

«Wäre gut, wenn wir die Lücke schliessen»

Für Erbprinz Alois wäre es kein gutes Signal gegenüber den Nachbarn, wenn die S-Bahn in Liechtenstein nicht ausgebaut würde.

Interview: Patrik Schädler

Erstmals in der Geschichte wird in Liechtenstein am 30. August 2020 über drei unterschiedliche Vorlagen abgestimmt. Zwei Monate vor der Abstimmung haben wir beim stellvertretenden Staatsoberhaupt Erbprinz Alois nachgefragt, wie er zu den Vorlagen steht.

Was halten Sie vom Verkehrsinfrastrukturprojekt S-Bahn Liechtenstein?

Erbprinz Alois: Vor allem auf längere Sicht halte ich eine S-Bahn für die Verkehrsinfrastruktur von Liechtenstein für sehr wichtig, weil alle Berechnungen zeigen, dass wir weiterhin mit einem Zuwachs von Grenzgängern rechnen müssen.

«Ich halte diesen umfassenden Ansatz für richtig, auch weil ich nur so eine Chance sehe, dass wir bei der Verkehrsinfrastruktur weiterkommen.»

Erbprinz Alois von und zu Liechtenstein

Diesen Zuwachs an Grenzgängern sollten wir möglichst über eine S-Bahn bewältigen. Da ausserdem die Schweiz und Österreich ihre S-Bahn-Netze stark ausgebaut haben, wäre es gut, wenn Liechtenstein die Lücke zwischen diesen S-Bahn-Netzen schliesst.

Wenn Sie jetzt einen Balzner, Triesenberger und Triesner hier sitzen hätten, was würden Sie denen antworten, wenn sie Ihnen die Frage stellen: Was bringt uns die S-Bahn?

Sie profitieren von jedem Auto, das weniger auf den liechtensteinischen Strassen fährt und damit nicht die Strassen verstopft, die sie selber benutzen. Daher sollten auch sie ein Interesse haben, dass in Zukunft möglichst viele Grenzgänger die S-Bahn nutzen.

Die S-Bahn Liechtenstein ist ein Teil des Mobilitätskonzeptes 2030. Hier ist das erklärte Ziel, auch die Infrastruktur für den öffentlichen Verkehr und den Langsamverkehr auszubauen. Und auch neue Strassen sind geplant. Was halten Sie von diesem Konzept?

Das Mobilitätskonzept stellt sicher, dass neben dem Ausbau des öffentlichen Verkehrs die verschiedensten Interessen wie etwa der Fahrradwegausbau oder zusätzliche Umfahrungs-

strassen abgedeckt und aufeinander abgestimmt werden. Ich halte diesen umfassenden Ansatz für richtig, auch weil ich nur so eine Chance sehe, dass wir im Bereich der Verkehrsinfrastruktur weiterkommen. Daher ist es wichtig, dass die S-Bahn in der Volksabstimmung eine Zustimmung erhält. Ansonsten besteht eine erhebliche Gefahr einer längerfristigen Blockade im Verkehrsinfrastrukturbereich.

Nebst der S-Bahn steht auch die Einführung der doppelten Staatsbürgerschaft zur Abstimmung. Wie stehen Sie dazu?

Es gibt verschiedene valable Argumente, welche für und gegen die Einführung der doppelten Staatsbürgerschaft bei Einbürgerung sprechen. Insgesamt erachte ich die Einführung aus der liechtensteinischen Perspektive aber für vorteilhaft. So ist es zum Beispiel immer wieder eine Herausforderung, Personen für Positionen in der Politik und teilweise auch in der Verwaltung zu finden, für die die liechtensteinische Staatsbürgerschaft notwendig ist. Die Einführung der doppelten Staatsbürgerschaft würde die personellen Ressourcen für diese Positionen vergrössern, was letztlich auch im Interesse des Landes wäre.

Die dritte Vorlage, über welche am 30. August abge-



Erbprinz Alois befragt den Ausbau der S-Bahn Liechtenstein und die doppelte Staatsbürgerschaft. Die Initiative «HalbeHalbe» hält er hingegen nicht für zielführend. Bild: D. Schwendener

stimmt wird, ist die Initiative «HalbeHalbe». Sie möchte mit einem Verfassungszusatz für mehr Ausgewogenheit der Geschlechter in der Politik sorgen. Kann dieses Ziel mit dem Zusatz

in der Verfassung erreicht werden?

Nein. Aus meiner Sicht kann dieses Ziel nur mit konkreten Massnahmen erreicht werden, und nicht durch eine abstrakte Verfassungsbestimmung. Ich

würde deshalb die politische Energie in praktische Massnahmen, wie in eine bessere Vereinbarkeit von Familie und Beruf, oder Sensibilisierungsprogramme, ähnlich jenen vor den Gemeindewahlen, investieren.

Das «Amarone» mit neuem Geschäftsführer und neuer Küche

Am 11. August öffnet das Restaurant im Städtle wieder seine Pforten. Martin Ospelt übernimmt die Geschäftsführung.

In Vaduz haben seit Beginn der Coronakrise sechs Betriebe ihre Schliessung bekannt gegeben. Doch die Räumlichkeit des Restaurants Amarone haben bereits einen neuen Pächter gefunden. Martin Ospelt übernimmt die Nachfolge des ehemaligen Geschäftsführers Johannes Unser. Die Eröffnung findet am 11. August statt. Von da an wird das Restaurant Montag bis Freitag geöffnet sein, während Samstag und Sonntag Ruhetage sind.

Kreative französische und italienische Speisen

Betrifft man das «Amarone», sieht alles aus wie bisher. Wenige Utensilien zeugen von einer kleinen dekorativen Veränderung. Der treuen und guten Stammkundschaft, wie Martin Ospelt sagt, bleibe also das Speiselokal in gewohnter Form erhalten. Das Herzstück eines jeden Restaurants, die Speisekarte, ist dennoch neu: «Wir werden eine Küche entwickeln, indem wir unter anderem italienische und französische Klassiker neu interpretieren.» Beispielsweise gibt es Blinis. Die kleinen Fladenbrote, die traditionell mit verschiedenen Zutaten wie Sauerrahm in Kombination mit Kaviar oder Sardellen belegt werden, verziert der gelernte Koch mit untypischen Zutaten



Der 25-jährige Martin Ospelt freut sich auf die Herausforderung, ein eigenes Restaurant zu betreiben.

Bild: Daniel Schwendener

wie Gemüse oder Speck. Die kulinarischen Erzeugnisse werden auch im Cuba-Club serviert.

Leidenschaftlich spricht Martin Ospelt über die verschiedenen Gerichte, die er anzubieten gedenkt. Der 25-Jährige be-

findet sich dabei merklich in seinem Element. Und sein Lebenslauf bezeugt die Zeit und Mühe, die er in Küchen renommierter und bekannter Gaststätten investierte. Ospelt absolvierte seine Lehre im «Carlton» in Zü-

rich. Danach folgten weitere Stationen im Ausland. In München arbeitete er im Restaurant Les Deux und daraufhin im «Pageau». Er habe weitere wertvolle Erfahrungen im «Hangar 7» in Salzburg sammeln dürfen.

Nach zwei weiteren Stationen war der Koch im Restaurant Taubenkobel am Neusiedlersee tätig. «Praktisch alle bisherigen Arbeitgeber waren Hauben-Köche», sagt Ospelt. Seine gewonnenen Erfahrungen kommen

dem Restaurant zugute. «Mein Schwerpunkt liegt in der Küche, wo ich mit einer starken Brigade die Gäste verwöhnen möchte», betont Ospelt. Dabei setzt er auf den Teamgeist sowie auf Mitarbeiter, die er auf seinem bisherigen Pfad kennenlernen durfte. So traf Ospelt im «Hangar 7» Melf Jensen, der im «Amarone» die Stellung als Sous Chef einnehmen wird.

«Grosse Chance und Herausforderung»

Das Gebäude, in dem sich das «Amarone» befindet, gehört Ospelts Familie. Der Sohn von Alexander Ospelt, Geschäftsführer der Herbert-Ospelt-Anstalt, machte aus der Not, die für die Familie bei der Schliessung des «Amarones» entstand, eine Tugend und nahm die Herausforderung, ein Restaurant zu betreiben, an. «Seit dem Abschluss meiner Lehre als Koch hatte ich den Plan, irgendwann ein Restaurant zu führen.» Corona habe dazu beigetragen, dass der Traum frühzeitig in Erfüllung geht. Es stimme alles für ihn: «Ich sehe es als grosse Chance und Herausforderung, die ich jetzt auch mit voller Kraft anpacke. Mein Team, der Standort – alles passt perfekt!»

Damian Becker