Inland

FL-Initiative gegen Sklavereibekämpfung zur Verfügung. DER UNTERSCHIED Liechtenstein stellt seine Finanzexpertise der Sklavereibekämpfung zur Verfügung.

Julia Strauss

40 Millionen Menschen, die in moderner Sklaverei leben. Davon geschätzt 10 Millionen Kinder. Erschreckende Zahlen, in Liechtenstein durch unsere sehr guten Lebensbedingungen schwer greifbar. Die Beendigung der modernen Sklaverei und des Menschenhandels ist ein wichtiger Punkt auf der UNO-Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung. Und wenn auch erst auf einen zweiten Blick ersichtlich, beteiligt sich Liechtenstein massgeblich an der Bekämpfung der modernen Sklaverei. Wie das Nischenland Liechtenstein seine Expertise beisteuert, berichtete gestern der diplomatische Mitarbeiter des Amtes für Auswärtige Angelegenheiten, Claudio Nardi. Organisiert wurde der Vortrag vom Presseclub Liechtenstein.

Liechtenstein fand seine Nische im Finanzsektor

Liechtenstein hat vor einigen Iahren eine internationale Initiative lanciert, die den globalen Finanzsektor ins Zentrum der Bekämpfung von moderner Sklaverei stellen soll. Die «Liechtenstein Initiative for Finance Against Slavery and Trafficking» stellte im September 2019 einen ersten Bericht



Claudio Nardi und Peter Rutz luden in den «Löwen-Torkel» Vaduz.

Bild: Tatjana Schnalzger

vor, in dem den internationalen Finanzplayern aufgezeigt wird, wie sie ihre Geldflüsse so steuern können, dass kein Menschenhandel damit unterstützt wird. In dem Massnahmenkatalog sind praktische Tipps gelistet, wie zum Beispiel Geschäftspartner auf allfällige Risiken geprüft werden können. Die Arbeit der Initiative konnte schon einige Erfolge

verbuchen. So richtete sie ein Opferkonto ein, aus welchem bereits 1500 Opfer von Menschenhandel unterstützt werden konnten. Über 10 000 Experten schlossen zudem einen Zertifikatslehrgang zum Thema Menschenhandel ab und geben nun als Multiplikator ihr Wissen an die Verantwortlichen der Sorgfaltspflicht in den Firmen weiter. Claudio

Nardi erklärt, wieso sich Liechtenstein den Finanzplatz als Schwerpunkt herausgepickt hat: «Es ist gar nicht so einfach, wie das Land einen Mehrwert generieren kann. Wir mussten unsere Nische erst finden.» Im Finanzsektor fand Liechtenstein seine Nische und kann darin als First Mover seinen Teil zur Sklaverei-Bekämpfung beitragen.

Mövenpick Wein Vaduz

Ein spannender Weisswein vom Terroirspezialisten

Casale del Giglio befindet sich in einer unberührten Gegend von Latium, rund 50 Kilometer südlich von Rom. Die charaktervollen Weine haben es weltweit auf die Weinkarten der besten Restaurants geschafft. Paolo Tiefenthaler, Önologe von Casale del Giglio, war aktiv bei der Erforschung des Terroirs tätig und ist massgeblich dafür verantwortlich, dass die richtigen Reben auf dem richtigen Terroir angepflanzt wurden. Sein «2020 Petit Manseng» ist ein duftiger Allrounder mit frischer Exotik. Ein Wein, mit dem man immer und überall punktet.

Täglich kostenlose Degustation

Das erfahrene Team von Mövenpick Wein Vaduz freut sich, den Weinliebhabern und Geniessern auch den reinsortigen «2018 Petit Verdot» (Neuheit) von Casale del Giglio präsentieren zu dürfen. Diese und viele weitere Weine stehen im September täglich zur kostenlosen Degustation an der Schwefelstrasse 14 bereit.

Mövenpick Wein verfügt über 25 Standorte in der Schweiz und Liechtenstein. Die Kunden erwartet im Weinkeller in Vaduz eine Welt voller Genuss und Leidenschaft mit einem grossen Sortiment aus der ganzen Welt in verschiedensten Preislagen. Zudem sind eine Reihe erstklassiger Weinproduzenten sogar exklusiv bei Mövenpick Wein vertreten - ein Besuch lohnt sich auf jeden Fall. (Anzeige)

Kontakt

Mövenpick Wein Vaduz Schwefelstrasse 14, Vaduz Telefon: +423 232 78 00 liechtenstein@moevenpick-wein.ch



Der Petit Manseng, ein duftiger Allrounder mit Exotik.

Kapuziner.li

Ungetrübtes Pizzavergnügen

Obwohl man in den letzten Tagen bei angenehmer Wärme doch noch das Gefühl von Sommer geniessen durfte, kündigt sich bereits der Herbst an. Vor allem in den Nächten und bereits am Abend wird es kühl. Damit einhergehend kommt auch wieder die Lust nach wärmenden Speisen, besonders beliebt dabei ist die Pizza.

Wer nicht die Zeit hat, seine Pizza von Grund auf selber zuzubereiten, der greift oft auf Fertigpizzas zurück. Diese lassen im Geschmack jedoch nicht selten zu wünschen übrig. Und selbst bei Eigenkreationen kann es passieren, dass man



Kapuziner präsentiert seine zwei Pizzasaucen, eine milde und eine pikante Variante.

sich eingestehen muss, dass sie durchaus geschmackvoller sein dürften.

Damit das Pizzaessen auch in solchen Fällen zum Vergnügen wird, hat das Team vom «Kapuziner» Rezepte für zwei spezielle Saucen ausgetüftelt. Sie bieten zwei fixfertige Saucen, eine «normale» würzige und eine zweite für all jene, die gerne Schärfe geniessen. Beide beinhalten keine Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker und werden in traditionellem Handwerk in eigener Küche hergestellt.

Pizzasaucen unterscheiden

sich von anderen Saucen vor allem dadurch, dass sie relativ dickflüssig sind. Obwohl sie vor allem als Pizzasaucen bekannt sind, kann man die Spezialitäten aber durchaus auch zum Verfeinern anderer Speisen wie beispielsweise Nudel- oder Reissalat verwenden.

Die neuen Köstlichkeiten vom «Kapuziner» sind vor allem in den Ospelt Supermärkten erhältlich. (Anzeige)

Kontakt

Kindle Gschwend AG Messinastrasse 30, Triesen Telefon: +423 392 43 02 Website: Kapuziner.li



www.vaterland.li/lokaler-detailhandel

WIR FREUEN UNS AUF SIE!