
**Matthias Kühn,
Mitarbeiter im Quai4-
Markt, zeigt seine
schottische Seite**
Seite 4

**Transparenz und
Vertrauen: Was hinter
unseren Spenden-
erfolgen steckt**
Seite 5

**Fachperson Petra
Herzog liegt das
Gestalterische
beruflich und privat
am Herzen**
Seite 6

**Quai4 eröffnet 2020
das Bibliotheks-Café
in der neuen ZHB**
Seite 7

**Landschaftsarchi-
tekten im Team und
mit Kunden zu Gast
im Quai4**
Seite 8



**Daniela Camenzind zitiert
Dean Koontz: «Wo Kuchen
ist, da ist auch Hoffnung.
Und Kuchen gibt es immer.»**

Liebe Leserinnen und Leser

«Zeitqualität»

«Alles hat seine Zeit...», so beginnt eine gern zitierte, doch im Alltag selten beherzigte Weisheit Salomons. Gemeint ist damit nicht die Tageszeit, nicht unser Terminkalender, auch nicht die Zeitkontrolle in der Firma. Hier geht es um die Qualität der Zeit, um das, was an der Reihe ist, wofür die Zeit «reif» ist. Und es geht darum, das Gespür genau dafür zu entwickeln, zu üben, im Alltag zu fühlen, ob die Schwingung der Zeit für ein bestimmtes Vorhaben günstig ist oder nicht.

Jede und jeder von uns hat einen eigenen Lebensweg mit persönlichen Lebensthemen und einem einzigartigen, individuellen Zeitplan.

Für uns in der Wärbrogg hat die Zeit einen wichtigen Stellenwert. Wir wollen uns Zeit geben für unser Wirken und uns Zeit nehmen für die Begleitung und Förderung unserer Mitarbeitenden. Unseren Kunden und Gästen wollen wir Aufmerksamkeit in Form von genügend Zeit schenken. Auch unsere Produkte dürfen Zeit haben, im natürlichen Kreislauf des Lebens zu wachsen und zu gedeihen. Zeit zu haben, sich Zeit zu nehmen, ist für uns eine Qualität – Zeitqualität.

Unser Wunsch ist es, dass wir auch in Zukunft, trotz zunehmendem Wirtschaftsdruck und Standardisierung, genügend Zeit für die Individualität jedes einzelnen Menschen finden können.



Monica Weibel, Geschäftsführerin

Wärbrogg Luzern
Brücke zur Arbeitswelt

«Körper, Seele und Geist sind eine Einheit»

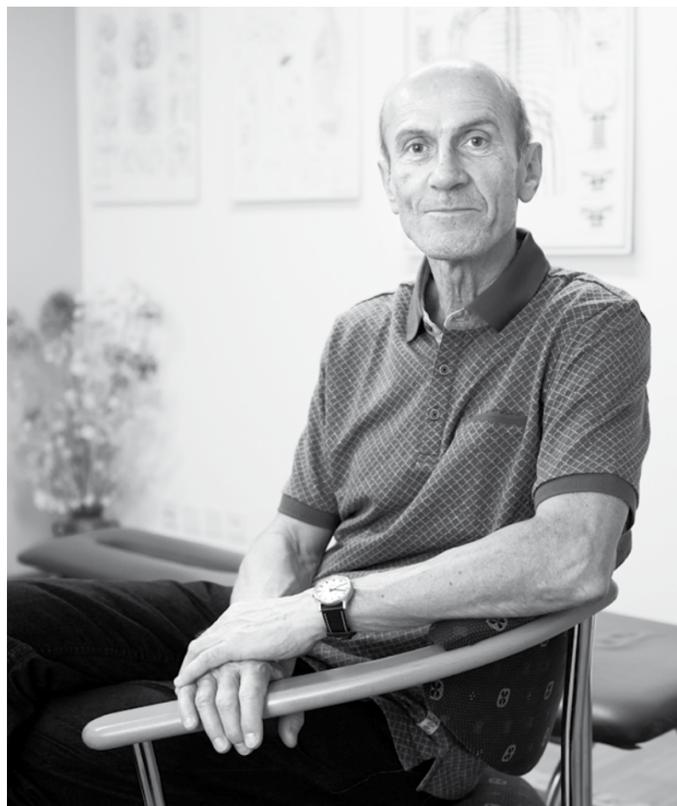
Bruno Tanner hat mit seinem Weiterbildungstag in der Wärbrogg Begeisterung geweckt. Aus dem ehemaligen Turn- und Sportlehrer ist ein erfahrener Mentaltrainer und Lebensberater geworden.

Bruno Tanner, auf den Fortbildungstag in der Wärbrogg haben die Teilnehmenden sehr positiv reagiert. Was haben Sie ihnen erzählt?

Bruno Tanner: Ich versuchte bei dieser Fortbildung aufzuzeigen, wie man sich möglichst gesund und stark im Alltag bewegt. Das beginnt schon mit dem Denken: Normalerweise sind wir viel zu schnell auf ein Problem fixiert, statt dass wir versuchen, ziel- und lösungsorientiert zu denken. Das positive Denken ist mehr als nur eine Floskel, aber man muss auch aktiv seinen Teil dazu beitragen. Dann kann die mentale Einstellung Wunder wirken.

Eigentlich sind Sie Turn- und Sportlehrer. Was hat Sie in Ihr neues berufliches Feld der Lebensberatung gebracht?

Ich habe verschiedene Rückschläge erfahren, die mich zwingen, das Leben neu auszurichten. Mit 29 Jahren hatte ich eine Leberentzündung und lag drei Monate im Bett. Nachdem ich körperlich wieder fit war, lähmte mich ein Jahr später eine tiefe Depression. Der Physiotherapeut empfahl mir autogenes Training. Ich spürte, wie gut mir das tat. Von da an begann ich mich für den mentalen Bereich zu interessieren.



Wie ging es weiter?

Es dauerte drei Jahre, bis ich wieder einigermaßen parat war. Ich habe in dieser Zeit viel gelesen und mich mit den Zusammenhängen von Körper, Seele und Geist beschäftigt. Dann absolvierte ich eine Lebensberater-Ausbildung bei Kurt Tepperwein und bildete mich bei Dr. Rüdiger Dahlke weiter. Mit 35 Jahren warf mich ein schwerer Bandscheibenvorfall zurück. Die Ärzte wollten sofort operieren, aber ich suchte einen anderen Weg.

Wie fanden Sie ihn?

Nach mehreren Wochen Chiropraktik, die mich nicht weiterbrachte, hörte ich von der Atlaslogie. Bei dieser Therapie wird der oberste Halswirbel zentriert. So können die Nervenimpulse wieder optimal fließen. Das aktiviert wiederum die Regenerations- und Selbstheilungskräfte. Und siehe da: Schon am ersten Tag konnte ich wieder Bewegungen ausführen, die mir vorher unmöglich waren. Ich war dann so begeistert, dass ich selber die Ausbildung in Atlaslogie machte.

Warum kommen Leute zu Ihnen? Wie können Sie ihnen helfen?

Die meisten kommen, weil sie einen Vortrag gehört oder ein Buch von mir gelesen haben und sich von meinem Gedankengut angesprochen fühlen. Bei körperlichen Symptomen sind immer seelisch-geistige Aspekte mit im Spiel. So motiviere oder begleite ich die Klienten auch, dass sie die nötigen Veränderungen einleiten, um Körper, Seele und Geist wieder in eine gute Balance zu bringen. Die Klienten müssen mehr Selbstverantwortung übernehmen, und ich kann sie dabei unterstützen.

Bruno Tanner

pb. Bruno Tanner, 1956 geboren, machte nach der Matura in Sursee das Turnlehrer-Diplom. Er unterrichtete Turnen an der Sekundarschule Sursee und an der Kantonsschule Luzern, war Sportredaktor beim SportJournal Innerschweiz, SFV-Fussballinstruktor und 2.-Liga-Spielertrainer. Inzwischen trainiert er Junioren. Seit einigen Jahren macht er Atlaslogie, hält Vorträge und ist als Lebensberater tätig. Er hat vier Bücher veröffentlicht. Bruno Tanner lebt mit seiner Familie in St. Erhard. www.atlaslogie-tanner.ch

Auch der Humor spielt eine wichtige Rolle in der Gesundheit. Wie hilft er?

Während meiner Krise habe ich mich bewusst auch auf humorvolle Sachen eingelassen. Das hat mir geholfen. Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass Humor die Heilungskräfte fördert. Nicht umsonst werden in Kinder Spitälern auch Spitalclowns beschäftigt. Humor ist jedoch nur einer von vielen Faktoren, die unserer Gesundheit förderlich sind.

Wo stehen Sie selber heute? Was tut Ihnen gut?

Ich habe das Glück, dass ich heute – wieder – sehr vieles machen kann, was mir Freude bereitet. Ich leite mit Begeisterung Seminare, freue mich auf jeden Klienten in meiner Praxis, trainiere mit Spass meine Willisauer D-Junioren und genieße die Aktivitäten mit der Familie oder ganz alleine. Ist der Topf der Freude gut gefüllt, erträgt man auch mühevollere Sachen.

(Interview: pb)

Bruno Tanner: «Humor fördert die Heilungskräfte, das ist wissenschaftlich erwiesen.»

Zum Gedenken an Gertrud Schreiber

Am 17. Januar 2018 ist die Gründerin der Wärbrogg, Gertrud Schreiber, 95-jährig verstorben. Ihr Elan, ihre Energie, ihre Ideen und ihr unermüdliches Schaffen bleiben uns in bester Erinnerung.

Gertrud Schreiber war ihrer Zeit stets voraus: Als Visionärin und engagierte Sozialarbeiterin der ersten Stunde hat sie mit ihrem Einsatz für sozial Benachteiligte und Senioren in der Zentralschweiz wichtige Grundlagen für sinnvolle Arbeit geschaffen und Sozialgeschichte geschrieben.

Engagierte Wegbereiterin

Gertrud Schreiber war in den 1960er-Jahren als Sozialarbeiterin in der Pfarrei St. Leodegar tätig, wo sie sich für Beschäftigungen für ältere und behinderte Menschen einsetzte. Sie legte so das Fundament für eine Institution, die 55 Jahre später immer noch engagiert und nachhaltig unterwegs ist: die Wärbrogg, Mitarbeiter und Fachpersonal, hatten das Glück, Gertrud Schreiber persönlich zu kennen,

war sie doch noch im vergangenen Jahr zum 55-Jahr-Jubiläum zu Gast am Alpenquai. Bis ins hohe Alter aktiv, war sie auch eine begeisterte Teilnehmerin unseres Qi-Gong-Kurses.

Unsere Bewunderung und unser grosser Dank gilt einer Frau, die sich zeit ihres Lebens wachsam und mutig für benachteiligte Menschen engagiert hat.

Gertrud Schreiber: «Ich habe nie lange überlegt, sondern einfach angepackt.»



Ein «Festländer» mit Dudelsack

Seit 2015 ist Matthias Kühn im Quai4-Markt am Alpenquai tätig und erledigt auch administrative Arbeiten. Der ausgebildete Lehrer hat ein 70-Prozent-Pensum. Seine Freizeit verbringt er mit seiner Familie und oft begleitet von schottischen Klängen.



Matthias Kühn: «Das Dudelsackspiel erfordert viel Fingerfertigkeit!»

nh. Im Quai4-Markt arbeiten zu können, empfindet Matthias Kühn als grosses Glück, er schätzt sein Umfeld sehr. «Es gibt mir Struktur, was wichtig ist, nach meinem Burnout-bedingten Ausscheiden aus dem Schuldienst», sagt der 46-Jährige. Gerade ist er mit einem Situationsplan für die Abfüllerei im Quai4-Markt beschäftigt, was ihm sichtlich Spass macht. «Der Plan dient dazu, dass die Gefässe einfacher aufgefüllt werden können. Eine übersichtliche Tabelle hilft dabei!» Nicht umsonst habe man ihn früher den «Tabelenkönig» genannt. Ob es am Vater lag, der Beamter war und meist strukturiert vorging, oder ob es in seinen Genen liegt, kann Matthias Kühn nicht abschliessend beantworten.

Musikalisches Talent

Seit 2003 lebt der gebürtige Tölzer in Meggen, 2013 ist Tochter Sarah geboren. Die Familie gibt ihm spürbar Rückhalt. Und da ist noch etwas, was nicht aus seinem Leben wegzudenken ist: die Musik, genauer das Dudelsackspielen. 2001 hat er es durch eine Kollegin entdeckt. Nach

breiter Instrumentalerfahrung – Blockflöte bis Konzertreife, Klarinette, Saxofon – war ihm plötzlich klar: «Das ist mein Instrument!» Gemeinsam mit Ehefrau Irene ist er Mitglied des Dudelsackvereins Lucerne Caledonians. Wöchentlich sind Pipes und Drums im Einsatz. Gespielt wird an privaten Veranstaltungen, an Meisterschaften, auf dem Whisky-Schiff. Und für Dudelsackauftritte ist eine Originaluniform unabdingbar: Schuhe, farblich auf den Kilt abgestimmte Socken, Kilt (bis zu acht Meter lang), Hemd, Gilet, Krawatte und Glengarry (Mütze). Ein Vereinshighlight hebt Matthias Kühn stolz hervor: die zwölf Konzerte mit der Rockband «Gotthard» 2009 – unvergessliche Momente!

Schottisches Flair

Es erfordert einiges, den Dudelsack zu beherrschen: In den ersten zwei Jahren wird die Fin-

gerfertigkeit geübt, dann an der Blastechnik geübt. Ausdauer ist gefordert, um dieses charakteristische Instrument zu spielen, das von der schottischen Tradition, Kultur und den Clans geprägt ist. Zwölfmal hat das Ehepaar Kühn Schottland bereist und dabei auch den Whisky entdeckt. Geschmacklich bevorzugt Matthias Kühn den rauchigen oder den torfigen. Er fühlt sich wohl in den Highlands, wo die Menschen «irgendwie authentisch, manchmal auch ruppig, aber stets gastfreundlich und hilfsbereit» sind. Und wer weiss, vielleicht ist Familie Kühn in ein paar Jahren als Trio Kühn mit den Pipebags unterwegs.

Wurst und Bier, das gönne dir!

Bei Wurst und Bier einen genüsslichen Nachmittag im Quai4 verbringen, das ist am Samstag, 16. Juni, möglich. Von 12 bis 18 Uhr geht es um die Wurst, denn es heisst: selber Hand anlegen und eine Wurst herstellen, unter fachgerechter Anleitung des UeliHof-Teams. Die Quai4-Küchencrew unterstützt beim Grillieren, bevor es dann zum gemütlichen Teil mit Speis und Trank übergeht. Zur Wurst wird erfrischendes Bier aus der Region serviert. Der Quai4-Markt bietet rund 20 Biere für jeden Geschmack – Lager,

dunkel, IPA – zum Verkosten an. Alle stammen von Kleinstbrauereien aus den Kantonen Luzern und Zug.

Eine Veranstaltung für Bierliebhaber und Wurstfans und für alle, die das eine oder andere oder beides werden möchten. Anmeldung bitte per Telefon 041 368 99 92 oder per E-Mail n.wirth@quai4-markt.ch. Pro Person kostet die Teilnahme Fr. 25.– alles inklusive.



Gipfeltreffen

Im September 2017 durften wir mehr als 40 Gäste in der Wärchbrogg begrüßen. Als Referent war Dr. Felix Howald, Direktor der Industrie- und Handelskammer Zentralschweiz, eingeladen. Er vermittelte Erkenntnisse über die künftigen Herausforderungen in unserem Wirtschaftsraum. **Das nächste Gipfeltreffen findet am 17. April 2018 wie immer um 7 Uhr statt.**



Dienstjubiläen

Im Mai feiert **Christa Müller** ihr 10-jähriges Dienstjubiläum. Sie arbeitet verlässlich in der Produktion. Mit Freude steht sie im Einsatz und wir schätzen ihre Ausdauer und Aufmerksamkeit. Auf die wertvolle Mitarbeit von **Blerim Sadiku** zählen wir seit 10 Jahren. Zuerst in der Produktion tätig, verstärkt er nun das Team im Quai4-Markt, wo sein Ordnungssinn vieles erleichtert. Sein Humor lockert den Alltag auf. Bereits seit 15 Jahren arbeitet **Bruno Rolli** bei uns. Er reinigt das Treppenhaus und bereitet gekonnt Palette vor. Bekannt als Jassmeister, hat er viele Preise gewonnen, die er freigiebig teilt. Wir danken allen herzlich und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.

Neues Fachpersonal

Vier neue Fachpersonen gehören seit Anfang 2018 zu unserem Team. Herzlich willkommen heissen wir: **Simone Hofstetter**, sie ist als neue Leiterin Quai4-Markt am Alpenquai tätig. **Christian Göttler** führt neu unser Restaurant Quai4. Er ist zuständig für die operative und personelle Führung und bringt wertvolle Erfahrungen in der Gastronomie wie auch in der Begleitung von Menschen mit Beeinträchtigung mit. In der Produktion begrüßen wir **Rita Marti**, die das Team der Gruppenleiter verstärkt. Ihre langjährige Erfahrung und ihre hauswirtschaftlichen Fähigkeiten kommen unserem internen Hausdienst zugute. Als Chef de

Service verantwortet **Anna Spielhoff** den Servicebetrieb im Restaurant. Wir wünschen den neuen Fachpersonen viel Freude bei ihren spannenden Aufgaben.



Simone Hofstetter

Christian Göttler



Rita Marti

Anna Spielhoff

Wirkungsvolle Spenden

Seit 2012 hat die Wärchbrogg verstärkt damit begonnen, Spendengelder zu sammeln. Die finanziellen Zuwendungen stützen die Kernaufgabe der Wärchbrogg: zeitgemässe Arbeitsplätze zu schaffen für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung.

nh. Auch 2017 war ein spendenreiches Jahr. Der Wärchbrogg gelingt es durch die zusätzlichen Gelder, sich bedacht weiterzuentwickeln und Projekte zugunsten der Mitarbeitenden zu verwirklichen. Ein Beispiel

ist», sagt Stefanie Kirstein, Assistentin der Geschäftsleiterin.

Nähmaschinen rattern

Ein Spendenaufruf 2017 wirkte, dass neue Nähmaschinen und eine Stanzmaschine



dafür ist der Umbau des Quai4-Marktes 2017. Durch diese Veränderung wurden zusätzliche Arbeitsstellen für beeinträchtigte Menschen geschaffen.

Vertrauen schaffen

Grossprojekte wie ein Umbau müssen sorgfältig geplant, vorbereitet und umgesetzt werden. Durch diese Seriosität und die jahrelange Beziehungspflege mit Stiftungen hat sich die Wärchbrogg einen Namen als verlässliche Partnerin geschaffen. Ihre 55-jährige Tradition und Kontinuität macht sich auch bei Privaten für kleinere und grössere Spenden beliebt. «Dank diesen Spenden kann die Wärchbrogg zweimal im Jahr die Mitarbeitenden zu einem Ausflug einladen, was immer eine grosse Freude

Monica Weibel, Geschäftsleiterin: «Diese Zeichen der Unterstützung freuen uns sehr und bestätigen uns in unserem Wirken.»

angeschaft werden konnten. Das schätzen die Näherinnen wie Elisabeth Zeier, die das ganze Jahr über die zahlreichen Chlaussäckli herstellen: «Diese neuen Nähmaschinen gefallen mir sehr. Das Nähen ist einfacher geworden und bereitet mir viel Freude und Spass.»

Kreative Ader und soziales Gespür

Ihre Mitmenschen und schön gestaltete Dinge sind das Elixier in Petra Herzogs Leben. Ideale Voraussetzungen, um bei der Wärbrogg die (Weihnachts-)Kartenproduktion zu betreuen und die Mitarbeitenden auf der kreativen Ebene zu fördern.

nh. Selbst das Blatt Papier, auf dem sich Petra Herzog vorbereitend Notizen zum Gespräch gemacht hat, ziert eine kleine Zeichnung. «Es geht nicht ohne das harmonisch Gestaltete in meinem Leben», sagt sie. Die 58-Jährige arbeitet seit 2015 in einem 50-Prozent-Pensum in der Wärbrogg. Sie führt ein Team von zwölf Mitarbeitenden und betreut die Weihnachtskartenproduktion. Da die Aufträge zur Freude aller zunehmen, herrscht «immer ein bisschen Weihnachten hier», denn die Planung beginnt jeweils bereits im Frühjahr. «Mir gefällt es, dass auf der kreativen Ebene durch den Austausch mit den Kunden und den Mitarbeitern neue Ideen und Lösungen entstehen», sagt sie. Die praktische Umsetzung erfordere viel Flexibilität. Dass sich dieser Einsatz lohnt, zeigt sich, wenn sich die Kunden begeistert über die Karten äussern und die Mitarbeiter wohlwollende Rückmeldungen erhalten.

Verwurzelt und vielseitig

Mit ihrem Ehemann lebt Petra Herzog seit mehr als vier Jahren in Beromünster auf einem Bau-

ernhof. In Beromünster ist sie auch aufgewachsen und verwurzelt. «Es hat mich nie weggezogen, ausser in den Ferien. Da gönnen wir uns jedes zweite Jahr eine Reise in die Ferne.» – La Réunion, Tansania, Irland haben Herzogs bereist und neue Eindrücke gewonnen. Ihr Zuhause bietet Petra Herzog im wahrsten Sinne des Wortes «Weitblick», der Hof ist idyllisch gelegen und die Natur lädt zum Auftanken und Ideenkreieren ein. Denn auch zuhause wartet kreative Arbeit. Als gelernte Polygrafin ist Petra Herzog selbstständig für unterschiedliche Kunden im Einsatz, gestaltet Briefschaften und liebt es auch, mit Holz zu arbeiten. So stellt sie Türtäfelchen her und erfüllt die vielfältigsten Schmuckschrift-Aufträge. Handlettering ist eines ihrer Steckenpferde und Basteln mit den Gottikindern reine Freude und Bereicherung. Ihre Energiespeicher füllt sie beim Joggen und besonders beim Power-Yoga auf. «Die Kombination aus Krafttraining und Ruhephase entspricht meinem Natu-

rell und schafft für mich einen optimalen Ausgleich», sagt sie begeistert.

Ein Schlüsselmoment

Ihre soziale Seite lebt Petra Herzog beruflich seit dem einen Moment aus, als sie vor einigen Jahren ihre geistig beeinträchtigte Cousine in einer sozialen Institution am Tag der offenen Türe besuchte. «Da wusste ich: Hier will ich arbeiten, mit diesen Menschen.» Sie bewarb sich als Quereinsteigerin – und blieb neun Jahre. 2015 schloss sie berufsbegleitend eine Ausbildung zur individualpsychologischen Beraterin ab. Als die privaten Auftragsanfragen in ihrem gestalterischen Ersterberuf zunahmen, suchte sie ein weniger hohes Pensum als Festangestellte, das sie bei der Wärbrogg fand. «Hier lässt sich beides vereinen: meine kreative Ader und meine soziale Seite. Es ist ein Privileg, das sich viele wünschten – alles passt wunderbar zusammen», sagt sie. Oder im gestalterischen Jargon ausgedrückt: alles «Ton in Ton», so wie es Petra Herzog mag.



Petra Herzog: «In meinem Leben hat harmonisch Gestaltetes einen hohen Stellenwert.»

12 000 Chlaussäcke und 12 000 Weihnachtskarten

pb. Bereits werden in der Wärbrogg wieder Chlaussäcke genäht. Für die Produktion der Chlaussäcke ist Cornelia Rohrer verantwortlich. Letztes Jahr wurden 1500 Quadratmeter Stoff verarbeitet. Daniel Wicki, Leiter Produktion, hat auch sonst beeindruckende Zahlen vorzuweisen: 11 752 Chlaussäcke sind 2017 in der Wärbrogg produziert und verkauft worden. «Wir haben insgesamt 4,9 Tonnen Esswaren in die Säcke abgefüllt, davon alleine eine Tonne Schoggi», sagt Daniel Wicki. Dazu kamen 2,2 Tonnen Erdnüsse, 500 Kilogramm Baumnüsse, 91 950 Weihnachtsguetzli und Willisauer Ringli sowie 11 752 Stück Lebkuchen. Das Zuschneiden und Nähen der Säcke ist nur ein Teil der

ganzen Chlaussack-Produktion. «Besonders anspruchsvoll ist die ganze Logistik, soll doch der richtige Chlaussack zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort sein. Das ist eine Herausforderung. Der ganze Ablauf erfordert eine genaue Planung.»

Ursula Müller*:
«Es ist ein schönes Gefühl, dass ich mit fast 12 000 Menschen die gleiche Freude am Chlaussäckli erleben durfte.»

*Josef Müller Stiftung Muri

Mit einem Flyer im Herbst wird jeweils auf das Chlaussack-Angebot aufmerksam gemacht. Bestellungen treffen aus der ganzen Deutschschweiz ein. Das geht von einzelnen Chlaussäcken bis zu mehreren hundert Stück. 1600 bzw. 3200 Chlaussäcke wurden zum Beispiel von zwei Grosskunden in Auftrag gegeben.

Kartenunikate

Mit Hochdruck haben die Mitarbeitenden ausserdem an der Produktion von Weihnachtskarten gearbeitet: 11 800 Stück, jede Karte ein Unikat. Kreiert werden die Karten von Petra Herzog, Gruppenleiterin in der Wärbrogg. Daniel Wicki: «Wenn immer möglich, erfüllen wir bei der Gestaltung auch spezielle Kundenwünsche.»

Terrasse frei!

Die neu gestaltete Terrasse des Restaurants Quai4, die mehr Sicherheit sowohl für die Mitarbeitenden wie auch für die Gäste verspricht, wird eingeweiht. Ein Holzrost bildet anstelle des Asphaltbodens das Fundament, die gesamte Terrassengestaltung nimmt visuell das Thema See und Wasser auf und schafft ein stimmungsvolles Ambiente. Zur Eröffnung und Einweihung sind alle herzlich eingeladen. Das Quai4-Team serviert Grilladen und Getränke, begleitet von musikalischen Klängen. **Einweihungsfeier Terrasse: Freitag, 25. Mai, 14 bis 22 Uhr am Alpenquai 4. Herzlich willkommen!**

Weihnachtessen auf dem See

Im Dezember 2017 war es wieder so weit: Wir feierten Wärbrogg-Weihnachten. Auf der Terrasse unseres Restaurants Quai4 gönnten wir uns zuerst am wärmenden Feuer einen Punsch. Danach stand das Schiff Cirrus bereit. Wir genossen ein feines Mittagessen und die frische Brise auf dem Vierwaldstättersee. Und es gab eine besondere Überraschung: Der Märchenerzähler Gidon Horowitz begeisterte uns mit tief sinnigen, eindrucklichen und auch heiter-lustigen Geschichten. Dass wir zu Weihnachten unsere Mitarbeitenden zu einem Ausflug einladen und für sie etwas Beglückendes organisieren können, verdanken wir

unseren zahlreichen Spendern. Herzlichen Dank dafür!



Ina Brückel: «Was für eine gute Wahl wir doch mit der Wärbrogg getroffen haben!»

Eine glückliche Wahl

Wenn 2020 die umgebaute Zentral- und Hochschulbibliothek (ZHB) an ihrem bewährten Standort im Vögeligärtli eröffnet wird, ist dort auch die Wärbrogg vertreten: Das neue Bibliotheks-Café wird vom Quai4 betrieben.

pb. Als sich die ZHB im November 2017 mit dem Auszugsfest Standort verabschiedete, waren die Verantwortlichen und Mitarbeitenden des Quai4 bereits präsent. Von frühmorgens bis spät am Abend waren sie für Speis und Trank gefragt.

Engagiert und gut gelaunt

Ina Brückel, Kommunikationsverantwortliche der ZHB, denkt noch heute beeindruckt an diesen Einsatz zurück. «Was das Quai4-Team an diesem Tag unter erschwerten Bedingungen zustande brachte, mit diesem Engagement, diesem Drive und dieser guten Laune, war einfach toll. Wenn das im Bibliotheks-Café einmal so läuft, wie wir es an diesem Tag erleben konnten, dann kann es nicht schiefgehen. Es war wie ein Beweis, was für eine gute Wahl wir mit der Wärbrogg getroffen haben.» Bei der

Planung der neuen ZHB wurde schnell klar, dass auch ein Bibliotheks-Café dazugehören sollte. Es wird in den Räumen der ehemaligen Sondersammlung eingerichtet – ein attraktiver Platz, mit Blick aufs Vögeligärtli. Das Bibliotheks-Café wird durch den Eingang vom Bibliotheksfoyer her betretbar sein sowie durch einen Zugang, der das Café mit dem Katalogsaal verbindet.

Die Chemie stimmt

Die ZHB ist eine Institution, die Wissen vermittelt, viel basisnahe Kulturarbeit leistet und den Austausch unter Menschen ermöglicht. Von daher passe die Wärbrogg mit ihren Aktivitäten und ihrer Haltung sehr gut als Betreiberin des Cafés, sagt Ina Brückel. «Die Wärbrogg war unser Wunschpartner. Was sie leistet, ist uns sehr sympathisch. Die Chemie zwischen uns hat von Anfang an gestimmt.»

«Wir fühlen uns sehr wohl im Quai4»

Zu den regelmässigen Kunden im Quai4 gehören die Mitarbeitenden von Fahrni Landschaftsarchitekten GmbH. Das Team ist mit seinen Planungen in der ganzen Schweiz und teilweise im Ausland tätig.

pb. «Der Quai4 ist uns ans Herz gewachsen», sagt Carmen Wirth, Mitglied der Geschäftsleitung von Fahrni Landschaftsarchitekten. Betriebsinterne Mittagessen finden öfters im Restaurant Quai4 statt. «Wir gehen auch gerne mit Kunden hin. Schon zweimal haben wir unser Weihnachtessen im Quai4 durchgeführt.» Das abwechslungsreiche Speiseangebot schätzen die Gäste ebenso wie die überzeugende Auswahl an regional produzierten, biologischen Weinen.

Persönlich hat es Carmen Wirth auch der Quai4-Markt angetan. «Die Kombination von Restaurant und Einkaufsladen finde ich genial.» Als Pendlerin, die im Zugerland wohnt, ist sie oft froh, wenn sie vor der Rückreise bei Bedarf noch im Quai4 einkaufen kann. «Sollte ich doch mal keine Zeit haben, genügt ein Telefon, und die Produkte werden ins Büro geliefert.»

Willkommen sein

Carmen Wirth schätzt das innovative Betriebskonzept, aber auch die hohe Qualität des Angebots, sowohl im Laden als

auch im Restaurant. «Die Betreiber achten auf saisonale Frischprodukte, die aus der Region stammen, und wenn immer möglich bio sind.» Das bewusste Einkaufen sei ihr wichtig. «Deshalb benutze ich auch gerne die Abfüllerei.» Sie lächelt. «Dort hole ich jeweils alle meine Müesli-Zutaten.»

Vor allem aber zeichne sich der Quai4 durch eine Atmosphäre des Willkommenseins aus, sagt die Unternehmerin. «Man fühlt sich sehr wohl und wird aufmerksam bedient.» Sie spüre jedes Mal die Freude der Mitarbeitenden, ihr Engagement, ihre Sorgfalt. «Sie sind stolz auf das, was sie machen. Das fällt mir auf. Sie machen es mit viel Herzblut. Das erlebt man in unserer Gastro- und Einkaufswelt längst nicht immer so.»

Räume in Einklang bringen

Die ausgebildete Bauzeichnerin und Projektleiterin führt mit dem Landschaftsarchitekten Christoph Fahrni an der Brünigstrasse 25 in Luzern ein Büro für Landschaftsarchitektur. Die Firma hat sich auf Objektplanung, Stadtplanung und denkmalpflegerische Projekte spezialisiert. Das sechsköpfige Team bearbeitet Aufträge in der ganzen Schweiz und vereinzelt auch im Ausland.

Die Landschaftsarchitektinnen wissen, wie öffentliche Grünflächen und Freiräume im Sied-

lungsgebiet gestaltet werden müssen, damit sich der Mensch wohl fühlt. Auch bei der Umgebungsgestaltung von einzelnen Bauvorhaben sind sie gefragt. Bei ihrer Arbeit geht es immer wieder darum, künstlerische, pflanzenkundliche, technische, historische, ästhetische und rechtliche Aspekte möglichst in Einklang zu bringen.

Zu den Projekten der letzten Jahre von der Firma Fahrni Landschaftsarchitekten gehören der Freizeitpark Schmiedhof in Ebikon, die Wohnüberbauung Feldbreite in Emmen, die Schule Baumgarten in Buochs, das Schwesternheim und die Kapelle St. Anna in Luzern und die Dorfzentrumsüberbauung in Rain.

wärchbrogg
Brücke zur Arbeitswelt

Herausgeber: Wärchbrogg

Redaktion: Nicole Habermacher (nh), Pirmin Bossart (pb)

Bilder: Jakob Ineichen, Aissa Tripodi, Michael Walker

Postadresse:
Wärchbrogg
Brücke zur Arbeitswelt
Alpenquai4
CH-6005 Luzern

Tel. +41 41 368 99 66
info@waerchbrogg.ch
www.waerchbrogg.ch

Auflage: 4500 Exemplare
Grafik: supersonix, Ruedi Rey
Druck: UD Medien AG

Unser Spendenkonto:
IBAN CH49 0077 8201 7387 6200 1



Reg. Nr. CH11/1941

**Carmen Wirth:
«Hier wird man
aufmerksam
bedient und spürt
die Freude der
Mitarbeitenden.»**