
Wie die Wärchbrogg von Peers von traversa profitieren kann.

Seite 2

Mit Laufschuhen und viel Elan – wie Werner Libiszewski unterwegs ist.

Seite 4

Das Bistro Quai4 mitten im Flohmarktgewimmel.

Seite 7

Im Restaurant Quai4 entstehen neue Menüs im Kopf, mit Herz und Hand.

Seite 8

Die Velokuriere des Quai4 unterstützen die «Chäsgschichten».

Seite 12



Robin Kiml: «Ich bin in der Wärchbrogg angekommen und fühle mich hier eingebunden.»

Liebe Leserinnen und Leser

Miteinander reden – so einfach und manchmal doch so schwierig? Wenn Sie diese Ausgabe der Wärbrogg-Zytig durchlesen, werden Sie einige Geschichten antreffen, die sich aus spannenden Gesprächen entwickelt haben. Beispiele gefällig? Peer war für mich bis vor zwei Jahren ein Fremdwort. Im Gespräch mit traversa über das **Thema Peer** hat sich daraus die Idee einer Weiterbildung für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter entwickelt. Sie werden erfahren, dass die PEERLE nicht im Meer zu finden ist. Ungefähr drei Sätze haben gereicht, um **André Bucher**, ehemaliger Weltmeister, für einen Anlass zu begeistern. Dass wir auch mit seinem Unternehmen eine erfolgreiche Zusammenarbeit entwickeln konnten, freut uns zusätzlich. Die Stadt Luzern wechselte den Standort für den **Samstagsflohmarkt**. Neu findet er im Vögelgärtli beim Bistro Quai4 statt. In einem konstruktiven Dialog mit der Stadt Luzern konnten wir eine Lösung für einige der Flohmarktstände finden. Und nur ein paar Wochen später sind wir von der Stadt angefragt worden, als **Zwischennutzung auf der Ufeschötti** im Sommer einen Glacestand zu betreiben. Liebend gerne waren wir nun den Sommer über präsent und verkauften die feinen Gasparini-Glaces aus Basel; Gelati Gasparini ist übrigens auch eine soziale Institution. Wie Käse alle zwei Wochen zu Ihnen nach Hause geliefert wird, erfahren Sie im Artikel über die **«Chäsgschichte»**. Zwei Jungunternehmer haben uns von ihrem Konzept überzeugt. Es lohnt sich, seine Ziele und Wünsche zu verfolgen – manchmal reicht ein Anruf oder ein persönliches Gespräch. Probieren geht bekanntlich über Studieren.



Norbert Bucheli, Geschäftsführer Wärbrogg – Brücke zur Arbeitswelt

Expertinnen aus Erfahrung

Ab Herbst 2021 können die Mitarbeitenden der Wärbrogg von einem besonderen Angebot profitieren. Zwei Peer-Personen von traversa werden ihre Erfahrungen im Umgang mit psychischen Beeinträchtigungen teilen. Ursula Limacher, Geschäftsleiterin traversa, erklärt, was Peers sind und was sie für Einsätze machen.

Ursula Limacher, Sie haben bei traversa mehrere Peer-Personen im Einsatz. Was zeichnet eine Peer-Person aus?

Ursula Limacher: traversa ist ein Netzwerk für Menschen mit psychischen Erkrankungen. In unserem Falle sind Peers Menschen, die selber eine psychische Erkrankung durchgemacht haben und genesen sind. Aufgrund dieser Erfahrungen sind sie zu Expertinnen und Experten geworden und können ihr Wissen anderen Betroffenen vermitteln.

Arbeiten Sie schon länger mit Peer-Personen zusammen?

Die Absicht, den psychisch erkrankten Menschen eine Stimme zu geben, und ihre Erfahrungen auch für andere nutzbar zu machen, besteht schon lange. Bereits vor 16 Jahren wurde intern ein Konzept erarbeitet, das dann aber nicht funktionierte. Die Schnittstellen und Zuständigkeiten waren unklar, das Personal war verunsichert. Also nahmen wir einen neuen Anlauf.



Wie sah dieser Weg aus?

Während eines dreijährigen Pilotprojekts, das von der Albert Koechlin Stiftung unterstützt wurde, haben wir uns zum zweiten Mal eingehend mit Peer-Angeboten beschäftigt. Grundlage war, dass wir das gesamte Personal, von der sozialpsychiatrisch ausgebildeten Fachperson bis zum Reinigungspersonal, flächendeckend geschult haben. Es war also eine eigentliche Kulturveränderung, die über die Bildung der Mitarbeitenden ging, und am Ende Früchte getragen hat. Bei dieser Schulung orientierten wir uns am Recovery-Konzept.

Recovery heisst Wiederherstellung, Rückgewinnung: Wie verbindet sich das mit den Peer-Personen?

Die Recovery-Haltung geht davon aus, dass auch Menschen, die einmal psychisch erkrankt sind, ein gutes, gesundes Leben führen können. Sie lernen und werden fähig, einen Umgang zu finden, selbst wenn sie wieder mal in eine Krise geraten oder mit gewissen Einschränkungen leben müssen. Deshalb ist das Recovery-Konzept eng mit den Peer-Personen verbunden. Es ist eine Grundhaltung, die wir alle bei traversa im Alltag leben und auch weitervermitteln.

Wie viele Peer-Personen arbeiten bei traversa und was ist ihre Aufgabe?

Zurzeit haben wir vier Personen, die Teilzeit als Peers arbeiten. Die Peers sind angestellt und auf unserer Lohnliste wie alle anderen Fachpersonen und Mitarbeitenden. Sie leiten Kurse und Gesprächsrunden für betroffene Menschen. Das kann auch extern sein, wie in der Wärbrogg. Aber die Peers sind auch mögliche Ansprechpersonen für unsere Teams. Aufgrund ihrer eigenen Geschichte können sie bei anspruchsvollen Situationen ihre spezifische Optik und Erfahrung einbringen und so zu einer guten Lösung für alle Beteiligten beitragen.

Reicht denn die Erfahrung, selber eine psychische Erkrankung durchgemacht zu haben, für die Befähigung als Peer-Person?

Es ist eine wichtige Grundlage, aber natürlich braucht es weitere Voraussetzungen. Alle unsere Peers haben eine Weiter-

Ursula Limacher:
«Die Peers sind angestellt und auf unserer Lohnliste wie alle anderen Fachpersonen und Mitarbeitenden.»

Im Zuge des Peer-Projekts hat traversa auch das Angebot PEERLE aufgebaut. Was bietet die PEERLE?

PEERLE ist eine Informations- und Beratungsstelle, die sich an Menschen mit einer psychischen Erkrankung, an ihre Angehörigen und an Fachpersonen richtet. Ziel ist immer, die persönliche Selbstbefähigung zu stärken. Die Angebote sind kostenlos. Die PEERLE ist jeden Mittwoch von 14.00 bis 16.45 Uhr offen. In dieser Zeit können Interessierte ohne Voranmeldung vorbeikommen.

Die Peer-Personen werden auch extern für Kurse oder Schulungen engagiert, wie diesen Herbst in der Wärbrogg. Gibt es da noch Ausbaupläne?

Wir arbeiten bereits seit einiger Zeit in Kursen mit der Luzerner Psychiatrie zusammen. Auch die IV-Stellen in einzelnen Kantonen oder die Spitex beginnen, Peer-Angebote zu nutzen. Organisationen im sozialpsychiatrischen Umfeld oder im Gesundheitswesen sind weitere potenzielle Interessenten. Es wäre attraktiv, wenn traversa zu einer Schaltstelle werden würde, um solche Peer-Angebote abzuholen. Aber das ist auch eine finanzielle Frage. Die Peers werden nicht von der öffentlichen Hand finanziert. Den Aufwand von rund 100'000 Franken bezahlen wir mit Spendengeldern.

Interview: Pirmin Bossart

Weitere Informationen:
www.traversa.ch/peer-arbeit

Als Peer in der Wärbrogg

«Peer zu sein, ist für mich ein Geschenk», sagt Claudia Schmidiger, Mitarbeiterin von traversa. Im Herbst vermittelt sie ihr Wissen in der Wärbrogg.

pb. Claudia Schmidiger ist von Anfang an als Peer bei traversa dabei. «Ich habe eine psychische Erkrankung durchlebt und durfte Genesung erfahren. Dank dem Recovery-Konzept habe ich gelernt, trotz gewissen Einschränkungen ein selbstbestimmtes Leben zu führen.»



Als Peer unterstützt sie andere auf ihrem individuellen Weg, teilt ihre eigenen Erfahrungen und trägt zur Entstigmatisierung von psychischen Erkrankungen bei. Peers vermitteln, wie man wieder Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten gewinnen und Selbstbewusstsein aufbauen kann.

Claudia Schmidiger bietet Gruppenangebote an, macht Einzelbegleitungen, nimmt an Tagungen teil, gibt Kurse und Schulungen. Dabei verteilt sie nicht Ratschläge oder Tipps. «Ich bin selber durch vieles hindurchgegangen. Daher versuche ich zu erkennen, was eine Person braucht, damit sie wieder selber aktiv werden kann.»

Zusammen mit der Peer Miranda Krieger wird Claudia Schmidiger das Angebot für die Wärbrogg durchführen. Vom September 2021 bis im Juni 2022 sind die zwei Kurse «Ich bin prima» und «Ich bin stark» geplant. «So wird ein kontinuierlicher Prozess möglich und es kann ein vertrauensvoller Austausch stattfinden. Wir wollen nicht einfach etwas dozieren, sondern auf die Menschen und ihre Anliegen eingehen.»



Ursula Limacher:
«Wir wollen psychisch erkrankten Menschen eine Stimme geben.»

Der Langstreckenläufer vom Quai4-Markt

Rennen ist die beste Medizin für sein persönliches Wohlbefinden: Werner Libiszewski ist schon mehrmals einen Marathon gelaufen. Seit diesem Jahr leitet der gebürtige Thurgauer den Quai4-Markt an der Baselstrasse.

pb. Libiszewski ist kein Jogger, Werner macht Laufsport. Das regelmässige Rennen in der freien Natur ist seit 14 Jahren zu seiner liebsten Freizeitbeschäftigung geworden. «In meinem damaligen Job brauchte ich einen Ausgleich», erzählt der neue Leiter des Quai4-Marktes an der Baselstrasse. «Ich begann mit Fitnesstraining, wo ich auch fleissig das Laufband benutzte. Eines Tages fragte mich eine Kollegin, ob ich am Silvesterlauf in Zürich teilnehmen wolle. So begann ich, draussen zu trainieren.»

Das Laufen packte ihn, zumal er den regelmässigen Sport gleich zum Anlass nahm, mit dem Rauchen aufzuhören. Bald trainierte er für den ersten Halbmarathon. 2012 absolvierte er seinen ersten Marathon in Luzern. «Dort hat es mich ziemlich verchutet», sagt Werner Libiszewski und lacht. «Bise, Schnee, Pflotsch, es war ziemlich garschtig. Nach zehn Kilometern hatte

ich komplett nasse Schuhe.» Aber er hielt durch.

Zehn Jahre im Engadin

Zehn Jahre später ist der gebürtige Thurgauer und Wahlzürcher auch jobmässig in Luzern gelandet. Im Frühling 2020 hatte er im Quai4-Hauslieferdienst begonnen. Dann übernahm er temporär die Leitung des Quai4-Marktes an der Baselstrasse, bevor er sich dann im Herbst 2020 offiziell für die neu ausgeschriebene Stelle bewarb. Der 100-Prozent-Job gefällt ihm sehr. «Wir müssen immer wieder Ideen entwickeln, wie wir den Laden für eine breitere Kundschaft zugänglich machen können.»

Als junger Mann machte Werner Libiszewski eine Ausbildung zum Bäcker-Konditor. Bald entwickelte er neue Interessen und landete in St. Moritz, wo er in einer Modeboutique arbeitete. In den zehn Jahren im Engadin engagierte er sich auch im Snow-

board-Sport. Er wurde technischer Delegierter des Schweizer Snowboard-Verbandes und organisierte als OK-Mitglied von Hang Loose auch Snowboard-Rennen.

Aufgrund der beschränkten Entwicklungsmöglichkeiten im Bergtal wechselte Werner Libiszewski wieder ins Unterland. Nach einer Ausbildung an der Barfachschiule Zürich lernte er den Gastrobereich kennen und führte unter anderem das Restaurant Cantina im Zürcher Niederdorf. Später stieg er mit einem Engagement bei den Migrolino-Läden in den Detailhandel ein.

New-York-City-Marathon

Neben den vielfältigen Job-erfahrungen hat Werner Libiszewski die Liebe zum Laufsport immer aufrechterhalten. Je nach Arbeitssituation hat er mal weniger und mal intensiver trainiert. Inzwischen ist er bereits neun Mal einen Marathon gelaufen: in der Schweiz, auf Mallorca und – als vorläufiger Höhepunkt – in New York. «Den New-York-City Marathon schenkte ich mir zum 50. Geburtstag. Es war ein extrem eindrückliches Erlebnis.» Zusammen mit 55 000 Läuferinnen und Läufern rannte Werner Libiszewski durch fünf Stadtteile

mit ihren je spezifischen Besonderheiten und am Ende durch den Central Park. Die Strecke absolvierte er in beachtlichen 3 Stunden und 42 Minuten.

Bergläufe im Programm

Auch bei Bergläufen wie etwa dem Jungfrau-Marathon war Werner Libiszewski dabei. Beim Extrem-Berglauf von St. Moritz über Bergün nach Davos (88 Kilometer) musste er 2019 aufgrund von Schmerzen im Schienbein nach 47 Kilometern abbrechen. Auch solche Erlebnisse gehören beim Laufsport dazu. Aufgrund seines neuen Jobs im Quai4-Markt hat Werner Libiszewski das Training leicht zurückstecken müssen. «Da ich jeden Tag von Zürich nach Luzern pendle, muss ich die Zeit gut einteilen.» So trainiert er halt «nur» zwei- bis dreimal die Woche und läuft dann zwischen 10 und 15 Kilometern.

Freiheit pur

Es ist bekannt, dass das Rennen nach einiger Zeit Glückshormone ausschütten kann: Dann, wenn der Läufer wie schwerelos dahinzugleiten scheint und der Flow jegliche Anstrengungen ausblendet. Das erlebe er immer wieder, sagt Werner Libiszewski. Noch stärker fasziniert ihn das Gefühl von Freiheit, das sich beim Laufen einstellt. «Wenn du trainiert bist, kannst du zwei, drei Stunden laufen, ohne dass du Probleme hast oder ausser Atem kommst. Das ist ein wunderbares Gefühl. Draussen in der Natur zu rennen, das ist für mich Freiheit pur.»

Werner Libiszewski:
«Beim Laufen stellt sich bei mir ein Gefühl von Freiheit ein. Das ist grossartig!»



Betriebsausflug auf den Stoos

Auch dieses Jahr war es möglich, wieder einen schönen Sommertag gemeinsam in der Bergwelt zu erleben. Unsere Reise führte uns auf den Stoos. Die Fahrt mit der steilsten Standseilbahn der Welt war eine sehr eindrückliche Erfahrung. Wir genossen ein vorzügliches Mittagessen. Anschliessend begaben sich die

einen auf den Moorrundweg, während sich andere auf den Sessellift wagten, um die Aussicht vom Fronalpstock zu bewundern. Wir danken allen, die uns mit einer Spende für den unbeschwerteten Ausflug unterstützt haben. Sie haben unseren Mitarbeitenden eine grosse Freude gemacht.



Rückblick Gipfeltreffen

Endlich war es wieder möglich, ein Gipfeltreffen durchzuführen. Darauf haben wir sehnlich gewartet. Am 8. September war es so weit: Zahlreiche Vertreter und

Vertreterinnen von Firmen und Behörden lauschten gespannt den Worten unseres Hauptredners André Bucher. Als ehemaliger Spitzenleichtathlet hat André

Bucher interessante Einblicke über seinen Werdegang vom Sportler zum Markenentwickler gegeben. Im Anschluss kamen die Gäste miteinander ins Gespräch. Es zeigt sich bei den Gipfeltreffen erfreulicherweise stets von Neuem, dass auf diese Art neue Kontakte zur Wärbrogg geknüpft werden.



Der Freundeskreis zu Gast in der ZHB. Mitglieder werden künftig Gönner.

Freundeskreis wird Gönnervereinigung

Seit 2014 besteht der Verein Freundeskreis der Wärbrogg, der kürzlich das 200. Mitglied begrüsst. Um künftig eine klarere Struktur zu erlangen und administrative Doppelspurigkeiten mit der Wärbrogg zu vermeiden, wird seine Rechtsform verändert. Der Freundeskreis bleibt, der Verein wurde aufgehoben.

Der Verein Freundeskreis wurde gegründet, um das Engagement der Wärbrogg für psychisch beeinträchtigte Menschen finanziell und ideell zu unterstützen. Im Frühling 2021 entschied die Generalversammlung, den Verein aufzulösen und in eine Gönnervereinigung Freundeskreis zu überführen. Aus den Mitgliedern werden also Gönnerinnen und Gönner, an deren Einsatz und Unterstützung für Menschen mit einer Beeinträchtigung sich nichts ändert.

Weiterhin eigenständig

Die neue Struktur des Freundeskreises vereinfacht unter anderem das Fundraising, das in den Wirkungsbereich der Wärbrogg eingebunden wird, und macht es effizienter und flexibler. Der Freundeskreis bleibt eine eigenständige, aus Gönnerinnen

und Gönnern zusammengesetzte Gruppierung. Das bestehende Vereinsvermögen wurde der Wärbrogg übertragen. Künftig werden Gönnerbeiträge im Sinne einer Spende gesammelt, die nach wie vor den Mitarbeitenden zugute kommen.

Abschied und Neuanfang

Michel König, seit 2018 Präsident des Vereins Freundeskreis, hat per Juni 2021 demissioniert. Für seinen Einsatz danken wir ihm herzlich. Im Rahmen einer kleinen Feier im Bistro Quai4 wurden er, Sandra Käch und Markus Gehrig als Mitglieder des Vorstands und Daniel Wicki, Revisor, gebührend verabschiedet und die neue Ära Freundeskreis wurde eingeleitet.

waerchbrogg.ch/freundeskreis

Den Tritt im Leben wieder finden

Robin Kiml ist seit 2019 bei der Wärbrogg tätig. In einem 50-Prozent-Pensum unterstützt er die Administration bei unterschiedlichen Arbeiten. Nach einem schweren Unfall findet er langsam zurück in den Alltag und erzählt davon, was ihm wichtig ist.

nh. Gleich zu Beginn erörtert Robin Kiml, dass sein Name tschechische Wurzeln hat. Robin Kimls Vater emigrierte 1968 während des Prager Frühlings in die Schweiz, wo er als Ingenieur Arbeit fand. Die Mutter folgte nach und Robin Kiml wurde 1974, seine Schwester 1971 in der Schweiz geboren. «Zu Hause sprachen wir nur Tschechisch. Da es sich jedoch um keine Welt-sprache wie Englisch handelt, konnte ich sie sonst leider wenig anwenden», sagt Robin Kiml dazu. Mit seiner Mutter und seiner Schwester verbindet ihn heute noch viel, sie stehen ihm nahe. Und sie waren es auch, die ihn durch die schwere Zeit vor drei Jahren getragen haben.

Schicksal Sportunfall

Robin Kiml ist seit Kindsbeinen ein begeisterter Sportler. Lange und äusserst erfolgreich war er als Snowboarder vor allem auf der Frutt unterwegs. Er war bestens in der Snöberszene Zentralschweiz vernetzt. «Wir waren eine kleine, aber auffällige und ehrgeizige Truppe, die die Anfänge des Snowboardens in der Zentralschweiz geprägt hat. Es waren tolle Jahre, wir hatten sogar einen Sponsor aus Luzern», erzählt er rückblickend etwas wehmütig. Ausserdem war Robin Kiml immer auf dem Bike unterwegs, fuhr sogar Rennen. Als Wettkampftyp bezeichnet er sich dennoch nicht. «Snowboarden und Biken haben mir

einfach Spass gemacht, vermittelten mir ein Freiheitsgefühl und ich konnte mich auspowern», sagt der gelernte Konstrukteur. Dass ihm seine Leidenschaft zum Verhängnis wurde, beschäftigt ihn heute noch. Nachdenklich schildert er seine beiden Unfälle mit dem Bike. Der zweite 2018 war ein Selbstunfall, dessen Folgen sein ganzes Leben verändert haben. Schweres Schädel-Hirn-Trauma, Erinnerungsverlust und Gedächtnislücken, Depression – Robin Kiml kämpft sich seither von ganz unten wieder langsam ins Leben zurück. «Ich habe mich nach dem Sinn gefragt. Habe mir Selbstvorwürfe gemacht, gezweifelt, mit dem Schicksal gehadert. Und gespürt, dass ich meine Leistungsfähigkeit auch bei der Arbeit als Konstrukteur nicht mehr zurück-erlange. Ich musste feststellen, dass es nicht mehr so weitergeht wie bisher», sagt er. Er verlor seine Arbeit, seine Ehe zerbrach und er stürzte in eine tiefe Depression. Als er 2019 zur Wärbrogg kam, musste er erst akzeptieren lernen, dass sich sein Leben verändert hatte.

Was wirklich zählt

Zweifeln, hadern – und weitergehen, Robin Kimls Prozess schreitet voran. «Meine Mutter und meine Schwester waren immer an meiner Seite, dafür bin ich dankbar. Ausserdem kam mein Wille irgendwann zurück, nicht aufzugeben.» Das Schöne



Robin Kiml:
«Irgendwann kehrte der Wille zurück, nicht aufzugeben. Den Menschen, die mich unterstützen, bin ich dankbar.»

aber sei inzwischen das Vertrauen, das er in der Wärbrogg habe aufbauen können. Sich wieder öffnen zu können und festzustellen: Ich bin nicht der Einzige, der mit einer herausfordernden Lebenssituation zu kämpfen hat. Sich gebraucht und eingebunden zu fühlen, das helfe beim Verarbeiten. Körperlich ist Robin Kiml wieder auf guten Wegen, auch wenn er nach wie vor durch Konzentrationsschwierigkeiten be-

einträchtigt ist. Anderthalb Jahre nach dem schweren Unfall steigt er wieder aufs Bike. Noch immer ist das Biken eine seiner Leidenschaften. Er lebt sie anders als früher, aber im Wissen, dass es für sein seelisches Wohlbefinden wichtig ist.

Dienstjubiläen Mitarbeiterinnen

Bereits seit 15 Jahren arbeitet **Sandra Novakovic** in der Produktion. Äusserst zuverlässig unterstützt sie das Team bei unterschiedlichen Aufträgen. **Nadine Thalmann** ist seit 10 Jahren in der Produktion beschäftigt. Da sie sich gerne neuen Herausforderungen stellt, kommt sie vielerorts zum Einsatz. Auch **Nadia Steffen** feiert ihr 10-jähriges Dienstjubiläum. Ihre aufgestellte Art bereichert die Gruppe Pilatus. Fröhlich und mit viel Humor sorgt sie für Abwechslung und gute Laune im Arbeitsalltag. Ebenfalls seit 10 Jahren arbeitet **Malarvily Kanagalingam** im WärbAtelier. Wir schätzen ihre lebenswürdige Art sehr. All unseren Dienstjubiläarinnen danken wir herzlich für ihre Treue zur Wärbrogg.

Pensionierung Mitarbeitende

Fast 15 Jahre arbeitete **Christa Müller** in der Produktion, bevor sie sich im Juni 2021 in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedete. Ihrer aufmerksamen Art haben wir es zu verdanken, dass allfällige Fehler stets rechtzeitig bemerkt wurden. Ihre lustigen Sprüche und ihr aufgestelltes Wesen werden uns fehlen.

Dienstjubiläum Fachperson

Stefanie Kirstein, Assistentin der Geschäftsleitung, feiert ihr 10-Jahr-Dienstjubiläum. Sie hat während dieser Zeit die enorme Wachstumsphase der Wärbrogg tatkräftig begleitet und massgeblich unterstützt. Stefanie Kirstein verfügt über sehr vielfältiges Fachwissen. Auch in der Personalabteilung packt sie mit an. Das wird sehr geschätzt. Motiviert und sympathisch pflegt sie zudem einen ausgezeichneten Kontakt zu unseren Spendern.

Bistro-Besuch und Flohmarkt-Flair

Seit Anfang Juli wimmelt und wühlt es samstags rund um das Bistro Quai4 in der Zentral- und Hochschulbibliothek jeweils besonders: Der grosse Luzerner Flohmarkt wurde für diese Saison als Pilotprojekt vom Reussufer ins Vögeligärtli verlegt und zieht viele Menschen an.

nh. Noch bis zum 30. Oktober findet der Luzerner Flohmarkt 2021 jeweils samstags mitten in Luzern beim Bistro Quai4 statt. Seine zentrale Lage, einladend aufgemachte Stände und ein vielfältiges Angebot an Nippes, Kuriositäten, Krimskrams und Raritäten zeichnen den grössten Luzerner Flohmarkt aus und laden Gross und Klein, Alt und Jung zum Stöbern und Schmökern ein.

Die Attribute zentral, einladend und vielfältig treffen auch auf das Bistro Quai4 zu. Hier hat man sich rechtzeitig auf die zu-

nehmende Schar an Samstagsbesucherinnen und -besuchern vorbereitet und insbesondere das Snackangebot, zum Beispiel mit den hausgemachten Bistro-Rollen und den Etageren, ausgebaut. Das Bistro bietet samstags jeweils ab 9 Uhr Kaffee und frische Gipfeli an und ist entsprechend den Öffnungszeiten der ZHB bis um 16 Uhr geöffnet.

Begehrter Platz

Der Standortwechsel, weg vom Reussufer hin ins Vögeligärtli, ist ein Pilotprojekt der Stadt Luzern.

Aufgrund der Coronasituation musste der Luzerner Flohmarkt, der eigentlich am Reusssteg beheimatet ist, einen alternativen Standort suchen. In den engen Gassen und auf den Stegen entlang der Reuss lässt sich das geltende Sicherheitskonzept nicht umsetzen. Daher hat die Stadt nach neuen, geeigneten Standorten Ausschau gehalten, 20 davon eruiert und sich für das Vögeligärtli entschieden. Die Realisierung des Standortwechsels erforderte vorgängig jedoch viele Gespräche. Einer der Gesprächspartner war die Wärbrogg, denn der Platz vor der Zentral- und Hochschulbibliothek beim Vögeligärtli wird grundsätzlich vom Bistro Quai4 bespielt und belegt.

Gute Lösung

«Wir freuen uns, dass wir mit der Abteilung Stadtraum und Veranstaltungen der Stadt Luzern eine gute, einvernehmliche Lösung gefunden haben», sagt Norbert Bucheli, Geschäftsführer Wärbrogg. «Wir haben der Stadt Standfläche zur Verfügung gestellt. Im Gegenzug profitieren wir an diesen Flohmarkt-Samstagen von höheren Frequenzen im Bistro.» Nicht zuletzt sei es äusserst positiv zu sehen, dass der Quai4 von einem breiten Publikum wahrgenommen wird und sich die Wärbrogg verstärkt profilieren könne.

Ob der Flohmarkt aber für immer ins Vögeligärtli verlegt wird, das ist derzeit noch offen. Das Bistro Quai4 und sein Team jedenfalls wären nicht abgeneigt.

Bis Ende Oktober: Flohmarkt im Vögeligärtli beim Bistro Quai4, jeweils samstags, 7 bis 14 Uhr
Bistro-Öffnungszeiten samstags: 9 bis 16 Uhr



Norbert Bucheli:
«Wir haben beim Vögeligärtli mit der Stadt eine Win-win-Situation geschaffen.»

Neues Fachpersonal

Melanie Zemp leitet seit dem 1. April das Bistro Quai4. Unterstützt wird sie seit Anfang Juni bzw. Juli von **Rahel Müller** und **Sophia Zihlmann**. Im Restaurant Quai4 heisst der neue Küchenchef seit dem 1. April **Pascal Kreuzer**. Ebenso gehören **Marcel Eidam** als Sous-Chef seit Anfang August sowie **Sereina Bieri** als Lernende Koch EFZ zum Küchenteam. Im Service des Restaurants Quai4 bedienen mit **Rahel Zihlmann** seit dem 1. August und **Erica Martins** seit dem 1. September zwei neue Gesichter unsere Gäste.

Im Quai4-Markt an der Baselstrasse verstärkt **Edith Felber** seit April das Team. Für den Ausbau und Betrieb unseres Lieferdienstes ist seit Anfang Juni **Stefan Muff** zuständig. Er war in diesem Sommer sogleich flexibel für das kurzfristig zustande gekommene Projekt auf der Ufshölli verantwortlich: Gasparini-Glases und Cold Brew Coffee fanden den Weg zu den Badenden. Wir wünschen allen viel Freude und Elan bei ihrer Tätigkeit in der Wärchbrogg – auf gute Zusammenarbeit!



Melanie Zemp
Leiterin Bistro
Quai4



Rahel Müller
Restaurations-
fachfrau



Sophia Zihlmann
Restaurations-
fachfrau



Pascal Kreuzer
Küchenchef
Restaurant Quai4



Marcel Eidam
Sous-Chef Küche
Restaurant Quai4



Sereina Bieri
Lernende Köchin
EFZ



Rahel Zihlmann
Restaurations-
fachfrau



Erica Martins
Restaurations-
fachfrau



Edith Felber
Fachperson
Detailhandel



Stefan Muff
Leiter Lieferdienst

«Ein neues Gericht entsteht zuerst im Kopf»

Vieles muss stimmen und ausprobiert werden, bevor in einem Restaurant ein neues Produkt auf die Menükarte kommt. Das gilt auch für das Restaurant Quai4, das neu von Küchenchef Pascal Kreuzer geprägt wird.

«Als Koch denkt man dauernd ans Essen», sagt Pascal Kreuzer, und lächelt. «Das heisst nicht, dass ich dauerhaft hungrig bin.» Was der neue Küchenchef des Restaurants Quai4 meint: Köche sind immer damit beschäftigt, Neues auszuprobieren oder besondere Gerichte zu kreieren, um «ihrem» Betrieb etwas Unverwechselbares zu vermitteln. «Ein neues Gericht entsteht zuerst im Kopf», weiss Pascal Kreuzer. «Ich zapfe meine Erfahrungen an und setze diverse Zutaten, die zueinander passen könnten, imaginär zusammen.»

Da kann ihm der neue Gastro-Leiter Pascal Bättig nur beipflichten. Er hatte eine ganz bestimmte Vorstellung, und daraus wurde das «Quörry». An der Eigenkreation der Wärchbrogg hat Bättig lange getüftelt. Auch in Pascal Kreuzers Kopf dreht sich vieles um neue Ideen für mögliche Speisen. «Wenn ich etwas Zeit und

Raum habe, gelingt es am besten, diese Einfälle zu vertiefen.» Dann schreibt er die wichtigsten Punkte auf und macht vielleicht eine Skizze. «Ich habe immer auch schon ein Geschirr vor Augen, in dem das Gericht serviert wird.»

Kulinarische Kreativität

Im Restaurant Quai4 mit seinen Anforderungen an die Regionalität der Produkte und an das Bio-Knospe-Label ist die kulinarische Kreativität besonders gefordert. «Diese Vorgaben definieren bereits die Suche nach neuen Möglichkeiten.» Deswegen steht Pascal Kreuzer im regelmässigen Kontakt mit den Lieferanten, um zu schauen, welche Gemüse zu welchem Zeitpunkt verfügbar sind. «So entsteht das Gerüst für die Mittagsmenüs.»

In die Kreationen lässt Pascal Kreuzer seine besten Erfahrungen einfließen, die er auf seinen gastronomischen Stationen sam-

eln konnte, zuletzt als Küchenchef in der «Haute Cuisine» des ehemaligen Red im KKL Luzern. Die Sommer-Menükarte mit den vielfältigen kleinen Gerichten, die sich individuell zu Mehrgängern zusammenstellen liessen, zeigte erstmals seine Handschrift und brachte schon viele Gäste, die das Restaurant bislang nicht kannten, ins Quai4.

Mitarbeitende einbeziehen

Sehr vieles, das Pascal Kreuzer in der Küche vorbereitet und anstellt, geschieht in enger Zusammenarbeit mit den Mitarbeitenden. Mit ihrem Einsatz vermögen sie den Küchenchef immer wieder zu überraschen. Pascal Kreuzer sorgt dafür, dass sie Struktur und klare Anweisungen haben und in Ruhe arbeiten können. «So geben sie auch mir wieder Freiraum für das Ausdenken und Ausprobieren von neuen Angeboten. Das funktioniert alles erstaunlich gut und ich kann mich auf die Leute bestens verlassen.»

Lesen Sie auf unserer Website, wie für das Restaurant Quai4 das «Quörry» entwickelt wurde. www.waerchbrogg.ch/news



Pascal Kreuzer:
«Die Mitarbeitenden in der Küche überraschen mich immer wieder von Neuem positiv.»

Alltag im Restaurant

Die Mitarbeitenden des Restaurants Quai4 waren während der letzten Monate sehr flexibel im Einsatz. Infolge der Pandemie hat man rasch auf Take-away umgestellt, was neue Abläufe und Arbeit brachte. Und das Team hat die Zeit genutzt und viele neue Ideen kreiert. Nun freuen sich alle darüber, den Gästen die Neuerungen präsentieren zu dürfen.

«Endlich: Die Restauranttüren sind seit Juni von morgens bis abends wieder weit geöffnet, das Restaurant Quai4 ist zum Normalbetrieb zurückgekehrt. Alle freuen sich darüber, es stellt sich aber auch die eine oder andere Herausforderung. «Für die beeinträchtigten Mitarbeitenden waren die vergangenen Monate teilweise belastend», sagt Norbert Bucheli, Geschäftsleiter Wärchbrogg. «Sie wieder einzuarbeiten und auf die Restaurantgäste einzustimmen, Abläufe und Wissen aufzufrischen und Neues zu verinnerlichen, das braucht seine Zeit, muss sorgfältig erfolgen und darf nicht unterschätzt werden.» Es gelte, alle dabei mitzunehmen und an die Arbeit heranzuführen.

Frische Ideen

Bereits jetzt im Herbst lässt sich erfreulicherweise feststellen, dass die Gäste wieder kommen und sichtlich geniessen, was sie vorfinden. So gibt es neue Menükreationen, das spezielle «Quörry» zum Beispiel, bunt präsentiert, Strandkörbe und feine Apérokreationen.



Christoph Hahn, Mitarbeiter Küche: «Seit acht Jahren bin ich bei der Wärchbrogg. Vielleicht machts die Routine, dass mir die Rückkehr in die Küche nicht schwergefallen ist. Nun kann ich wieder mit etwas Humor für gute Stimmung sorgen und Chips zubereiten. Die werden nämlich allseits geschätzt!»



Lea Kaufmann, Mitarbeiterin Küche: «Mir wüirds langweilig, wenn nichts los ist. Deshalb feiere ich das richtig, dass nach der Schliessung wieder richtig Betrieb ist im Restaurant. Auf Neues freue ich mich immer. Ich finds toll, dass wir eine neue Karte, neue Gerichte haben und ich mit den Händen arbeiten kann. Ein Bürojob wäre nichts für mich.»



Nick Sidler, Mitarbeiter Küche: «Ob ich hier arbeite oder zuhause bin: Ich kann mich immer beschäftigen. Als Allrounder in der Küche bin ich flexibel einsetzbar und stets offen für Neues. Zuerst hatte ich etwas Mühe mit dem Maskentragen in der Küche, aber ehrlich: Auch daran gewöhnt man sich.»






Karin Dürger, Mitarbeiterin Service: «Die Umstellung von der Kurzarbeit zurück in den fast normalen Betrieb hat mich schon herausgefordert – das war wie von null auf hundert. Auf die Gäste habe ich mich sehr gefreut. Ich mag's, wenn etwas läuft. Jetzt kommen die Stammgäste wieder und die Touristen, mit denen ich Englisch sprechen kann.»

Auffallen – und in Erinnerung bleiben

Schöne Drucksachen wecken Emotionen und sprechen die Sinne an. Wir zeigen Ihnen, wie vielfältig Print ist und wie Sie ihn geschickt mit Online-Medien kombinieren. Sie erweitern Ihre Einsatzmöglichkeiten und setzen neue, kreative Akzente.

Ihr Kontakt für Druck, Veredelung und Crossmedia:
Thomas Wintsch, Tel. 041 318 34 25, t.wintsch@bag.ch
www.bag.ch

-  Digitalagentur
-  Druckerei
-  Verlag

BRUNNER
Medien mit Zukunft

Erfolgreiche Zusammenarbeit mit Microsoft 365

VOCOM
BUSINESS IT-SOLUTIONS

www.vocom.ch
Alpnach | Luzern

Mit ADES Etiketten mehr Aufmerksamkeit erzeugen.

Ihr Partner für individuelle Etikettierlösungen.



ades
druck dich aus...

ADES AG
Ruchstuckstrasse 19 T 044 835 20 60 info@ades.ch
CH-8306 Brütisellen F 044 835 20 69 www.ades.ch

V O L V O

Der neue Volvo XC40 Recharge Pure Electric.

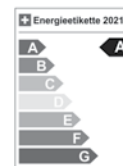
Unser erster vollelektrischer SUV.

Sichern Sie sich jetzt das Sorglospaket mit Versicherung, Service und Garantie.

Besuchen Sie uns und vereinbaren Sie eine Probefahrt.



Volvo XC40 Recharge Pure Electric P8 AWD. Stromverbrauch gesamt: 22 kWh/100 km, CO₂-Emissionen: 0 g/km. Energieeffizienz-Kategorie: A. Abgebildetes Modell enthält ggf. Optionen gegen Aufpreis.



6021 Emmenbrücke
Rüeggisingerstrasse 61
Tel. 041 288 88 88

6045 Meggen
Luzernerstrasse 44
Tel. 041 377 37 37

www.hammerautocenter.ch

Quai4-Märkte – hier tut sich viel

In den Quai4-Märkten am Alpenquai und an der Baselstrasse blickt man auf herausfordernde, aber erfolgreiche Monate zurück. Der Trend hin zu mehr Nachhaltigkeit und Regionalität im Detailhandel hält erfreulicherweise an. Neuen Ideen und flexiblen Umsetzungen steht somit nichts im Wege. Und die Quai4-Märkte erweisen sich als gefragte Partner.

nh. Als im Juni die Stadt Luzern bei der Wärbrogg bzw. beim Quai4 anklopfte, um nachzufragen, ob man interessiert wäre, gemeinsam mit drei anderen lokalen Kleinanbietern für die Sommersaison 2021 auf der Ufeschötti mit einem mobilen Verpflegungsstand präsent zu sein, zögerte man nicht lange und sagte zu. Den Sommer über betrieb das Team, unterstützt von der hausinternen Produk-

tion und dem Lieferdienst sowie von Studierenden, einen mobilen Glacestand am See. «Wir haben personell eine gute Lösung gefunden. Für solche spontanen Projekte können wir nicht zusätzliche Mitarbeitende einstellen. Aber wir verteilten sie intern um und unterstützten uns gegenseitig», sagt Stefan Huber, Leiter Detailhandel. Für den nahegelegenen Quai4-Markt Alpenquai, das Restaurant und

die gesamte Wärbrogg bot dieses Projekt eine einmalige Präsentationsplattform.

Poststelle Baselstrasse

Auch im Quai4-Markt an der Baselstrasse waren Flexibilität und Einsatz gefragt. Der Markt dient seit 2019 auch als Quartier-Poststelle. Neue Weisungen der Post erforderten leichte Umstellungen im Ladenlokal. Werner Libiszewski, Leiter Quai4-Markt Baselstrasse, und sein Team widmeten sich daher den räumlichen Anpassungen. Neu ist die Poststelle direkt bei der Kasse im hinteren Bereich integriert, einzelne Gestelle wurden umplatziert.

Natürliche Tiefkühlkost

Eine neue Erfolgsgeschichte schreibt der Quai4-Markt am Alpenquai mit den natürlichen Tiefkühlprodukten von Dinnair aus zu erweitern.

Einsiedeln. Seit 2018 stellt Dinnair Menüs ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe her. Dass man bei den Lieferanten, der Verpackung und dem Vertrieb auf Nachhaltigkeit achtet, passt perfekt zur Philosophie der Quai4-Märkte. Seit 2020 ist die vielfältige Tiefkühlkost hier erhältlich und «äusserst beliebt», wie Stefan Huber betont. «Schweizweit liefern wir an 40 Verkaufspunkte», so Peter Zihlmann von Dinnair. «Wir achten darauf, dass dort, wo unsere Produkte ins Sortiment kommen, besonders viel Herzblut für den Verkauf gegeben ist. Mit dem Quai4-Team haben wir den perfekten Partner gefunden.» Besonders beliebt im Quai4-Markt sind übrigens die Ravioli, Capuns sowie die tibetischen Teigtaschen Momo. Und, Überraschung: Ab Herbst plant Dinnair, das Angebot um eine Dessertlinie zu erweitern.

Eines für fast alles

Im Trend liegen die Quai4-Märkte auch mit der Strategie «Weniger ist mehr» im Bereich Putzmittel, konkret mit Uni Sapon: Fünf Putzmittel reichen, um einen ganzen Haushalt zu reinigen. «Es handelt sich um Konzentrate, die bequem mit Wasser gemischt werden können, einfach und nachhaltig. Zudem können alle Behälter zurückgegeben und wiederverwendet werden. Das überzeugt unsere Kunden», sagt Simone Hofstetter, Leiterin Quai4-Markt Alpenquai. Im Quai4-Markt können die Flüssigprodukte und der Putzstein wiederaufgefüllt werden, was die Kundschaft schätzt.

Mit innovativen, kundengerechten Ideen im Detailhandel wird das Quai4-Team auch weiterhin aufwarten.



Das Quai4-Team war während des Sommers mobil und flexibel im Einsatz.

Chäs bis an die Haustür

Der Hauslieferdienst des Quai4 bringt der Kundschaft ein besonderes Sortiment Käse nach Hause: Möglich macht das die Zusammenarbeit mit «Chäsgschichten», einem Kleinunternehmen aus der Region.

pb. Käse und Geschichten passen für Axel Dippold bestens zusammen. Der ausgebildete Agroökonom hat in den letzten Jahren zahlreiche Menschen kennengelernt, die irgendwo in der Schweiz in Kleinstbetrieben Käse herstellen. «Neben den Geschichten dieser Menschen, die ihr Metier mit Leidenschaft ausüben, interessiert mich auch das ganze Umfeld, in dem die Käse entstehen.»

Lust auf Neues

Die Leidenschaft für guten Käse und die Neugierde auf die Menschen und ihre Geschichten bewogen Axel Dippold und seinen Partner Christian Sulzberger dazu, 2015 in Basel das Start-up-Unternehmen «Chäsgschichten» ins Leben zu rufen. Dann bekamen sie die Gelegenheit, die Molkerei Barmettler in Stans weiterzuführen. Axel: «Mit Anfang 40 verspürten wir Lust, nochmals einen Neuanfang zu wagen, und sind von Basel nach Nidwalden ausgewandert.»

Seitdem ist «Chäsgschichten» daran, sich auch in Luzern einen Namen zu machen. Mitbeteiligt daran sind die Velokuriere des Quai4-Marktes an der Baselstrasse. Sie bringen die Chäspäckli, die per Internet bestellt werden können, den Käseliebhaberinnen und -liebhabern bis vor die Haustür (siehe Box).

Alle Bestellungen werden per Velo zu den Kundinnen und Kunden gebracht. «In Basel läuft das Geschäft recht gut», freut sich Axel Dippold. «Es dauerte eine Zeit, aber jetzt sind wir sehr zufrieden.» Über 100 Chäspäckli werden in Basel regelmässig ausgeliefert. In Luzern ist der Chäspäckli-Service in Zusammenarbeit mit dem Quai4-Markt an der Baselstrasse im März angelaufen.

Auch eigene Milchprodukte

Schon länger liefert die Molke Stans dem Quai4-Markt verschiedene Milchprodukte, die selber mitten in Stans an der Schmiedgasse hergestellt werden. «Wir produzieren Milch, Joghurt, Kefir, Quark, Crème fraîche und sieben verschiedene Käse, unter anderem den be-

Käse im Abo

pb. Es gibt verschiedene Wege, sich den Käse nach Hause liefern zu lassen. Wer sich für ein Abo entscheidet, erhält alle zwei Wochen, immer donnerstags, ein Päckli. Jedes Päckli enthält drei bis vier Käsesorten, die von «Chäsgschichten» in Stans sorgfältig ausgewählt, geschnitten und samt Käsebe-



schrieb in Papier-tüten verpackt werden. «Chäsgschichten» hat meistens auch

Käse aus Ziegen- oder Schafmilch im Angebot. Neben dem Abo gibt es die Möglichkeit, spontan zu bestellen oder ein Geschenkpäckli in Auftrag zu geben. Die verschiedenen Bestellarten sind auf der Website übersichtlich dargestellt.

rühmten Stanser Fladä», sagt Axel Dippold. Er lobt die Zusammenarbeit mit der Wärbrogg. «Das läuft unkompliziert und immer zuverlässig.» Er wünscht sich, dass Menschen, die es im ersten Arbeitsmarkt schwer haben, mit der Arbeit in der Wärbrogg eine Perspektive bekommen, die ihnen persönlich guttut.

Die beiden Käseliebhaber sind eher Spätberufene. Christian war Betriebswirt. Als er Mitte 30 war, wollte er ein neues Kapitel aufschlagen. Er liess sich bei der Sbrinz-Käserei Flüeler in Alpnach zum Milchtechnologien ausbilden. Axel arbeitete 15 Jahre am Hauptsitz von Coop und eine Zeitlang auch als Käseeinkäufer.

Seit 2015 haben sich die beiden mit Leidenschaft den «Chäsgschichten» verschrieben. Inzwi-

schen beziehen sie Käsespezialitäten von über 35 Produzenten. Kuhkäse, Schafskäse, Ziegenkäse, Weichkäse, bio und konventionell: «Chäsgschichten» hat die ganze Palette. Das Geschäftsmodell beruht auf Leidenschaft und Sympathie. Axel grinst. «Wir machen und vertreiben nur, was wir selber gut finden.»

www.chaegschichten.ch,
www.molke-stans.ch

wärbrogg
Brücke zur Arbeitswelt

Herausgeber: Wärbrogg

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

Inserate: Stefanie Kirstein

Bilder: Jakob Ineichen, Matthias Jurt

Postadresse:
Wärbrogg
Brücke zur Arbeitswelt
Alpenquai 4
CH-6005 Luzern

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

Auflage: 5000 Exemplare
Grafik: supersonix, Ruedi Rey
Druck: Brunner Medien AG

Unser Spendenkonto:
IBAN CH27 0077 8145 3488 9200 7

Jetzt mit TWINT spenden!



Q U A I 4

REGIONAL – NACHHALTIG – SOZIAL

Ein Unternehmen der Wärbrogg

Axel Dippold:

«In Zusammenarbeit mit dem Hauslieferdienst des Quai4-Marktes wollen wir auch Luzern mit unseren «Chäsgschichten» erobern.»

