

## Der Trick mit dem Trickfilm

**SCHAAN – Experimentieren, entwerfen, kreieren: Ein Workshop bietet Gelegenheit, in das Medium Trickfilm einzutauchen.**

Der Einführungskurs findet von Freitag, den 16., bis Sonntag, den 18. Oktober, im Takino in Schaan statt und steht unter der Leitung von Tom Seger, Screenlounge AG, und Tanja Katrin Huber, selbst Animationsfilmerin und Mitarbeiterin des Fantoche-Festivals.

Der dreitägige Kurs bietet die perfekte Gelegenheit, in das Medium Trickfilm einzutauchen. Nach einer Einführung in die Geschichte des Animationsfilms und seiner Vorläufer, den «optischen Spielzeugen», werden die Teilnehmenden mit den Grundprinzipien der Animation vertraut gemacht.

### Eigene Ideen entwerfen

Nach ersten Experimenten mit der zweidimensionalen Technik der Legeanimation, auch «Cutouts» genannt, werden eigene Ideen entworfen. Fotos oder aus Papier kreierte Figuren werden in einzigartigen Geschichten zum Leben erweckt. Der Kurs richtet sich an Jugendliche und Erwachsene, eine Teilnahme ist ohne besondere Vorkenntnisse möglich.

Anmeldung und Information beim Filmclub im Takino, Tel. +423 233 21 66 oder [administration@filmclub.li](mailto:administration@filmclub.li). Mehr Informationen unter [www.filmclub.li](http://www.filmclub.li). (pd)

## HAUS STEIN-EGERTA

### Endlich entspannt in Schultern, Nacken und Rücken



**SCHAAN – Die Franklin-Methode® als ein Zusammenwirken von Vorstellung, einfachen Bewegungen und erlebter Anatomie kennenlernen. Das Körperbewusstsein verbessern mit Bildern, Bewegung, Berührung, Bällen und Theraband. Das Verstehen einfacher anatomischer Abläufe. Erkennen, wie der Körper aufgebaut ist und funktionieren soll. Ob im Sport oder Arbeitsalltag, ob Jung oder Alt, die Methode ist leicht lernbar und jederzeit und überall anwendbar, um damit fit und schmerzfrei zu werden und zu bleiben. Der Kurs 294 unter der Leitung von Elisabeth Jörin beginnt am Dienstag, den 20. Oktober, um 18 Uhr im Seminarzentrum Stein Egerta in Schaan. Anmeldung und Auskunft bei der Erwachsenenbildung Stein Egerta in Schaan, Telefon 232 48 22 oder per E-Mail an [info@steinegerta.li](mailto:info@steinegerta.li). (pd)**

### Zazen – Einführungskurs

**SCHAAN – Zen ist eine jahrtausendealte Form gegenstandsloser Meditation, ohne Bild, ohne Konzept – ein spiritueller Weg der Einübung in die unmittelbare Erfahrung dessen, was ist. Das japanische Wort «Zazen» heisst wörtlich übersetzt «Sitzen in Versunkenheit» und ist die wichtigste Übung im Zen. Dabei geht es darum, mit unserer Essenz in Kontakt zu kommen, um aus dieser Mitte heraus unseren Alltag zu gestalten. Es ist ein Übungsweg, der Hingabe und Konsequenz erfordert, und ein Lebensweg, der den Menschen von innen her verwandelt. Der Kurs 194 unter der Leitung von Edith Breuss beginnt am Dienstag, den 20. Oktober, um 20.15 Uhr im Seminarzentrum Stein Egerta in Schaan. Anmeldung und Auskunft bei der Erwachsenenbildung Stein Egerta in Schaan, Telefon 232 48 22 oder per an E-Mail an [info@steinegerta.li](mailto:info@steinegerta.li). (pd)**

# Schritt in virtuelle Zukunft

Post AG präsentiert vor Unternehmern neues E-Business-Portal «postgate.li»

**VADUZ – Die Zukunft ist elektronisch – nicht nur im Briefverkehr, sondern auch im Rechnungswesen zwischen Unternehmen. Davon ist die Liechtensteinische Post überzeugt und lanciert ein neues E-Business-Portal für Firmen.**

• Johannes Mattivi

Die Post AG muss sich neuen Herausforderungen stellen und in moderne Dienstleistungsangebote diversifizieren, um ihre Zukunft zu sichern. Das machte Geschäftsvorstand Herbert Rüdiger gestern Abend in der Hofkellerei vor zahlreichen Vertretern von Unternehmen klar, denen das neue E-Business-Portal «Postgate.li» präsentiert wurde. Das klassische Briefvolumen, so Rüdiger, wird in den kommenden zehn Jahren um 50 Prozent zurückgehen und immer mehr durch elektronische Post ersetzt. Die Liberalisierung der Postmärkte bis Ende 2012 verstärkt den Wettbewerb und führt zu erodierenden Margen. Und schliesslich wünschen sich auch die Kunden immer häufiger alternative Zustellmöglichkeiten ausserhalb der gewöhnlichen Geschäftszeiten. Für die Post AG also gute Gründe, um in neue Dienstleistungsangebote wie «Postgate.li» zu investieren und damit den kontinuierlichen Rückgang im Briefverkehr zu kompensieren.

### Wachsender E-Markt

Die klassische Papierrechnung ist in vielen Ländern bei Unternehmen und Verwaltungen ein Auslaufmodell und wird zunehmend durch E-Rechnungen ersetzt. In den skandinavischen Ländern und in der Schweiz beträgt der Anteil der E-Rechnungen im B2B-Verkehr bereits mehr als zwölf Prozent, machte Bruno Koch von der E-Business-Beratungsfirma Billentis abschliessend klar. 2008 nutzten eine Million Unternehmen und 23 Millionen Konsumenten in Europa die Möglichkeit der E-Rechnung. Nicht weniger als eine Milliarde elektronischer Rechnungen wurden gesetzkonform ausgetauscht.



Präsentierten stolz das neue E-Business-Produkt der Post AG (v. l.): Reto Hermann, Bruno Hoch, Daniel Hohler, Stefan Schwendimann und Herbert Rüdiger.

Tendenz steigend. Denn für das laufende Jahr wird angenommen, dass täglich 1200 Unternehmen und 11 000 Konsumenten zu neuen Nutzern der E-Rechnung werden.

Warum das so ist? Weil der elektronische Zahlungsverkehr deutliche Kosten- und Zeitersparnisse bringt, sagte Bruno Koch. E-Rechnungen laufen automatisch ins Computersystem einer Firma. Dabei können die wichtigsten Rechnungsdaten sofort validiert und fehlerhafte Rechnungen zurückgewiesen werden. Das spart spätere Rückfragen und beschleunigt den Workflow. Weitere positive Effekte sind weniger verlorene Rechnungen, weniger Mahnungen und automatische Abgleichungen mit Zahlungsdaten. Letztlich spart eine Umstellung auf E-Rechnungen auch Archivierungskosten. Von jeder klassischen Papierrechnung kursieren nämlich sechs bis acht Kopien innerhalb eines Unternehmens, sagte Koch.

### Rechnungen kosten Geld

Was oft nicht bedacht wird: Rechnungen kosten selbst Geld. In Papierform unter Umständen mehr als

der ausgewiesene Rechnungsbetrag. Bruno Koch machte das an einem persönlichen Beispiel deutlich und zeigte dem Publikum eine Papierrechnung von einem Fotolabor, bei dem seine Frau den Abzug eines Fotos bestellt hatte. Für 60 Rappen, wie die Rechnung auswies, wobei sich die Gestehungskosten der Rechnung laut Koch auf geschätzte 20 Franken beliefen. Mit elektronischen Rechnungen lassen sich hingegen laut Koch mindestens 10 bis 15 Franken pro Rechnung für das Unternehmen einsparen.

### Ressourcen sparen

Stefan Schwendimann, stv. Geschäftsleitungsvorsitzender der Post AG, rechnete ein wenig anders und bezifferte die Kosten für eine herkömmliche Papierrechnung auf 25 Franken. Die Kosten einer E-Rechnung betragen laut Schwendimann hingegen 9 Franken. Denn bei einer E-Rechnung spart sich der Absender den Ausdruck und Versand, der Empfänger die Erfassung und Weiterverarbeitung. Durch Umstellung auf E-Rechnungen kann sich ein Unternehmen also in

Summe viel Geld und viele Ressourcen sparen.

### Modulares Angebot

Das E-Business-Portal «Postgate.li» wird den Unternehmen in einzelnen Modulen bis hin zur Gesamtlösung angeboten. Aufbauend auf E-Signature können auf der Plattform auch E-Sourcing und Purchasing (Abwicklung von Anfragen und Angeboten), E-Fulfillment (vollständige Auftragsabwicklung mit Lagerung, Kommissionierung, Transport und Auslieferung von Waren), E-Invoicing (elektronische Rechnungstellung) sowie E-Archivierung von Rechnungswesen, Dokumenten und E-Mails genutzt werden. «Postgate.li» ist skalierbar, sagte Stefan Schwendimann. Damit haben Unternehmen die Möglichkeit, mit einem Pilotprojekt zu beginnen und die Plattform kontinuierlich entlang ihrer Supply Chain nach den eigenen Bedürfnissen modular auszubauen.

 [www.postgate.li](http://www.postgate.li)

## Mit Käse zum Erfolg

Rechtlicher Schutz für «Suura Käs»

**SCHAAN – Regionale Sauer- und Bloderkäse sollen namensrechtlich mit der Bezeichnung AOC (Appellation d'Origine Controlée) geschützt werden. Mit dem Vorstoss wird eine Umsatzsteigerung angestrebt.**

• Hubert Hasler

Der Verein «Sauerkäse-Bloderkäse» reichte deshalb ein Gesuch an das Bundesamt für Landwirtschaft (BWL) ein. Die Vereinigung vertritt die Interessen der Liechtensteiner, Werdenberger und Obertoggenburger Bauern und Käseproduzenten. «Wir hoffen, damit den Umsatz zu steigern und den feinen Käse über die Region hinaus bekannter zu machen», sagt Mathias Eggenberger aus Grabs, der die Bauern im Verein vertritt.

Längerfristig will der umtriebige Verein den Namen europaweit schützen lassen. «Leider ist die Ursprungsbezeichnung AOC derzeit in

Europa noch nicht anerkannt.» Damit man die Bezeichnung AOC erhalten kann, waren viele Anstrengungen nötig: «Wir haben bereits im Juni 2005 das Gesuch eingereicht. Danach wurde es vom Bundesamt in einem langen Prozess genau geprüft», sagt Otto Gerner, der Liechtensteiner Vertreter im Vorstand. «Es mussten verschiedenste Bedingungen erfüllt werden wie etwa die genauen Inhaltsangaben und typische Eigenschaften.» Aber auch der Nachweis der Tradition in der Herstellung des würzigen Käses musste erbracht werden.

### Beliebter Käse aus der Region

«In unserer Region produzieren wir etwa 40 Tonnen Sauerkäse», gibt Mathias Eggenberger zur Auskunft. «Der grösste Teil davon wird in den Molkereien Grabs und Sevelen hergestellt.» Aber auch auf vielen Alpen hat die eigene Produktion bei den Bauern noch Tradition. Als Bloderkäse wird der unge-



«Suura Käs» hat in Liechtenstein und Werdenberg eine lange Tradition.

reife Frischkäse 21 Tage lang bezeichnet. Danach wird er mit zunehmender Reife als Sauerkäse verkauft. «In Liechtenstein wird nur Sauerkäse hergestellt und das ausschliesslich auf den Alpen», sagt Otto Gerner. «Den Hauptteil liefern die beiden Alpen Sücka und Pradamee.»

Der Sauerkäse zeichnet sich laut Mitteilung des BWL durch einen ausgeprägten «rezenten» Geschmack aus und erfreut sich in seinem Herkunftsgebiet vieler Liebhaber. In Liechtenstein, Werden-

berg, Obertoggenburg und in der Gemeinde Amden reicht die Tradition des Sauerkäses bis ins Mittelalter zurück. Die «Sauerkäserei» – das heisst, die Herstellung von Käse mit Milchsäurebakterien und ohne Lab – wird als ursprünglichste Käseherstellung erachtet. Das Eingangsgesuch des Vereins «Sauerkäse-Bloderkäse» wird in Neu St. Johann im Toggenburg öffentlich aufgelegt. Gegen die Registrierung können die Kantone und Personen mit schutzwürdigem Interesse eine Einsprache erheben.