

---

«Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen», das ist schnell geschrieben. Was steckt dahinter?  
Seite 2

---

Hans Steiner sorgt fürs Alter vor: Er besitzt 160 Armbanduhr und 55 Taschenuhren.  
Seite 4

---

Der exklusive Quai4-Kaffee von der Rast Kaffee Gourmet-Rösterei.  
Seite 5

---

Yara Lager spielt Handball in der ersten Liga – und macht die KV-Lehre in der Wärbrogg.  
Seite 6

---

Bio-Fleisch und Bio-Gemüse von der Justizvollzugsanstalt Wauwilermoos.  
Seite 12



**Niklaus Baldinger:**  
«Ich verwöhne gerne unsere Kundinnen und Kunden bei gluschtigen Degustationen.»

## Liebe Leserinnen und Leser

Arbeitsagogik ist lern- und entwicklungsorientiertes Führen. Sie erleichtert Menschen mit einer Beeinträchtigung die Teilnahme an der Arbeitswelt. Täglich begleiten unsere Fachpersonen unsere Mitarbeiter bei der Erledigung von Kundenaufträgen, bei der Herstellung von Eigenprodukten, beim Kochen von feinen Menüs und beim Bedienen der Gäste im Restaurant Quai4 und der Kunden in den Quai4-Märkten. Arbeit vermittelt Selbstwert, gesellschaftliche Anerkennung und Zugang zu sozialen Kontakten. Wir erfüllen zwei gleichberechtigte, voneinander abhängige Kernaufgaben. Auf der einen Seite sind dies unsere betrieblichen Dienstleistungen für unsere Kunden. Termine, Qualität und eine hohe Kundenorientierung unter Berücksichtigung von betriebswirtschaftlichen Kriterien sind hier besonders wichtig. Auf der anderen Seite steht die professionelle Betreuung und Begleitung unserer Mitarbeiter im Mittelpunkt. Das Ziel hierbei ist, ein möglichst selbstbestimmtes, eigenständiges Arbeitsleben führen zu können. In der Regel geht es um Integration oder um eine dauerhafte, stabile und konstante Tätigkeit am geschützten Arbeitsplatz. Wir arbeiten täglich in diesem Spannungsfeld. Der Grat zwischen Unterforderung und Überforderung ist oftmals schmal und muss immer wieder reflektiert werden. Teamarbeit, miteinander und füreinander da sein sind wesentliche Erfolgsfaktoren. Dies leben wir vor. Wertschätzung und Akzeptanz sind wesentliche Werte der Wärbrogg. Soziale Integration heisst für uns, sich auf gleicher Augenhöhe zu begegnen.



Daniel Wicki,  
Leiter Produktion Wärbrogg

## Gesellschaftlicher Druck löst Störungen aus

In der Wärbrogg arbeiten Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen. Was sind das für Krankheitsbilder? Und warum kann eine Institution wie die Wärbrogg hilfreich sein? Ein Gespräch mit Sabine Abele, Fachärztin für Psychiatrie und Psychotherapie in Luzern.

### Sabine Abele, wann ist jemand psychisch beeinträchtigt und muss die Hilfe von psychiatrischen Fachpersonen in Anspruch nehmen?

Es gibt ein weites Feld von psychischen Störungen. Das geht von Depressionen und Belastungsstörungen über Angststörungen, Persönlichkeits- und Verhaltensstörungen bis zu Schizophrenie und wahnhaften Störungen. Bei jeder dieser Störungen gibt es wieder unterschiedliche Ausprägungen und Schweregrade. Einige Störungen können akut und vorübergehend sein, andere verlangen längere Behandlungen und weitergehende Massnahmen. Es gibt auch Menschen, bei denen die Symptome so stark sind, dass sie nicht in geschützten Werkstätten wie der Wärbrogg arbeiten können.

### Welche psychischen Beeinträchtigungen haben denn Menschen, für die eine geschützte Werkstätte geeignet ist und eine gute Lösung sein kann?

Verallgemeinerungen sind schwierig. Aus meiner Erfahrung sind in Institutionen wie der Wärbrogg am ehesten Menschen anzutreffen, die an Depressionen, Angststörungen, Zwangsstörungen, Borderline-Phänomenen oder den Auswirkungen vergangener Suchterkrankungen leiden. Es sind

Beeinträchtigungen, mit denen die Betroffenen je nach Schweregrad recht gut umgehen können, vor allem, wenn sie eine stabile Struktur im Alltag haben, wie sie eine geschützte Werkstätte vermitteln kann.

### Depressionen sind ein häufiges Phänomen. Wie treten diese in Erscheinung? Was bewirken Sie in einem Menschen?

Depressionen führen in den allermeisten Fällen vor allem zu einer deutlichen Stimmungsver schlechterung. Damit einher gehen Antriebsstörungen. Die Aktivitäten werden eingeschränkt. Die Betroffenen bleiben oft im Bett liegen oder sitzen nur noch vor dem Fernseher. Haushaltsarbeiten fallen schwer. Konzentration und Gedächtnisleistungen nehmen ab. Die Belastbarkeit vermindert sich. Dadurch werden die Leute weniger stressresistent, sie vertragen nichts mehr.

### Wie behandeln Sie solche Menschen? Wann kommt zum Beispiel die Wärbrogg ins Spiel?

Im Verlaufe einer ambulanten oder stationären Behandlung der Depression kommt irgendwann der Punkt, wo es um die Arbeitsfähigkeit geht. Kann der oder die Betroffene wieder im Büro oder in einem Betrieb arbeiten? Vielleicht ist der Klient unsicher, es zeigen sich Ängste, die Belastbar-

keit ist gering. Hier gilt es abzuklären, wie belastbar der Klient oder die Klientin ist. Diesen wichtigen Part übernehmen die geschützten Werkstätten. Dort zeigt sich dann, inwieweit jemand nur eine Übergangszeit braucht, um wieder in den ersten Arbeitsmarkt einzusteigen, oder allenfalls dauerhaft einen geschützten Arbeitsplatz benötigt.

### Warum können diese Menschen nur sehr bedingt oder gar nicht im ersten Arbeitsmarkt funktionieren?

Sie haben zahlreiche Defizite, die ihre Arbeitsleistungen mindern: Konzentrations- und Gedächtnisstörungen, Auffassungsstörungen. Sie sind wenig belastbar, ermüden leicht, sind schnell erschöpft. Die Stresstoleranz ist herabgesetzt. All diese Phänomene sind heute auch messbar. Die

Betroffenen erfahren oft auch Unverständnis, weil sie alles daransetzen, dass man ihnen äusserlich nichts anmerkt. Auch das Arbeitsumfeld ist nicht immer sehr wohlwollend. Vorgesetzte oder Mitarbeiter üben Druck aus, wenn jemand häufig ausfällt, das geht bis zum Mobbing. Meine Erfahrung ist: Im ersten Arbeitsmarkt gibt es sehr wenig Verständnis für psychische Erkrankungen.

### Was bietet denn eine geschützte Werkstatt wie die Wärbrogg? Wie wirkt sich das auf die Befindlichkeit der Leute aus?

Der grosse Vorteil ist das wohlwollende Umfeld. Das Arbeitsfeld wird den Defiziten der Klienten angepasst. Es gibt weniger Stress. Die Klienten haben Betreuungspersonen, es gibt regelmässige Gespräche. Das ist für die Leute sehr entlastend, was sich wiederum positiv auf

ihre Befindlichkeit auswirkt. Ich kenne Leute, die in einer geschützten Werkstatt richtig aufblühen. Sie erfahren Wertschätzung und ein neues Selbstwertgefühl. Es gibt immer wieder Leute, die dadurch motiviert werden, wieder in den ersten Arbeitsmarkt einzusteigen.

### Zum Schluss: Haben denn die psychischen Beeinträchtigungen auch etwas mit unserer Gesellschaft und unseren Lebensumständen zu tun?

Depressionen, Schizophrenie, Angst- oder Persönlichkeitsstörungen hat es schon immer gegeben. Da spielen auch genetische Faktoren eine Rolle. Der zunehmende wirtschaftliche und gesellschaftliche Druck ist allerdings ein zusätzlicher Faktor geworden. Klassisches Beispiel ist das Burn-out, eigentlich eine Erschöpfungsdepression, die ganz klar mit den höhergeschraubten Leistungsanforderungen und dem gesellschaftlichen Druck zu tun hat. Was muss man heute nicht alles «erfüllen», um bestehen zu können! Das setzt Menschen unter Druck und kann krank machen. Auch die «digitale Demenz», wie das der Psychiater Manfred Spitzer in seinem Buch beschreibt, ist ein ernst zu nehmendes Phänomen in unserer Gesellschaft.

**Sabine Abele:**  
**«Es gibt auch Menschen, bei denen die Symptome ihrer psychischen Erkrankung so stark sind, dass sie nicht in der Wärbrogg arbeiten könnten.»**



## Immer mehr junge Menschen betroffen

Erschöpfungsdepressionen und andere psychische Krankheitsbilder, die durch den gesellschaftlichen Druck mit ausgelöst werden, nehmen zu.

pb. Sabine Abele, Fachärztin für Psychiatrie und Psychotherapie, hat immer mehr auch Jugendliche und junge Erwachsene in ihrer Praxis, die in diesem Leistungs- und Erwartungsumfeld mit psychischen Auffälligkeiten reagieren.

Ein Problem sind die schulischen Belastungen. Manchmal hat das auch mit den Eltern zu tun. «Sie wollen unbedingt, dass ihr Kind ein Studium macht, also muss es die Matura bestehen.» Nicht wenige Jugendliche sind damit überfordert und reagieren mit psychischen Problemen. Als bedenklich sieht es die Fachärztin Sabine Abele an, wenn Eltern ihren Kindern keine Grenzen setzen. «Das ist schwierig für die Kinder und ihr Umfeld, welches zumeist wenig Verständnis für das Verhalten dieser Kinder zeigt. Es besteht dadurch ein hohes Risiko, dass diese Jugendlichen früher oder später mit psychiatrischen Institutionen in Kontakt kommen.»

Auch die exzessive Nutzung von digitalen Medien ist ein Faktor für psychische Störungen. Sie kann im Extremfall zu einem beschleunigten Verfall von mentalen und sozialen Kompetenzen führen. «Die ständige Erreichbarkeit, stundenlanges Gamen und der ganze digitale Stress führen bei Jugendlichen oft zu psychischen Problemen.»

## Der Uhren-Tüftler

Hans Steiner sammelt Uhren. Er kann die einfacheren Modelle auch selber reparieren. Inzwischen ist sein Tresor schon gut gefüllt. Das ist seine Altersversicherung.

pb. Hans Steiner zieht eine kleine, schwarze Box aus der Tasche. Eine Uhr liegt darin. «Mercedes Benz Swiss Collection». «Eine Titan-Uhr», sagt Hans. «Die hat mir gestern ein Kollege geschenkt. Sie ist 28 Jahre alt. Ich schätze ihren Wert auf rund 5000 Franken.» Hans Steiner besitzt ein paar wertvolle Uhren, aber auch ganz normale. «Mir gefallen die Formen, Farben, Eigenheiten der verschiedenen Modelle. Manchmal nehme ich ein paar Uhren aus dem Tresor und betrachte sie. Das macht mir einfach Freude.»

### Neu aufgeflammt

Schon vor 50 Jahren, als Hans Steiner in einem Brockenhaus arbeitete, interessierte er sich für Uhren. «Damals sammelte ich Wanduhren. Ich besass fast 40 Modelle. Bei meiner Scheidung habe ich sie alle ver-

loren.» Vor fünf Jahren ist die Leidenschaft wieder aufgeflammt. «Jetzt interessieren mich Armbanduhren. Inzwischen habe ich 160 Armbanduhren, 55 Taschenuhren und zwei bis drei Pendülen oder Wanduhren.»

### Selber reparieren

Die meisten Uhren bekommt Hans Steiner von Kollegen oder Bekannten geschenkt, die von seinem Hobby wissen. «Ich nehme auch kaputte Uhren. Sie müssen mir einfach gefallen.» Als «Hobby-Uhrmacher» besitzt Hans ein kleines Set mit feinen Uhrwerkzeugen, um die grössten Sachen selber reparieren zu können. «Die schwierigen Fälle oder die teureren Uhren bringe ich lieber zum Fachmann.» Die Uhren bewahrt er in einem Tresor auf. «Man weiss nie. Die Uhren sind meine Kapitalanlage,

wenn ich mal in finanzielle Nöte kommen sollte.»

Seit zwei Jahren ist Hans Steiner in der Wärchbrogg. Der gelernte Möbelschreiner arbeitete lange Jahre in diversen Bereichen mit harter körperlicher Arbeit (Zügel, Alteisen, Getränke ausfahren). Die Drogenzene hat er hinter sich gelassen. Vor 20 Jahren erlitt er zwei Herzinfarkte. «Mir geht es viel besser heute. Ich bin froh, dass ich in der Wärchbrogg sein kann. Hier hat es gute Leute und die Arbeit ist abwechslungsreich.»

**Hans Steiner:  
«Manchmal nehme ich ein paar Uhren aus dem Tresor und betrachte sie. Das macht mir Freude.»**



## Wärchbrogg an der «Treffpunkt Gesundheit»

Die Wärchbrogg wird vom 23. bis 25. Mai ein kleines Quai4-Bistro in der Kornschütte führen. Dort findet die Veranstaltung «Treffpunkt Gesundheit» statt. Ermöglicht hat uns diese grossartige Gelegenheit Rolf-Peter Pfaff, Geschäftsführer von Pfaff Consulting. Am Stand werden Mitarbeiter und Fachpersonen

aus allen Bereichen der Wärchbrogg vertreten sein und die Besucher mit Getränken und kleinen Leckereien verwöhnen. Die Vorbereitungen und Organisationen laufen bereits auf Hochtouren und wir freuen uns auf viele interessierte Besucher.



## Betriebsausflug

Der diesjährige Neujahrsanlass führte nach Wollhusen ins Tropenhaus. Nach kurzer Information begaben wir uns auf Erkundungstour in den Regenwald. Bei angenehmer Raumtemperatur genossen wir ein festliches Mittagessen. Zum Abschluss erfolgte die Bescherung mit Punsch und Guetzi im Restaurant Quai4. Wir bedanken uns bei allen Spendern.



## Feierabend

Heisse Themen und kalte Getränke im Quai4. Am 12. September startet unter dem Titel «Feierabend» eine neue Gesprächsreihe. In Zusammenarbeit mit der Zentral- und Hochschulbibliothek präsentieren wir brisante Themen, spannende Gäste und eine fachkundige Moderation. Freuen Sie sich auf einen etwas anderen Feierabend.



## Der exklusive Quai4-Kaffee

Die Rast Kaffee Gourmet-Rösterei in Ebikon hat für die Wärchbrogg eine eigene Kaffeemischung hergestellt. Sie ist im Restaurant und in den beiden Läden erhältlich.

pb. Was ein guter Kaffee ist, weiss man erst, wenn man ihn mal getrunken hat. Zum Beispiel im Restaurant Quai4 oder an der kleinen Kaffeetheke des Quai4-Marktes. Seit Beginn der Zusammenarbeit mit Rast Kaffee hat die Wärchbrogg auch bei diesem Getränk auf Qualität und Nachhaltigkeit gesetzt. «Die Wärchbrogg hat von Anfang an Kaffee bestellt, der sowohl biozertifiziert wie Max-Havelaar-zertifiziert ist», sagt Beatrice Rast. Die Unternehmerin führt zusammen mit ihrer Schwester Evelyne Rast und ihrem Mann Adrian Gisler das Familienunternehmen in vierter Generation.

### Doppelzertifiziert

Seit dem 1. Januar 2019 hat die Zusammenarbeit eine besondere Duftnote bekommen: Rast Kaffee hat für die Quai4-Betriebe einen eigenen Kaffee-Blend kreiert. Mit dieser «private label»-Exklusivität ist die Wärchbrogg voll im Trend. Dabei hat sich Rast Kaffee nach den Wünschen von Quai4-Leiter Noël Wirth orientiert. «Auch der neue Blend musste doppelzertifiziert sein.»

Quai4 habe für den eigenen Blend einen erdigen, kräftigen und nussigen Geschmack gewünscht, sagen die beiden Unternehmerinnen. «Wir haben ein paar Teströstungen gemacht und



**Evelyne Rast:  
«Natürlich haben wir die Röstungen zusammen mit Noël Wirth auch blind degustiert.»**

verschiedene Mischverhältnisse ausprobiert. Natürlich haben wir die Röstungen zusammen mit Noël Wirth auch blind degustiert.» Das Resultat überzeugt. Dass Kaffee Rast zusammen mit Kunden eigene Blends kreiert, ist kein neues Geschäftsfeld. Noël Wirth habe intensiv mitgemacht.

### Traditionsrösterei

Der Ursprung der heutigen Kaffeerösterei war ein kleines Kolonialwarengeschäft in Meggen, das 1918 von Xaver und Anna Rast-Abt eröffnet worden war. Ihr Kaffee, der ausser Haus geröstet wurde, war damals schon weit herum bekannt. 1946 richtete Sohn Xaver eine eigene kleine Kaffeerösterei ein. 1953 erfolgte der Umzug nach Luzern. 1978 führten die Brüder Markus und Bernhard Rast die Tradition weiter. 2005 wurde das Detailhandelsgeschäft aufgegeben und mit der Gründung der Rast Kaffee AG voll auf Kaffee gesetzt. Seit Mitte 2016 wird das Familienunternehmen in vierter Generation von den Töchtern Evelyne und Beatrice Rast und Schwiegersohn Adrian Gisler geführt. Der Betrieb ist als Aktiengesellschaft zu 100 Prozent in Familienbesitz. Die Firma beschäftigt 24 Mitarbeiter, viele davon arbeiten Teilzeit.

«Er hatte klare Vorstellungen, wie der Kaffee sein sollte. Das war eine gute Herausforderung.»

### Maximal frisch

Rast Kaffee trägt nicht ohne Grund das Attribut «Gourmet-Rösterei» im Namen. «Die Qualität steht bei uns an oberster Stelle», sagt Evelyne Rast. Das beginnt schon bei der Auswahl des Rohmaterials. In Frage kommen nur Spitzenkaffees. «Wir kaufen gezielt ein und kennen die Produzenten.» Geröstet wird erst nach der Bestellung, das hält den Kaffee maximal frisch. «Jeder Beutel wird mit dem Namen des Kunden und dem Röstdatum versehen.» Auch die Bestandteile und die Herkunft der Kaffeemischungen werden transparent deklariert. Nicht zuletzt investiert Rast Kaffee in die Schulung. Beatrice Rast: «Uns ist wichtig, dass die Kunden wissen, wie sie mit unseren Kaffeebohnen den bestmöglichen Kaffee erzielen können. Bei diesem Prozess begleiten wir sie.»

## Mitanpacken und Erfahrungen sammeln

Seit August 2018 ergänzt Yara Lager das Verwaltungsteam der Wärchbrogg. Die 20-Jährige macht eine verkürzte KV-Lehre (Way-up plus). In ihrem Leben spielen das Reisen, das Handballspielen und ihr soziales Umfeld eine wichtige Rolle.

nh. Als sie 2016 die Matura abgeschlossen hatte, war für die Pfaffnauerin klar: ein Zwischenjahr einlegen, bevor sie ihr Biologiestudium anfangen wollte. Sie entschloss sich für einen dreimonatigen Aufenthalt als Volunteer in einem Naturschutzgebiet in Südafrika, um gleichzeitig ihre Englischkenntnisse zu vertiefen. Das sei überwältigend gewesen und sie habe viel über Fauna, Flora und Umwelt gelernt. «Wir waren weit weg von der Zivilisation tätig. In einem internationalen Team haben wir Tiere beobachtet, Strassen ausgebessert, Zäune geflickt und Spielplätze in abgelegenen Dörfern gebaut», erzählt sie. Die Dankbarkeit der Menschen, ihre Mentalität, mit viel Gelassenheit die Tage anzugehen, haben sie beeindruckt.

### Zwischen Praxis und Theorie

Nach ihrer Rückkehr in die Schweiz war sie in der Gastronomie und in der Logistik tätig, bis das Studienjahr in Basel begann. Obwohl sie das Fach Biologie spannend fand, wurde ihr rasch klar, dass ein Studium in dieser Form nicht das Richtige für sie ist. Sie kündigte ihr WG-Zimmer, zog zurück nach Pfaffnau zu Eltern und Bruder und bewarb sich schliesslich bei der Wärchbrogg auf die ausgeschriebene Lehrstelle als Kauffrau. «Studieren möchte ich auf jeden Fall noch, aber eher berufsbegleitend an einer Fachhochschule. Das KV

dient mir als Grundlage, darauf kann ich aufbauen», sagt sie motiviert. Ihre Familie ist ihr wichtig und gibt ihr Halt, genauso wie ihre Kolleginnen und Kollegen. Als Ausgleich zu ihrer Arbeit im Büro spielt sie erfolgreich Handball.

### Arbeit, Sport und Reisen

Seit fünf Jahren ist sie Flügelspielerin, seit Saisonbeginn 2018 beim Handballclub Emmen in der ersten Liga. «Ich will immer mein Bestes geben – überall. Wir

trainieren dreimal pro Woche und haben jeweils einen Match am Wochenende», sagt sie. Beim Sport könne sie sich auspowern. Disziplin, Wille, Einsatz und Teamwork sind gefragt, was wiederum in den Berufsalltag einfließt. Bei der Wärchbrogg gefällt ihr die Atmosphäre. «Ich habe mich von Beginn weg wohl und willkommen gefühlt und es beeindruckt mich, wie hier gearbeitet wird», sagt sie. Sie sammle wichtige Erfahrungen, auch in Bezug auf die Wahrnehmung von Menschen. Das inspiriert sie, den eigenen Weg zu finden und zu gehen. «Es ist für mich bereichernd, Neues kennen zu lernen», sagt sie. Und eines Tages, das steht für Yara Lager fest, wird sie ihren Rucksack wieder packen, um weitere Entdeckungsreisen zu unternehmen.



**Yara Lager: «Ich will immer mein Bestes geben – überall.»**

## CKW und Swiss Steel unterstützen uns

In den letzten Jahren durften wir immer wieder verschiedene Spenden entgegennehmen, die oft auch an aussergewöhnlichen Aktionen generiert wurden. Die CKW veranstaltete beispielsweise einen Spendenlauf für gute Zwecke: Unter dem Titel «Jeder Kilometer zählt» haben die Läuferinnen und Läufer zusam-



men über 2000 Kilometer zurückgelegt. Auch die Betriebsfeuerwehr der Swiss Steel hat grosszügig gespendet. Der Erlös ihrer amerikanischen Versteigerungsaktion ging ebenfalls an die Wärchbrogg. Wir freuen uns über die originellen Ideen und bedanken uns herzlich für diese für uns wertvollen Spenden.

## Gipfeltreffen mit Rudolf Mumenthaler

Im vergangenen Herbst haben sich wiederum interessierte Führungskräfte aus der Luzerner Wirtschaftspolitik und Sozialwelt zum Gipfeltreffen im Quai4 eingefunden. Bei Kaffee und Gipfeli verfolgten sie die Ausführungen unseres Gastredners Prof. Dr. Rudolf Mumenthaler, Direktor der Zentral- und Hochschulbibliothek Luzern, der zum Thema «Was lange währt, wird endlich gut!» referierte. Rudolf Mumenthaler berichtete über die Herausforderungen der ZHB Luzern und die laufende Sanierung des Gebäudes, die 2020 beendet sein soll. Natürlich thematisierte er auch die zukünftige Zusammenarbeit mit der

Wärchbrogg, die in der neuen ZHB das Bistro führen wird. Wir blicken auf einen erfolgreichen Anlass zurück und bedanken uns bei allen Anwesenden für ihre Teilnahme. **Das nächste Gipfeltreffen findet am 24. September 2019 wie stets um 7 Uhr statt.**



Hinterer Reihe von links: **Nadine Klausner** (Personaladministration), **Sabine Longhi** (Sachbearbeiterin Finanzen), **Stefanie KIRSTEIN** (Assistentin Geschäftsleitung) und **Yara Lager** (Lernende KV EFZ). Vordere Reihe von links: **Sandra Käch** (Leiterin Finanzen und Dienste, Qualitätsleiterin) und **Bianca Fleischlin** (geschützter Arbeitsplatz Administration).

## Drehscheibe Verwaltung

Personelles, Finanzielles, Qualitätssicherung – beim Verwaltungsteam der Wärchbrogg laufen die Fäden zusammen. Ein Einblick in die Arbeit, die den reibungslosen Ablauf für den Gesamtbetrieb sichert.

nh. Sorgfalt, Flexibilität, Engagement und vernetztes Denken zeichnen die sechs Frauen der Verwaltung aus. «Wir sind autonom in unseren Bereichen, und gleichzeitig arbeiten wir miteinander, damit alles rundläuft», sagt Sandra Käch, Leiterin Finanzen und Dienste. Die Verwaltung umfasst die Buchhaltung, das Qualitätsmanagement, IT, Personaladministration, Telefonzentrale und Geschäftsleitungsassistenten. «Durch die kurzen Wege zueinander lässt sich vieles leicht absprechen», sagt Sandra Käch. Ihre Arbeit ist abwechslungsreich und fordert neues Wissen, in IT zum Beispiel, damit die Wärchbrogg-Computer betriebsbereit sind. «Meine Haupttätigkeit ist aber der finanzielle Bereich, zudem sitze ich im Gremium für unsere Qualitätssicherung. Die ISO-Zertifizierung, die alle drei Jahre erneuert wird, ist nach aussen wie innen wichtig, Arbeitsabläufe aus allen Wärchbrogg-Bereichen werden dabei erfasst und ausgewertet», sagt sie. In der

Buchhaltung wird sie tatkräftig von Sabine Longhi unterstützt. Sie macht die Vorarbeit der Monatsabschlüsse, erfasst Kreditoren und Debitoren und erledigt die Buchhaltung Freundeskreis. «Als Praxisausbilderin bin ich verantwortlich für die Lernende und die Mitarbeitende des geschützten Arbeitsplatzes. Das Begleiten und Unterstützen macht mir Spass», sagt Sabine Longhi.

### Zum Wohle aller

Für die rund 160 Angestellten der Wärchbrogg – Fachpersonen und Mitarbeitende – verwaltet Nadine Klausner in der Personaladministration die Arbeitszeit und ist für die Lohnauszahlung zuständig. Sie selektiert Bewerbungen vor für die Bereichsleiter und pflegt die wichtigen Kontakte zu den zuweisenden Stellen. «Bei meiner Arbeit habe ich mit den unterschiedlichsten Menschen zu tun, das ist bereichernd», sagt sie. Als Berufsbildnerin ist sie zuständig für die Lernende. Das gesamte Verwaltungsteam ist aber auch

Visitenkarte nach aussen, es führt die Telefonzentrale. Yara Lager, Lernende, und Bianca Fleischlin, Mitarbeiterin am geschützten Arbeitsplatz, sind die freundlichen Empfangsstimmen. Beide sind auch in der Personaladministration, in der Buchhaltung und bei administrativen Tätigkeiten im Einsatz. Yara Lager schätzt die Atmosphäre hier, sie lerne viel fürs Leben. Bianca Fleischlin ist glücklich in ihrer Rolle als «erste Anlaufstelle», wie sie es nennt. Als rechte Hand von Geschäftsleiterin Monica Weibel überblickt Stefanie KIRSTEIN Termine, führt Protokolle. Sie arbeitet an Marketingprojekten mit, organisiert Newsletter und Personalanlässe. Als Verantwortliche für Spendenanfragen pflegt sie intensiv den Adressstamm. «Eine Arbeit, die für eine seriöse Aussenwahrnehmung und Spendenerfolge unabdingbar ist», sagt sie. Die zunehmenden Geldzuwendungen geben ihr Recht. So trägt das gesamte Verwaltungsteam zum Wohle aller in der Wärchbrogg bei.

## Quai4-Markt Baselstrasse – stilvoll neu aufgemacht

Einen Hauch von gutem altem Tante-Emma-Laden verströmt der wiedereröffnete Quai4-Markt an der Baselstrasse. Es gibt viel Neues zu entdecken, aber auch Bewährtes findet Platz.

nh. Ein schlichtes schwarzes Schild mit goldener Schrift empfängt die Kunden am Eingang: Quai4-Markt Baselstrasse – Einfach gut. Im Innern strahlt das Ladenlokal durch warme Farbtöne und die mosaikartigen Boden- und Wandplatten Behaglichkeit aus. Die Produkte stehen in Holzgestellen, einladend präsentiert. «Das Sortiment besteht aus Lebensmitteln sowie einer Auswahl an Hygieneartikeln und Reinigungsmitteln», sagt Noël Wirth, Leiter Detailhandel bei der Wärchbrogg. Nach wie vor sind auch ausgewählte Markenartikel erhältlich.

### Abfüllen, bitte!

Augenfällig ist die Abfüllerei mit rund 65 Trockenprodukten wie Reis, Nüssen, Müesli, Teigwaren. Die Kunden füllen die Produkte in gewünschter Menge in mitgebrachte Gefässe ab. «Wir ermöglichen an der Baselstrasse, wie bereits am Alpenquai erfolgreich umgesetzt, weitgehend verpackungsfreies Einkaufen», sagt Noël Wirth. Dazu gehört auch der Offenverkauf von saisonalen Gemüsen und Früchten. Bio, regional und ressourcenschonend, diese drei Ziele verfolgt die Wärchbrogg in all ihren Betrieben. An der raumtrennenden Buffettheke werden frisches Brot, ein regionales Käseangebot und Getränke verkauft. Durch die persönliche Kundenbedienung entsteht ein interessantes

Arbeitsfeld für die psychisch beeinträchtigten Mitarbeitenden. Drei 50-Prozent-Stellen konnten zusätzlich geschaffen werden. Frische salzige und süsse Snacks und frisch gebrühter Kaffee, würzige Tees, Süssgetränke, Mineralwasser und Smoothies runden das Angebot ab. Alles wird auch über die Gasse verkauft.

### Platz für Hauslieferdienst

Im hinteren Teil des Ladenlokals befinden sich die Arbeitsplätze für den Hauslieferdienst und die imposante Kaffeemaschine. Hier ist genug Raum für die Mitarbeitenden, um die Bestellungen zu rüsten und die Ware zu lagern. Die Kunden erhalten durch die offene Raumgestaltung Einblick in die betriebliche Atmosphäre. Seit Frühsommer 2018 ist auch eine Postagentur im Laden untergebracht. Briefmarkenkauf, Paketdienste, Bargeldbezug sind möglich beim eigens dafür geschulten Quai4-Markt-Personal.

### Öffnungszeiten Quai4-Markt Baselstrasse

Montag bis Freitag: 7.30 bis 18.30 Uhr, Samstag 7.30 bis 16 Uhr

### Kontakt Hauslieferdienst

Telefon: 041 368 99 90  
E-Mail: bestellung@quai4.ch

## Inspizieren, degustieren, gratulieren

Am 8. und 9. Februar 2019 wurde an der Baselstrasse 66 der umgestaltete Quai4-Markt nach einmonatiger Umbauzeit wiedereröffnet. Wärchbrogg-Mitarbeitende, Gäste und Besucher zeigten sich begeistert vom «Quartier-Schmuckstück».

nh. Rund 80 geladene Gäste drängten sich am Freitagabend im «kleinen Bijou», wie es Wärchbrogg-Geschäftsleiterin Monica Weibel nannte. Der in Zusammenarbeit mit AMZ Architekten entstandene Tante-Emma-Laden stiess auf grosse Resonanz.

An der offiziellen Einweihungsfeier wurden Umbau und Konzept gewürdigt und Mut, Engagement und Energie der Verantwortlichen hervorgehoben. Mehrere Gäste äusserten sich bewundernd darüber, wie viel Grossartiges aus diesem klein-



zusammen. «Die Erfahrungen vom Quai4-Markt Alpenquai können hier mit einfließen. Mein herzlicher Dank gilt allen, die tatkräftig und konstruktiv zum Gelingen beigetragen haben.» Und Noël Wirth, Leiter Detailhandel, war berührt, nach der anderthalbjährigen Planung dieses Projekt abzuschliessen – um sogleich in die Zukunft überzuleiten: «Eigentlich ist es auch ein Anfang. Denn nun gilt es, die Kunden für unsere Produkte, unsere Idee und unseren Laden zu begeistern.»

flächigen Raum herausgeholt worden sei. Auch das vielfältige, erlesene Sortiment überzeugte. Und die Mitarbeitenden lobten ihre neuen Arbeitsplätze und die offene Gestaltung des Ladenlokals. Vereinsvorstand Markus Lötscher betonte in seiner

Begrüßungsrede, dass man die Erfolgsgeschichte Quai4-Markt weiterschreiben wolle. Immer gelte das Bestreben der Wärchbrogg, den beeinträchtigten Mitarbeitenden sinnvolle Arbeitsplätze zu bieten. «Es ist ein Freudentag», fasste Monica Weibel



**Marcel Kyburz, Fahrni Landschaftsarchitekten** «Einladend und übersichtlich – besonders gefallen mir die Kaffeetheke und die Gestellbeschriftung.»



**Donald Locher, Direktor IV-Stelle Luzern** «Im Tante-Emma-Stil, schön! Besonders freut mich der Umbau für den Hauslieferdienst, der auch die IV-Cafeteria beliefert.»



**Martin Schmitz, Ueli-Hof** «Stilvoll durch und durch. Man glaubt gar nicht, was man alles aus so einem Raum herausholen kann!»



**Monica Weibel, Geschäftsführerin Wärchbrogg: «Es ist ein Freudentag.»**



**Thomas Winiger, Willi Blättler, Rosmarie-Aebi-Stiftung** «Ein Laden, in dem es alles gibt. Toll umgesetzt, «chaufig»: Hier muss man einfach etwas kaufen!»



**Daniel und Katharina Feer, Plattenbeläge** «Vom Eingang bis nach hinten durchgehend schön gemacht, Kompliment!»



**Monica Weibel, Wärchbrogg** «Einfach wunderbar! Die Mischung aus Bewährtem und Neuem überzeugt.»



**Franziska Bitzi Staub, Finanzdirektorin Stadt Luzern** «Ich bin schlicht begeistert: von der Idee, dem Konzept, das dahintersteht, und der Ästhetik!»

## Noël Wirth, Leiter Detailhandel Wärchbrogg: «Nun gilt es die Kunden für unseren neuen Laden zu begeistern.»



**Franz Roos, Justine Della Casa, Martin Delco, AMZ Architekten** «Ein Projekt, in dem viel Herzblut steckt! Klein, aber fein!»

## Ohne Verpackung

Ressourcenschonend einzukaufen ist ein Kundenbedürfnis. Die Wärchbrogg bietet in ihren Quai4-Märkten viele Produkte erfolgreich im Offenverkauf an.

nh. Den Quai4-Märkten am Alpenquai und an der Baselstrasse kommt in der Zentralschweiz eine Vorreiterrolle zu. Es gibt keine ähnlich breit ausgerichteten sonstigen Anbieter mit einem derartigen Offensortiment. Das nachhaltige Einkaufen entspricht einem Bedürfnis: weg vom Grossmarkt mit Einwegverpackungen hin zum überschaubaren, gut sortierten Quartierladen, der mit frischen, lokal produzierten Produkten aufwartet, wie neu an der Baselstrasse 66.

### Echte Alternative

Wer Produkte offen einkauft, bestimmt auch selber über die Mengen. Die Abfüllerei steht dabei im Blickpunkt – und mit ihr das verpackungsfreie Einkaufen, weil die Kunden ihre Gefässe selber mitbringen. «Unsere Grundidee ist es, dadurch den Einkaufsmarkt zu beleben und das bewusste Einkaufsverhalten zu unterstützen. So bieten wir eine echte Alternative zu den Grossmärkten», sagt Noël Wirth, Leiter Detailhandel bei der Wärchbrogg. Auch die Qualität der Produkte muss stimmen. Ob Gemüse, Früchte, Käse, Wein, Brot: Die Produzenten liefern biozertifizierte Ware. Und weil Lokales und Regionales den Weg in die Gänge der Quai4-Märkte findet, bleiben auch die Lieferwege kurz.

## «Flexibilität, Qualität und Zuverlässigkeit zahlen sich aus»

Die Wärbrogg fertigt Eigenprodukte, die sich grosser Beliebtheit erfreuen. Über die Arbeit dahinter gibt Dani Wicki, Leiter Produktion, Auskunft.

### Dani Wicki, wie ist es dazu gekommen, Eigenprodukte herzustellen?

Mit Eigenprodukten wollte man ein neues Standbein schaffen, das kreatives Arbeiten mit psychisch beeinträchtigten Menschen ermöglichen sollte: Man hat zum Beispiel Kalender genäht, Karten gestaltet. Die Umsetzung wurde professionalisiert und in die Produktion eingebunden. Heute lastet uns die Arbeit an Eigenprodukten übers ganze Jahr aus.

### Welche Produkte stellt die Wärbrogg aktuell her?

Wir haben drei Hauptprodukte: hochwertige Glückwunsch- und Weihnachtskarten-Unikate, handgenähte Chlaussäckli sowie Ostersäckli und -näschtli. Laufend entwickeln wir die Produkte weiter, wie bei den Chlaussäckli: Wir wechseln applizierte Sujets aus, erweitern die Stofffarbauswahl, prüfen neue Füllinhalte und sind bestrebt, Kundenwünsche zu berücksichtigen.

### Aus wem setzt sich der Kundenkreis zusammen?

Viele regionale Firmen und Institutionen berücksichtigen uns. Weil wir keine Mindestabnahmemenge vorschreiben, gibt es auch Einzelbestellungen. So stellen wir jedes Jahr einer älteren Dame aus der Nachbarschaft persönlich einen Chlaussack zu, was alle freut! Interessanterweise haben wir einige grössere Neukunden aus dem Raum Zü-

rich dazugewonnen, die per Internetsuche auf uns aufmerksam wurden. Warten wir ab, wie sich das zukünftig entwickelt – und was der neu geschaffene Webshop an Bestellungen bringt.

### Die gesamte Produktion zu organisieren ist das eine, Produktideen zu kreieren das andere. Wie gelingt dieses Zusammenspiel?

Durch ein Team, in das jeder sein Know-how einbringt: Petra Herzog für die Kartengestaltung, Cornelia Rohrer für die Näharbeiten und Thomas Seiler, der mich in der Leitung unterstützt. Gemeinsam entscheiden wir, was sich realisieren lässt. Bewährt sich etwas nicht, wird es durch neue Produkte bzw. Sujets ersetzt. Inzwischen ist unser Stil erkennbar und bei den Kunden beliebt. Die Absatzzahlen belegen es: 2016 waren es 8400 verkaufte Karten, 2018 bereits 12 800, Tendenz steigend. Auch die Chlaussäckli kommen sehr gut an: 2015 haben wir 4700 Säckli verkauft, 2018 waren es eindruckliche 18 200!



**Dani Wicki:**  
«Wir agieren möglichst kundenfreundlich, das wird geschätzt.»

### Wie erklärt sich dieser Erfolg?

Die Material- und Ausführungsqualität muss stimmen. Unsere Produkte Chlaussäckli und Karten sind hochwertig und handgefertigt, ein Mehrwert. Wir bieten ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, arbeiten zuverlässig und gehen flexibel auf Sonderwünsche der Kunden ein. Das erfordert auch Sondereinsätze. Auf Wunsch übernehmen wir den Versand für den Kunden direkt ab Wärbrogg, was uns willkommene Arbeit beschert.

### Grossaufträge erfordern also einiges vom Personal.

Ja, das ist so. 2018 haben wir im November jeweils sechs Tage die Woche gearbeitet, um die 300 Aufträge für die Chlaussäckli termingerecht zu verarbeiten. 9,5 Tonnen Nüssli, Schoggi usw. wurden abgefüllt. Dadurch, dass es jeden braucht, herrscht aber eine gute Stimmung. Und alle freuen sich vor Weihnachten und Ostern über Leckereien in der Pause, denn was nicht abgefüllt wurde, kommt den Mitarbeitenden zugute.

(Interview: nh)

### Die Eigenprodukte sind auch in den Quai4-Märkten und neu online im Webshop erhältlich: [www.waerchbrogg.ch/shop](http://www.waerchbrogg.ch/shop)



## Projekt «Talent und Behinderung»

Die Schule Utenberg besuchte uns Anfang September im Rahmen des Projektes «Talent und Behinderung». Die Schüler packten tatkräftig mit an und erhielten einen Einblick in die Struktur und die Aktivitäten der Wärbrogg. In einer Zeitung, welche im Rahmen des Projektes entstanden ist, berichteten die Kinder von ihren Erlebnissen und Eindrücken. Für das Projekt, die Zeitung und die Spende der Schule Utenberg möchten wir uns herzlich bedanken.

## Verabschiedung Roger Lustenberger und Begrüssung Andrea Grüter

Über 20 Jahre hat Roger Lustenberger den Laden an der Baselstrasse geführt, davon sieben Jahre für die Wärbrogg. Mit seinem Wissen und seinem Engagement hat Roger viel für das Weiterkommen der Wärbrogg geleistet. Wir danken ihm herzlich für seine Kompetenz und Unterstützung. Nun freuen wir uns, Andrea Grüter als neue Führungskraft zu begrüßen. Die gelernte

## Ausblick Tag der offenen Tür

Am 24. August 2019 feiert der Quai4 sein Fünf-Jahr-Jubiläum. An diesem Tag öffnen wir mit Freuden die Türen der Wärbrogg. Wir laden alle herzlich ein, unsere Räumlichkeiten von der Produktion bis zum Quai4 zu besuchen. Ebenfalls wird die Möglichkeit geboten, den kürzlich umgebauten Quai4-Markt an der Baselstrasse zu besichtigen. Die Besucherinnen und Besucher erhalten Einblicke in unsere Arbeit und unser Angebot. Wir freuen uns auf einen interessanten und spannenden Tag.



Roger Lustenberger übergibt die Leitung des Quai4-Marktes an der Baselstrasse an Andrea Grüter.

Verkäuferin und Sozialpädagogin HF übernimmt die Leitung des Quai4-Markts an der Baselstrasse. Wir heissen sie herzlich willkommen und wünschen ihr viel Erfolg bei dieser spannenden Aufgabe.

## Hinter den Zeilen

Ein kalter Mittwochabend Ende Januar, Neubad Luzern. Die drei Protagonisten, die gestalterisch (Ruedi) und textlich (Pirmin, Nicole) für die Wärbrogg-Zytig verantwortlich sind, treffen sich. Aufzeichnung eines etwas unkoordinierten Gesprächs.

R: Wer nimmt ein Glas Wein?

N: Gerne. Ein Glas.

P: Gut. Ein Glas.

(Ein wenig später erscheint R mit einer Flasche Château Dingsbuns.)

N: Eine ganze Flasche?

P: Eine ganze Flasche?

P: Wer seid ihr eigentlich?

N: Ich habe Mühe, mich persönlich auszustellen.

R: Das geht mir auch so.

P: Haben wir Gemeinsamkeiten?

R: Sind wir politisch auf einer ähnlichen Linie?

P: Puh, muss das sein?!

### Schon wird rege diskutiert. Zersiedelungs-Initiative. Meinungsbildung. Bauchgefühl. Fake News. Medienkonsum.

R hat als «Medienvermeider» bewusst kein Smartphone.

P verzichtet auf Push-Nachrichten, Facebook & Co.

N liest gerne auch deutsche Zeitungen und verfolgt interessiert, wie unterschiedlich die einzelnen Medien gewichten.

R hat die Stiffti beim Vaterland gemacht.

P hat auch mal dort gearbeitet.

N hat beim Nachfolgeblatt korrigiert.

### Dann wird geträumt. Was ist ein friedliches Leben?

R: Ich träume von einem Mailsäss. Ein Brunnen davor, eine Feuerstelle. Sich mit dem Wenigen begnügen. So stelle ich mir ein friedliches Leben vor.

P: Ich träume von einem gelasseneren Leben. Lesen, wandern, reisen, schreiben, meditieren. Das müsste genügen.

N: Ich träume von einem Bücherhaus. Eine Oase der Ruhe, wo Leute kommen und gehen können.

(R schenkt nach.)

N: Ich liebe die Nordsee und die ostfriesischen Inseln. Einmal das Farbenspiel der Nordlichter zu erleben, das wäre einer meiner grössten Träume.

R ist in Etappen auf den Wegen von Suworow gewandert. Chinzig. Prangel. Panixer.

N hat eine Leidenschaft für Bücher, Städte, Museen.

P notiert. Wandern, oh Wandern! Wann ist endlich wieder Frühling?

Das Gespräch driftet weiter. Frühere Jobs. Lieblingsautoren. Bilderbücher. Ida. Museen. Städtereisen. Konservative Einstellung. Stadtleben. Wein. Zigaretten. Hochdeutsche Sprache. Klangschalen. Handy-Guthaben. Speed Dating. Freiheit. Baselstrasse. Termin-Management. Faksimile-Ausgaben. Fotografien der Sixtinischen Kapelle. Steven Pinker.

R: Ich bin gespannt, was daraus wird.

P: Du wolltest etwas Dadaistisches.

R: Mach, was du willst!

N: Hast du genug Stoff?

P: Die Flasche ist leer.

N: Haben wir jetzt einen Faden?

P: Oder ein Fazit?

R: Wir haben keine Hobbys. Aber Träume.



**Haben keine Hobbys – aber Träume: Pirmin Bossart, Nicole Habermacher und Ruedi Rey (v.r.n.l.).**

## Eine schöne Partnerschaft

Die Wärchbrogg bezieht das Fleisch und das Gemüse für ihre Quai4-Betriebe auch von der Justizvollzugsanstalt Wauwilermoos. Diese führt den grössten Bio-Landwirtschaftsbetrieb in der Zentralschweiz.

pb. Die Zusammenarbeit mit der Justizvollzugsanstalt (JVA) Wauwilermoos hat im Herbst 2018 begonnen. Damals wurde der 150 Hektaren grosse Landwirtschaftsbetrieb im Wauwilermoos (Gemeinde Egolzwil) mit einem Verarbeitungsbetrieb für Frischfleischprodukte erweitert. Seitdem gehört die Wärchbrogg zu den Kunden. Neben verschiedenen Fleischprodukten in besser Bio-Qualität, die im Restaurant Quai4 verwendet werden, bezieht die Wärchbrogg auch das Bio-Gemüse für das Restaurant und die Quai4-Märkte aus dem Wauwilermoos.

Mit der Fleischverarbeitung erreiche die JVA eine bessere Wertschöpfung ihres Landwirt-

schaftsbetriebes, sagt Direktor Felix Föhn. «Vor allem aber können wir wieder neue und qualifizierte Arbeitsplätze für die 64 Gefangenen anbieten.» Felix Föhn zieht einen Vergleich zur Wärchbrogg. «Wir schaffen mit unseren Angeboten Arbeitsplätze, wie das die Wärchbrogg auch macht. Sie macht es für Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen, wir machen es für Gefangene. Von daher ist das eine schöne Partnerschaft.»

### Sinnstiftende Arbeit

In der JVA Wauwilermoos halten sich ausschliesslich männliche Straftäter auf, die nicht gemeingefährlich sind und bei denen keine Fluchtgefahr besteht. «Sie können bei uns eine sinnstiftende Arbeit leisten oder eine geeignete Ausbildung machen. Das gehört zum Auftrag des offenen Vollzugs», sagt Föhn. Die Fleisch-

verarbeitung ist ein weiterer Bereich in diesem Angebot. Zum anderen kann das produzierte Bio-Fleisch im Hofladen an die regionale Bevölkerung oder an interessierte Betriebe wie die Wärchbrogg verkauft werden.

### Klassische Bio-Schweine

Zurzeit werden ein festangestellter Fleischfachmann und zwei Gefangene beschäftigt. Einer ist gelernter Metzger, der andere macht dort seine Ausbildung zum Fleischfachmann. «Wir sind noch immer im Aufbau. Ziel ist, dass wir in der Fleischverarbeitung noch zwei weitere Gefangene beschäftigen können.» Im Wauwilermoos wird das Fleisch von eigenen Tieren verarbeitet und veredelt. Geschlachtet wird auswärts.

Das Fleisch stammt von Rindern, Kühen und Schweinen. Vor drei Jahren hat die JVA Wauwilermoos in der Schweinehaltung auf Hampshire-Schweine umgestellt. Es ist eine robuste Schweinerasse, die weniger «industriell» gehalten und gefüttert werden muss und auch langsamer wächst, was sie für herkömmliche Betriebe in der Regel zu wenig «lukrativ» macht. Felix Föhn: «Hampshire sind klassische Bio-Schweine. Zusammen mit dem Ueli-Hof haben wir einen Verein gegründet, um ihre Verbreitung weiter zu fördern.»

Die JVA Wauwilermoos ist der grösste Bio-Landwirtschaftsbetrieb in der Zentralschweiz. Jährlich fallen beispielsweise 250 Tonnen Kartoffeln oder 350 Tonnen Rüebli an. In der Gärtnerei werden verschiedene Salate, Tomaten oder Peperoni gezogen, im Hofgarten wachsen Gemüse wie Broccoli oder Kohlrabi. Sämtliche Produkte sind im weiterhin bekannten «Hoflade» erhältlich, der dieses Jahr umgebaut und erweitert werden soll.

Zum Landwirtschaftsbetrieb gehören 80 bis 90 Mutterkühe, 150 Aufzuchttiere, 15 Hampshire-Mutterschweine, Kaninchen, Weidegänse und Hühner. «Wir haben auch rund 80 Pferde in Pension», sagt Felix Föhn. 30 davon sind Fohlen, die nach knapp vier Jahren zu ihren Besitzern zurückkehren. Die anderen 50 Pferde verbringen ihren Lebensabend im Wauwilermoos.

**wärchbrogg**  
Brücke zur Arbeitswelt

Herausgeber: Wärchbrogg

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

Bilder: Jakob Ineichen

Postadresse:  
Wärchbrogg  
Brücke zur Arbeitswelt  
Alpenquai4  
CH-6005 Luzern

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

Auflage: 5000 Exemplare  
Grafik: supersonix, Ruedi Rey  
Druck: Druckerei Ebikon AG

Unser Spendenkonto:  
IBAN CH49 0077 8201 7387 6200 1



Reg. Nr. CH11/1941



**Felix Föhn: «Wir schaffen mit unseren Angeboten Arbeitsplätze, wie das die Wärchbrogg auch macht.»**