

## 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 25. 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 Wolhusen 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 Guetzli 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.»