftige Libellen aus Draht und Perlen

Unter professioneller Anleitung erlernen die Teilnehmenden den Umgang mit Draht und das Gestalten und Fertigen von Libellensteckern mit diesem Material. Zunächst wird die Libelle gefertigt und die Flügel mit Perlen verschönert. Anschliessend wird die fertige Libelle auf einem Metallstab befestigt, damit sie über dem Pflanzgefäss «schweben» kann, ein Blickfang für Balkon und Garten. Der Kurs 2B21 unter der Leitung von Edith Rath-Nägele findet am Mittwoch, 7. Mai, von 19 bis 21.30 Uhr im Kiefer-Martis-Huus in Ruggell statt.

Spargelvariation, Aromen des Frühlings

Der Frühling lässt grüssen. Und was wäre die saisonale Küche im Frühjahr ohne das weisse Gold?

Der perfekte Zeitpunkt, kreative Variationen kennenzulernen. Neue Kreationen mit Fisch, Fleisch, Bärlauch, diversen Beilagen und dazu passenden feinen Saucen verschmelzen zu kulinarischen Höhepunkten. Kochen und geniessen Sie mit uns das Feinste mit erstklassigem Spargel. Der Kurs 9A22 unter der Leitung von Werner Vögel findet am Mittwoch, 7. Mai, von 18 bis 22 Uhr in der Küche der Primarschule Triesen statt.

Grundlagen digitaler Fotografie

Sie fotografieren gerne und haben eine Kamera? Sie möchten lernen, wie Sie die Kamera am besten einsetzen können? In Theorie- und Praxislektionen lernen wir die Grundlagen der Fotografie. Das erlernte Wissen wird in Innenräumen und im Freien ausprobiert. Personen mit jeglichen Kameras sind will-

kommen. Der Kurs 2A03 unter der Leitung von Elias Vetter beginnt 8. Mai, von 18.30 bis 21.30 Uhr im GZ Resch, Schaan.

Gitarrenkurs für Anfänger

Auf spielerische Weise werden die Teilnehmenden unter professioneller Anleitung in die Freude des Musizierens eingeweiht, ganz ohne Notenkenntnisse. Sie erlernen die ersten einfachen Grundakkorde zum Begleiten von Liedern verschiedener Stilrichtungen sowie unterschiedliche Anschlagetechniken. Der Kurs 1B08 unter der Leitung von Heike Klöpping beginnt am Dienstag, 6. Mai, von 20 bis 22 Uhr im Begegnungsraum in Schellenberg.

Anmeldung/Auskunft
Erwachsenenbildung
Stein Egerta in Schaan,
+423 232 48 22 oder
info@steinegerta.li