



Weizenkorn

Jahresbericht 2025/2026

Neue Website



Weizenkorn digital neu erleben –
inspirierend, übersichtlich, inklusiv.
Entdecken Sie die neue Website

www.weizenkorn.ch

Inhalt

Wechsel im Stiftungsratspräsidium	4
Geschäftsleitung	7
Stimmen unserer Mitarbeitenden	8
Sozialdienst	10
Kreativatelier	12
Schreinerei	14
Bäckerei	16
DASBREITEHOTEL & Restaurant Rhyvage	18
Restaurant Cantina e9	20
Kerzenatelier	22
Holzmanufaktur	24
Verkauf	26
Betriebsausflug	28
Jahresrechnung	30
Finanzbericht	32
Spenden Danke	33
Über Weizenkorn	34

Impressum

Redaktion: Esther Meyle
Gestaltung: GfellerGrafik
Bilder:
© Dominik Plüss
© DOBAS Creation, Manuel Hartmann: Seiten 15 & 16
© Damaris Thalmann: Seite 22 (oben links & rechts)
© Stephan Jungck: Seite 32

Stiftung Weizenkorn
Oetlingerstrasse 81, CH-4057 Basel

Bankverbindung:
Basler Kantonalbank
IBAN: CH16 0077 0016 0571 2807 2

Was bleibt. Was wächst. Was kommt.

Robert Roth hat das Stiftungsratspräsidium per Ende Juni 2026 an André Fritz übergeben. Als Gründer hat er die Stiftung 47 Jahre lang geprägt. Die beiden blicken im Gespräch mit Dieter Jost zurück, nach vorne und auf das, was Weizenkorn ausmacht.



Dieter Jost
Geschäftsführer

Dieter: Lieber Robi, mit der Abgabe des Präsidiums verabschiedest du dich definitiv von Weizenkorn. Wie geht es dir dabei?

Robi: Nach 47 Jahren ist das ein besonderer Moment. Weizenkorn war für mich nie einfach eine Aufgabe, sondern ein wichtiger Teil meines Lebens. Wenn ich zurückblicke, empfinde ich vor allem Dankbarkeit.

Es war ein Privileg, dieses Werk gemeinsam mit vielen engagierten Menschen aufzubauen und weiterzuentwickeln. Was entstanden ist, war nie die Leistung eines Einzelnen. Mitarbeitende, Führungskräfte und Stiftungsratsmitglieder haben über Jahrzehnte hinweg ihre Ideen, ihre Fähigkeiten und ihr Herzblut eingebracht.

Besonders freut es mich, dass der Geist, der Weizenkorn von Anfang an geprägt hat, lebendig geblieben ist. Geschäftsleitung, Stiftungsrat und Mitarbeitende tragen diese Haltung weiter. Das gibt mir Vertrauen. Deshalb fällt mir das Loslassen nicht schwer. Ich darf ein gesundes und zu-

kunftsfähiges Werk in gute Hände übergeben.

Dieter: Robi, welche Werte waren dir immer wichtig?

Robi: Im Mittelpunkt stand für mich immer der Mensch. Jeder Mensch besitzt Fähigkeiten und Potenziale, die entdeckt und gefördert werden können. Gerade dort Perspektiven zu eröffnen, wo andere Grenzen sehen, war stets mein Antrieb.

Ebenso wichtig sind Vertrauen, Ehrlichkeit und gegenseitige Wertschätzung. Gleichzeitig war ich immer überzeugt, dass soziale Verantwortung und unternehmerisches Denken zusammengehören. Denn nur wirtschaftlich gesunde Betriebe können ihren sozialen Auftrag langfristig erfüllen. Weizenkorn sollte deshalb nicht nur Gutes tun wollen, sondern Gutes auch gut tun. Unsere hochwertigen Produkte und Dienstleistungen sind Ausdruck dieser Haltung. Sie schaffen Vertrauen bei unseren Kundinnen und Kunden und machen die Menschen, die bei uns arbeiten, stolz auf ihre Leistung.



Dieter Jost in der neuen Weizenkorn Bäckerei-Filiale im Gespräch mit Robert Roth und André Fritz

Dieter: André, du bist seit fünf Jahren im Stiftungsrat und übernimmst nun das Präsidium. Mit welchem Gefühl trittst du dieses Amt an?

André: Mit einem sehr guten Gefühl. Weizenkorn erfüllt einen wichtigen gesellschaftlichen Auftrag und steht wirtschaftlich auf einer soliden Basis. Gleichzeitig übernehme ich diese Aufgabe mit grossem Respekt vor dem, was Robi und sein Team in den vergangenen 47 Jahren aufgebaut haben.

Dieter: André, welche Schwerpunkte möchtest du in den nächsten Jahren legen?

André: Mich überzeugt das Konzept von Weizenkorn mit

seinen vielfältigen Arbeitsfeldern und den geschützten Ausbildungs- und Arbeitsplätzen. Entscheidend bleibt, dass die Geschäftsleitung und ihre Teams weiterhin wertschätzend und solidarisch zusammenarbeiten.

Unser Ziel ist es, Weizenkorn als erfolgreiche und zukunftsfähige Non-Profit-Organisation weiterzuführen. Gleichzeitig müssen wir gesellschaftliche Entwicklungen aufmerksam verfolgen und dort, wo es sinnvoll ist, proaktiv handeln. Wenn sich Chancen für gesundes Wachstum ergeben, etwa durch gezielte Zukäufe, wollen wir sie nutzen.

Im Stiftungsrat steht zudem die Integration unserer neuen Mitglieder Dominique und Jacqueline im Fokus. In den kommenden zwei Jahren werden wir unsere Strategie vertieft

überprüfen und weiterentwickeln, damit Weizenkorn auch langfristig erfolgreich bleibt.

Dieter: Robi, was gibst du André mit auf den Weg?

Robi: Zunächst einmal danke ich dir, dass du bereit bist, diese Verantwortung zu übernehmen. Weizenkorn braucht keinen zweiten Robert Roth, sondern einen guten André Fritz. Jede Generation steht vor neuen Herausforderungen und muss eigene Antworten finden. Bewahrt den Geist, der Weizenkorn stark gemacht hat: Die Achtung vor jedem Menschen, den Mut zum unternehmerischen Handeln, den Anspruch an Qualität und die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen.

Gleichzeitig braucht es den Mut, Neues zu wagen. Unsere Gesellschaft verändert sich, ebenso wie die Bedürfnisse der Menschen. Deshalb muss sich auch Weizenkorn weiterentwickeln können, ohne seine Wurzeln zu verlieren. Ich bin überzeugt, dass euch das gelingen wird.

Dieter: André, wofür bist du Robi besonders dankbar?

André: Die Idee von Weizenkorn begleitet mich seit ihrer Entstehung. Robi war und ist für mich ein Vorbild, weil er als Visionär nicht bei Ideen stehen geblieben ist, sondern sie als sozialer Unternehmer konsequent umgesetzt hat. Pioniere sind oft starke Persönlichkeiten. Der Übergang von der Aufbauphase in eine langfristig stabile Entwicklung gelingt nicht allen. Robi hat diesen Schritt gemeinsam mit seiner Ehefrau Vroni eindrücklich gemeistert. Besonders schätze ich seine Bereitschaft, Wissen weiterzugeben. In den vergangenen fünf Jahren hat er uns im Stiftungsrat grosszügig an seinen Erfahrungen teilhaben lassen. Dass er seinen Rücktritt frühzeitig angekündigt und den Übergang sorgfältig vorbereitet hat, war für mich sehr wertvoll. Es ist auch nicht selbstverständlich, dass ich mit ihm in meiner neuen Rolle als Präsident verbunden bleiben darf.

Dieter: Robi, gibst es zum Schluss noch etwas, das du den Menschen rund um Weizenkorn mitgeben möchtest?

Robi: Ja. Vor allem ein grosses Dankeschön. Weizenkorn ist das Ergebnis des Engagements unzähliger Menschen. Ich durfte vieles anstossen, verwirklicht wurde es jedoch durch engagierte Mitarbeitende, verantwortungsbewusste Führungskräfte, einen mittragenden Stiftungsrat und viele Menschen, die sich über Jahrzehnte mit Herzblut eingesetzt haben.

Mein herzlicher Dank gilt allen Mitarbeitenden, unserer Kundschaft für ihr Vertrauen, allen Freundinnen und Freunden sowie Gönnerinnen und Gönnern für ihre Unterstützung und den Behörden und Partnerorganisationen für die gute Zusammenarbeit. Ein besonderer Dank geht auch an dich, Dieter. Über mehr als 25 Jahre hinweg durfte ich mit dir vertrauensvoll zusammenarbeiten. Und lieber André, ich freue mich, dass du diese Verantwortung übernimmst. Gemeinsam mit Dieter und dem ganzen Team weiss ich Weizenkorn in guten Händen.

Euch allen wünsche ich Gottes Segen, Weisheit und Freude. Es erfüllt mich mit grosser Zuversicht, dass Weizenkorn auch in Zukunft Menschen Perspektiven eröffnet und mit seinen hochwertigen Produkten und Dienstleistungen einen wertvollen Beitrag für unsere Gesellschaft leistet.

Dieter: Ich danke euch beiden für das ehrliche Interview. Lieber Robi, dir wünsche ich weiterhin viele gute Begegnungen mit Menschen, die tiefgehende Gespräche genauso mögen wie du. Und dir André, wünsche ich einen guten Start als Präsident und bin überzeugt, dass wir zusammen mit Gottes Hilfe und den neuen Stiftungsrätinnen die Geschichte von Weizenkorn weiterhin erfolgreich mitgestalten werden.

Chancen erkennen, Zukunft gestalten



Dieter Jost
Geschäftsführer

Das vergangene Jahr war geprägt von Aufbruch, wichtigen Entscheidungen und erfreulichen Fortschritten.

Der Rückblick auf das Berichtsjahr erfüllt mich mit Dankbarkeit und Zufriedenheit. Vieles ist uns gelungen, wir konnten die sich uns bietenden Chancen nutzen. Einen Eindruck davon vermitteln die folgenden Seiten. Zwei Entwicklungen möchte ich jedoch bereits an dieser Stelle hervorheben.

Kaum war der Umbau vom DASBREITEHOTEL mit der Eröffnung des Restaurants Rhyvage abgeschlossen, ergab sich bereits die nächste Gelegenheit: In August wurde der Standort einer traditionsreichen Bäckerei frei. Nach intensiven Gesprächen im Stiftungsrat und in der Geschäftsleitung sowie ersten Machbarkeitsprüfungen entschieden wir uns, das Projekt weiterzuverfolgen. Ende Mai 2026 konnte die dritte Bäckereifiliale eröffnet werden. Oft sind es genau solche Gelegenheiten, die sich rückblickend als wichtige Weichenstellungen erweisen.

Ebenso erfreulich sind die gelungenen Stellenbesetzungen im Angestelltenbereich. Gute Mitarbeitende sind für den Erfolg unserer Arbeit entscheidend. Dabei zeigt sich immer

wieder, dass viele Bewerberinnen und Bewerber bewusst eine sinnstiftende Tätigkeit suchen.

Es freut mich, dass Weizenkorn als Arbeitgeberin dafür geschätzt wird.

Wer die Jahresberichte der vergangenen Jahre kennt, wird feststellen, dass sich diese Ausgabe sowohl im Format als auch im Layout verändert hat. Parallel dazu ist die vollständig neu gestaltete Website von Weizenkorn entstanden. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Entdecken beider Medien.

Mein herzlicher Dank gilt allen Mitarbeitenden, Partnerinnen und Partnern sowie den Menschen, die Weizenkorn wohlwollend begleiten und unterstützen. Ihr Vertrauen, ihr Engagement und die gute Zusammenarbeit machen vieles erst möglich.

Stimmen unserer Mitarbeitenden

Vielfalt, die verbindet

Hinter jedem Arbeitsplatz steht ein Mensch mit einer eigenen Geschichte, besonderen Fähigkeiten und individuellen Erfahrungen. Zusammen bilden sie die Vielfalt, die Weizenkorn ausmacht. Unsere Mitarbeitenden erzählen, was sie bewegt, motiviert und mit ihrer Arbeit verbindet.



«Der Umgang untereinander und im Team ist respektvoll und zuvorkommend. So macht mir das Arbeiten Freude.»

Dominik Steiner
Empfang



«Man kann kreativ sein und sich sowohl fachlich als auch persönlich weiterentwickeln.»

Sandra Linder
Holzmanufaktur



«Ich male sehr gerne. Es ist schön, dass ich im Malatelier mein Können einsetzen kann.»

Noémie Lottaz
Holzmanufaktur



«In der Endmontage habe ich mit leichten Schleifarbeiten begonnen. Mittlerweile bediene ich grosse Maschinen selbstständig. Ich kann sogar neue Arbeitskollegen in verschiedene Arbeiten einführen.»

Ebru Senn
Holzmanufaktur



«Die Vielseitigkeit der Arbeiten, die schöne Atmosphäre der Bäckerei und der Kundenkontakt sind die Dinge, die ich mag.»

Niklas Mitterbauer
Bäckerei Augst



«Es macht mir sehr viel Spass in der Cantina zu arbeiten. Hier habe ich eine liebe Bezugsperson. Das ist mir wichtig.»

Carlotta Schmitz
Restaurant Cantina e9



«Ich arbeite gerne hier, weil man gegenseitige Unterstützung bei der Arbeit hat. Das Arbeitsklima ist sehr positiv. Ein herzliches Dankeschön dafür.»

Lars Schmidlin
Bäckerei Weizenkorn Dreispitz



«Mir gefällt es, wenn das Haus sauber ist. Ich mag die Möglichkeit, an anderen Standorten zu arbeiten, zum Beispiel mit der Scheuersaugmaschine an der Venedigstrasse.»

Isabelle Bigler
Hausdienst



«Die Mini-Kerzen sind für mich etwas Besonderes, denn ich bin weltweit die einzige Person, die sie herstellt. Freude bereitet mir auch der tägliche Kontakt mit meinen Arbeitskolleginnen und Arbeitskollegen.»

Lisa Mosimann
Kerzenmanufaktur

Als sich eine neue Tür öffnete



Patrizia Hofer
Leiterin Sozialdienst

Jahrelang war Rolf mit Leidenschaft Physiotherapeut. Nach einer schweren Erkrankung und einem psychischen Zusammenbruch gab ihm die Stiftung Weizenkorn wieder Orientierung – lange bevor die IV über seine Rente entschied.

Rolf B.* absolvierte von 1984 bis 1987 die Ausbildung zum Physiotherapeuten. 1997 kam er nach Basel und fand eine Stelle in einem Spital. Die Arbeit mit den Patientinnen und Patienten bereitete ihm grosse Freude. Auch anspruchsvolle Situationen – etwa in der Betreuung von Krebspatienten – gehörten für ihn selbstverständlich dazu. In einem engagierten Team, das sich gegenseitig unterstützte und Erfolge gemeinsam feierte, vergingen 20 Jahre wie im Flug.

Dann änderte sich vieles. Ein Leitungswechsel brachte personelle Veränderungen mit sich, die Stimmung im Team wurde instabiler. Doch das grösste Ereignis stand Rolf noch bevor.

«Es war ein Mittwoch im Oktober, um

14.45 Uhr. Plötzlich hatte ich starke Schmerzen im Knie.» Wenige Stunden später landete er auf dem Notfall. Die Diagnose: Eine seltene bakterielle Infektion. Es folgten vier Wochen Spitalaufenthalt, zahlreiche Untersuchungen und eine lange Antibiotikatherapie. Danach traten weitere Komplikationen auf – Pilzerkrankungen, eine bakterielle Darmentzündung und Harnwegsinfekte. Rolf's Gesundheitszustand verschlechterte sich zusehends.

Im Januar erhielt er endlich psychologische Unterstützung. Als ihm sein Hausarzt empfahl, wieder mit 30 Prozent zu arbeiten, hoffte Rolf auf einen Schritt zurück in die Normalität. Rückblickend sei das jedoch ein Fehler gewesen: Die täglichen drei Arbeitsstunden raubten ihm sämtliche Energie.

Gleichzeitig belastete ihn die schwierige Situation im Team weiterhin. Ende Juni folgte der vollständige Zusammenbruch.

Es begann eine lange Phase der Rehabilitation. Insgesamt verbrachte Rolf 18 Wochen in Kliniken und weitere 12 Wochen in einer Tagesklinik. Der Verlust seiner Belastbarkeit traf ihn besonders hart. Früher liebte er seinen Beruf, kochte und backte gerne und genoss das Leben. Nach dem Zusammenbruch war er kaum mehr zu etwas fähig. Erschwerend kam hinzu, dass seine Tochter, die er und seine Ex-Partnerin während vieler Jahre gemeinsam betreut hatten, genau zu dieser Zeit für ihr Studium auszog.

Im Rahmen einer Integrationsmass-

nahme der IV begann Rolf ein Aufbau-
training. Er startete im Bürgerspital
damit, Putztücher zu entfuseln und
zusammenzufalten. Die Arbeit war ein-
fach, gab ihm aber etwas Wichtiges
zurück: Struktur und Halt. Gleichzeitig
wurde deutlich, dass eine Rückkehr
in seinen angestammten Beruf nicht
mehr möglich sein würde. Auch andere
Einsatzmöglichkeiten erwiesen sich als
nicht realisierbar.

Während dieser Zeit wurde Rolf von
Jobcoaches, der IV, Psychotherapeu-
ten und Arbeitsvermittlungen beglei-
tet. Nach einem Jahr erhielt er die
Nachricht, dass die Integrationsmass-
nahme beendet werde. Gleichzeitig
wurde ihm von seinem langjährigen Ar-
beitgeber gekündigt. Noch immer war
seine Rentenfrage ungeklärt. «De facto
stand ich vor dem Nichts.»

Mit Unterstützung der ambulanten
Psychiatrie-Spitex suchte Rolf nach
einer neuen Perspektive. Schliesslich
blieb eine Option übrig: die Stiftung
Weizenkorn. Bereits das Telefonat für
die Anmeldung kostete ihn viel Kraft.
Doch schon bald erhielt er einen Ge-
sprächstermin und konnte zwei Mona-
te später im Kreativatelier starten.

Rückblickend sieht Rolf darin einen
Wendepunkt. Noch bevor über seine
IV-Rente entschieden war, fand er bei
Weizenkorn einen Ort, der ihm Stabi-
lität gab. Die Arbeit schenkte ihm er-
neut Struktur, einen geregelten Alltag
und das Gefühl, gebraucht zu werden
- in einer Phase grosser Unsicherheit.
Erst Mitte Mai dieses Jahres erhielt er

die Zusage für eine volle IV-Rente.

Bei Weizenkorn mag Rolf die wert-
schätzende Atmosphäre: «Man gab
mir Raum und Zeit, anzukommen. Hier
herrscht eine gute Energie. Die Arbeit
ist abwechslungsreich, kreativ und die
Stimmung im Team ist gut.»

In den vergangenen Jahren hat sich
für ihn eine zentrale Frage geklärt:
Was zählt wirklich im Leben? «Es sind
nicht die beruflichen Erfolge. Wichtig
sind Familie, gute Freunde und soziale
Kontakte. Und bei der Arbeit sind eine
gute Leitung und ein gutes Team das
A und O.»

*Name der Redaktion bekannt

**«Menschen wie Rolf
stehen vor grossen Un-
sicherheiten. Wir bieten
ihnen einen Ort, der
die Zeit zwischen zwei
Massnahmen über-
brückt. Hier können sie
ohne Druck ankommen,
Kraft schöpfen und Teil
einer Gemeinschaft
werden.»**

Patrizia Hofer, Leitung Sozialdienst



Bürobohnen: Für genussvolle Kaffeemomente in Basler KMU

Drei Partner, ein Ziel: Besserer Kaffee im Büro. Gemeinsam sorgen Weizenkorn, die Kaffeemacher:innen und Pelluch für erstklassig betreute Kaffeemaschinen und Kaffeeerlebnisse im Büro mit hohem Qualitätsanspruch.



Simone Nydegger
Leiterin Kreativatelier

So sieht nachhaltiger Kaffeegenuss aus: Zwei Mitarbeitende der Bürobohnen betreten ein Basler Unternehmen und machen sich direkt auf den Weg in den Pausenraum. Die Bürobohnen sind das gemeinsame Angebot von Weizenkorn, den Kaffeemacher:innen und Pelluch. Dort beginnt das «Wellnessprogramm» für die Kaffeemaschine.

Die Maschine wird gründlich gereinigt, je nach Bedarf werden Programme ausgeführt, und die Umgebung wird aufgeräumt. Anschliessend füllen die Mitarbeitenden Bohnen aus verantwortungsvollen Quellen nach. Diese stammen von der lokalen Rösterei Die Kaffeemacher:innen. Die passende Sorte wurde gemeinsam mit dem Unternehmen ausgewählt.

Alle Schritte werden dokumentiert. Was fehlte, was ergänzt wurde und was beim nächsten Einsatz ansteht. Danach melden sich die Mitarbeitenden wieder ab. Je nach Vereinbarung kommen sie täglich oder wöchentlich zurück.

Die Arbeit erfordert Verantwortungsbewusstsein und Selbstständigkeit. Gleichzeitig ist sie abwechslungsreich: Die Mit-

arbeitenden sind unterwegs, erleben neue Orte und lernen unterschiedliche Unternehmen kennen.

Das Projekt zeigt: Inklusion funktioniert am besten, wenn sie selbstverständlich ist – und gute Arbeit für sich spricht. Bei den Bürobohnen bündeln drei Partner ihre Kompetenzen: Die Kaffeemacher:innen stehen für Spezialitätenkaffee, Pelluch für die passende Technik mit Jura-Kaffeemaschinen und die Mitarbeitenden von Weizenkorn dafür, dass Büros täglich guten Kaffee geniessen können.



«Wir kümmern uns
um Ihren Kaffee - damit
Sie sich auf Ihre Arbeit
konzentrieren können.»

Kaffeeegenuss mit Stil

Dürfen wir auch Sie mit frischem Kaffeeegenuss versorgen?
Die Bürobohnen kümmern sich um Kaffeemaschine, Bohnen und
Service. Sie genießen täglich frischen Kaffee.

Mehr Infos unter:
buerobohnen.ch



© JURA Vertrieb (Schweiz) AG

Neues Terrain, überzeugende Ergebnisse

Für die Schreinerei prägten im Berichtsjahr zwei Projekte den Alltag: das Restaurant Rhyvage im DASBREITEHOTEL und die neue Weizenkorn-Bäckerei mit Café in Augst. Beide Projekte wurden in Zusammenarbeit mit dem Innenarchitekturbüro DOBAS aus Luzern umgesetzt.



Stefan Werner
Leiter Schreinerei

Für die Weizenkorn Schreinerei waren es die ersten grösseren Aufträge im Gastronomiebereich. Entsprechend intensiv gestalteten sich Planung, Produktion und Montage.

Die Entwürfe von DOBAS verlangten eine präzise handwerkliche Umsetzung und liessen gleichzeitig Spielraum für eigene konstruktive Ansätze. Materialien und Oberflächen mussten nicht nur gestalterisch überzeugen, sondern vor allem im Alltag bestehen. Mit dem Fortschritt der Projekte wuchs das Vertrauen in die gewählten Lösungen.

Besondere Aufmerksamkeit galt den detaillierten Ausführungen. So sind die zwischen Eingang und Cafébereich der Bäckerei in Augst eingebauten Raumtrenner im «Weizenkorn-Look» das Ergebnis einer gelungenen Zusammenarbeit von Schreinerhandwerk, Schlosserarbeit, Glaserei und der hausinternen Druckerei. Für die Verkleidung der Säule und der Rückwände im Verkaufsraum verarbeiteten wir zum ersten Mal einen Belag aus echten Dinkelspelzen auf Holzwerkstoffen. Hierbei war unsere Umsetzungs kreativität gefragt. Bei der Fertigstellung waren Sorgfalt, eine gute Koordination

und sauberes Arbeiten bis ins Detail entscheidend.

Die Zusammenarbeit mit DOBAS war geprägt von klaren Zuständigkeiten und gegenseitigem Vertrauen. Die Konzepte gaben die Richtung vor, in der Umsetzung konnten wir unsere Erfahrung in Konstruktion und Fertigung einbringen.

Diese beiden Projekte zeigen, dass man auch neue Aufgabenfelder – wie für uns die Gastronomie – mit einem soliden handwerklichen Fundament zum Erfolg führen kann. Sie zeigen auch, dass eine anspruchsvolle, auf Vertrauen basierende Zusammenarbeit den Horizont erweitert, die Qualität stärkt und das Team weiterbringt.



Holzarbeiten im Restaurant Rhyvage

«Mit der Schreinerei Weizenkorn verbindet uns eine partnerschaftliche Zusammenarbeit, die von Qualität, Flexibilität und Vertrauen geprägt ist.»

Carolin Kotte, Dobas



Raumtrenner Bäckerei Augst

Weizenkorn wächst weiter: Neue Bäckereifiliale in Augst

Am 28. Mai wurde in Augst (BL) unsere dritte Filiale eröffnet. Die Umbau- und Einrichtungsphase war sportlich. Dank guter Planung, engagierter Partner und lokaler Handwerksbetriebe konnten wir das Projekt termingerecht abschliessen.



Dieter Jost
Bereichsverantwortlicher Bäckerei

Wir freuen uns sehr, am traditionsreichen Standort der ehemaligen Bäckerei Berger an der Hauptstrasse 4 in Augst unser Konzept umzusetzen. Kundinnen und Kunden erwartet ein vielfältiges Angebot mit frischen Backwaren, feiner Patisserie, hausgemachten Torten sowie Käse in Bedienung. Das neue Café bietet mit 26 Sitzplätzen Raum zum Verweilen und Geniessen.

Besonders erfreulich ist die herzliche Aufnahme durch die Bevölkerung. Es scheint beinahe, als hätte das Dorf auf uns gewartet. Mit unserer Filiale konnten wir Augst nicht nur ein attraktives Angebot an Backwaren und Käse zurückbringen, sondern auch einen wichtigen Begegnungsort für die Gemeinschaft schaffen.

Eine der grössten Herausforderungen besteht darin, unseren hohen Qualitätsanspruch an Produkte und Auftreten mit unserem sozialen Auftrag zu vereinen. Als Stiftung wollen wir möglichst viele Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigungen schaffen. In Augst ist es uns gelungen, diesen

Anspruch erfolgreich umzusetzen und hochwertige Dienstleistungen mit gelebter Inklusion zu verbinden.

Der neue Standort bot auch die Möglichkeit für Innovationen. So setzen wir erstmals einen Aufbackofen ein, um die Verfügbarkeit beliebter Produkte wie Gipfeli oder Brot zu verbessern. Die Backwaren werden in der Produktion in Basel vorbereitet, tiefgekühlt und bei Bedarf vor Ort frisch fertiggebacken. Neu ist auch unser Tortenkonzept: Die Torten werden in Basel hergestellt und schockgefroren. In Augst präsentieren wir sie in einer Tiefkühlvitrine. Nach einer Auftauzeit von zwei bis drei Stunden können sie zu Hause frisch genossen werden.

Wir freuen uns darauf, Sie in unserer neuen Filiale in Augst willkommen zu heissen.



Rhyvents im Rhyvage

War sie nicht grossartig - die Eröffnung des Rhyvage?
Hunderte strömten in die Breite, um dabei zu sein und mit
uns 20 Jahre DASBREITEHOTEL zu feiern.



Philipp Roggensinger
Leiter Gastronomie / Hotellerie

Es hat sich gelohnt: Bei unzähligen Führungen durch das Hotel sowie bei Spiel, Spass und Musik im Innenhof durften wir unsere Gäste mit Köstlichkeiten aus Küche und Bar im neuen Rhyvage verwöhnen. Seither ist etwas Ruhe eingekehrt - und unser Angebot ist gewachsen.

Heute servieren wir abwechslungsreiche Tagesmenüs, ergänzt durch unsere hausgemachte Wochenpasta und ein Monatsspecial. Auf der All-Day-Karte finden sich gesunde Bowls, bekömmliche Pinsen - bei uns liebevoll «Rhyflaade» genannt -, frische Salate und weitere Leckereien. Dazu gibt es frisch gezapftes Rhywasser (BE WTR), hausgemachten Eistee sowie eine Auswahl an Weinen, Bieren und Cocktails für den Feierabend.

Besonders beliebt sind unsere «Rhyvents»: Monatlich laden wir zu kulinarischen Abenden ein - vom Sommer-BBQ über Sauser & Flammkuchen bis hin zum Trüffel-Menü. Die Palette ist vielfältig und eine treue Fangemeinde hat sich bereits gebildet.

Und weil Weihnachten schneller kommt, als man denkt, servieren wir im Dezember für Gruppen ab 4 Personen täglich festliche Weihnachtsessen - für Teams, Vereine oder Freunde. Weitere Informationen finden Sie auf rhyvage.ch.

Wir versüssen den Einstieg in die Rhyvent- Fangemeinde

Bei der Buchung eines Rhyvents erhalten Sie ein Päckli unserer beliebten Lägerli «Classic / Vegan».



Einzulösen mit folgendem
Buchungscode unter
rhyvent.ch:
0440-254a-4162
(gültig bis 31.3.2027)





Rhyvent unter dem Motto «Tavolata»



Eröffnung Rhyvage, 20 Jahre DASBREITEHOTEL



Genuss vom Grill für alle: BBQ-Rhyvent

Kein Restaurant wie jedes andere

So lautete der Titel des Hauptbeitrags in der auflagenstarken Branchenzeitung EXPRESS. Die Reportage wurde von Sabrina, unserer Küchen-Gruppenleiterin, initiiert.



Markus Härdi
Leiter Restaurant Cantina e9

Der Fachartikel porträtiert das Restaurant Cantina e9 als Vorzeigebetrieb für die berufliche und soziale Integration von Menschen mit einer IV-Rente. Darin heisst es: «Mit geschützten Arbeitsplätzen, praxisnahen Ausbildungsangeboten und einer gezielten professionellen Begleitung fördert der Betrieb nachhaltig die Selbstständigkeit seiner Mitarbeitenden.» Die Reportage würdigt die Herausforderung, die wirtschaftlichen Anforderungen der Gastronomie mit der sensiblen Berücksichtigung individueller Belastungsgrenzen in Einklang zu bringen. Ein Aussenblick, der uns anspornt, diesen Weg weiterzugehen.

Im Jahr 2025 durften wir zwei langjährige Teammitglieder, Burkhard und Frédéric, in den wohlverdienten Ruhestand verabschieden. Gemeinsam haben sie während mehr als fünfundzwanzig Jahren unsere Menüs, den Service sowie die Förderung und Begleitung unserer Mitarbeitenden geprägt. Mit ihrem Weggang verlor unser Team rund einen Drittel seiner personellen Stärke. Umso dankbarer sind wir, dass wir mit Nicolas und Salome zwei engagierte und initiative Gruppenleitende für die Nachfolge gewinnen konnten.

Wir heissen Salome und Nicolas herzlich willkommen!

Während das Mittagsgeschäft aufgrund der langjährigen Baustelle und der Umleitung der Tramlinie 6 etwas an Schwung eingebüsst hat, konnten wir im Eventbereich zulegen. Unserem Schmuckstück, dem Spiegelsaal, haben wir eine moderne Eventtechnik sowie einen neuen Sternenhimmel gegönnt. Diese Investitionen steigern die Attraktivität des Raumes und begeistern unsere Gäste bei Abend- und Wochenendveranstaltungen.

**Jetzt reservieren.
Später gemeinsam
geniessen.**

Vielleicht dürfen wir auch Sie bald bei uns willkommen heissen? Zum Beispiel für Ihr Weihnachtsessen?





Eintauchen in unsere Farbenpracht



Daniel Schwob
Leiter Kerzenatelier

Weizenkorn-Kerzen sind in 48 Farbtönen erhältlich. Jedes Jahr erweitern wir die Palette um drei neue Nuancen – inspiriert von aktuellen Trends.

Diese Vielfalt ist unser Alleinstellungsmerkmal – und wird besonders von Floristinnen und Floristen geschätzt. Da wir unsere Kerzen von Hand giessen, bedeutet ein Farbwechsel weit mehr als nur einen technischen Schritt: Er ist Gesprächsthema über Lieblingsfarben, Trendfarben, schreckliche Farben und meistverkaufte Farben.

Über die Namensgebung unserer Kerzenfarben wird oft intensiv diskutiert. Von «Das geht gar nicht» bis «Volltreffer» ist alles dabei. Namen wie «Zuckerwatte», «Islandmoos» oder «Aubergine» zaubern ein Schmunzeln ins Gesicht, wecken Erinnerungen an Ferien oder machen Lust auf einen frischen Gemüseteller im Restaurant «Cantina e9».

Besonders unsere mehrfarbigen Kerzen mit Namen wie «Opal», «Karibik» oder «Arktis» regen die Fantasie an. So entsteht aus jeder Farbe nicht nur ein Ton, sondern eine kleine Geschichte.

Farben schaffen Stimmungen, wecken Gefühle und prägen Räume. Zugleich bringt jede zusätzliche Nuance auch mehr

Aufwand mit sich. Reinigung und Umstellung kosten Zeit – manchmal sogar einen ganzen Produktionstag.

Unsere Kerzen sind durchgefärbt, nicht nur überzogen. Dadurch entfaltet sich beim Brennen der Ton klar und leuchtend und erfüllt so den Raum mit seiner Wirkung.

Jede Farbe basiert auf eigenen Rohstoffen mit spezifischen Eigenschaften. Deshalb prüfen wir regelmässig die UV-Beständigkeit und das Brennverhalten in internen Tests. Unser Anspruch ist, dass jede Kerze – unabhängig von ihrer Farbe – zuverlässig und gleichmässig brennt. So haben wir die Gewissheit, dass die Farben heute begeistern – und die Kerze auch morgen überzeugt.



Vielfalt aus Holz und «Made in Basel»



Stefan Breidert
Leiter Holzmanufaktur

Unsere Holzmanufaktur steht für Verlässlichkeit, Qualität und gelebte Integration – und begegnet gleichzeitig einem sich stark verändernden Markt.

Seit Jahrzehnten begleiten unsere Spielwaren Generationen von Kindern. Oft werden sie von Grosseltern an ihre Enkel weitergegeben – eine nachhaltige Erfolgsgeschichte, die uns stolz macht.

Über viele Jahre durften wir auf stabile Umsätze und gut planbare Produktionen zählen. Überbestände konnten wir einlagern und das Sortiment kontinuierlich dem Markt anpassen. Doch das fortschreitende «Lädelisterben» – auch im Spielwarenbereich – wirkt sich zunehmend auf den Absatz unserer in Basel von Hand gefertigten Holzprodukte aus. Ein Grund dafür ist, dass wir bisher vorwiegend über den physischen Fachhandel vertrieben haben.

Für unsere Mitarbeitenden ist Kontinuität im Alltag zentral, denn sie gibt Halt und Struktur. Genau das bietet unsere Holzspielwarenproduktion. Doch wie Vielfalt, gehört auch Veränderung zum Leben. Bereits in den letzten Jahren haben wir begonnen, uns den Veränderungen des Marktes zu stellen. Gemeinsam mit Partnern in der Region und darüber hinaus haben wir erfolgreich Neukunden gewonnen.

So durften wir für die Lamello AG die Kundenmuster für ein neues Verbindungssystem herstellen. Das Verwaltungszentrum in Bern erhielt ca. 4.200 Deckenelemente, die durch uns als Subunternehmer produziert wurden. Für die BLKB haben wir erneut die beliebten Sparkassen «Lenny» hergestellt und für den Verein Familea zum Anlass ihres 125-jährigen Jubiläums Holzfiguren in Form von kleinen Monstern.

Alles in allem war es ein vielseitiges Jahr, das ohne das bewusste Engagement unserer Partner, meines Teams und aller Mitarbeitenden nicht möglich gewesen wäre – herzlichen Dank dafür.



Wir zünden Raketenstufe 1



David Zbinden
Leiter Verkauf

Im Verkauf bewegen wir uns zwischen Verlässlichkeit im Bestehenden und dem Schritt in die Zukunft. Dabei bleiben wir ein Partner, auf den Verlass ist.

Im Bereich Kerzen verfügen wir über ein etabliertes Sortiment. Unsere durchgefärbten Kerzen in 48 Farben stehen für Qualität und Beständigkeit. Mit rund 2.500 Artikeln in verschiedenen Formen, Grössen und Ausführungen bieten wir eine am Markt bewährte Auswahl. Saisonale Farben ergänzen das umfangreiche Angebot.

Diese Vielfalt erfordert eine sorgfältige Planung. Gerade das Weihnachtsgeschäft führt regelmässig zu Auslastungsspitzen. Deshalb setzen wir in den Sommermonaten gezielt Anreize für frühzeitige Bestellungen. So können wir vorausschauender planen und Überlastung vermeiden. Denn ein gleichmässiges und möglichst stressfreies Arbeitstempo ist für unsere Mitarbeitenden zentral.

Der Markt für Holzspielwaren steht unter Druck. Mit rund 350 Artikeln sind wir in einem Bereich tätig, der sich stark verändert. Viele Fachgeschäfte sind verschwunden – damit auch ein Teil unseres Absatzes. Gleichzeitig wächst die internationale Konkurrenz.

Wir stellen uns dieser Entwicklung aktiv. Schritt für Schritt digitalisieren wir unsere Prozesse: Von strukturiertem Datenmanagement über einen Onlineshop für unsere Händler bis hin zu einer verstärkten Kommunikation über Website, Newsletter und soziale Medien.

Dieser Weg erinnert an eine Rakete mit mehreren Zündstufen – jede einzelne ist notwendig, um voranzukommen. Veränderung ist nie einfach. Doch gerade darin bleibt unser Anspruch konstant: Wirtschaftlich denken und bewusst sozial handeln. In einem dynamischen Umfeld bleiben wir für alle ein verlässlicher Partner.



Staunen und Erleben im Technorama

Einmal im Jahr tauschen wir den Arbeitsalltag gegen neue Eindrücke. Der jährliche Betriebsausflug ist für mich ein Höhepunkt. Letztes Jahr waren wir im Zürcher Zoo, dieses Mal stand das Technorama auf dem Programm.



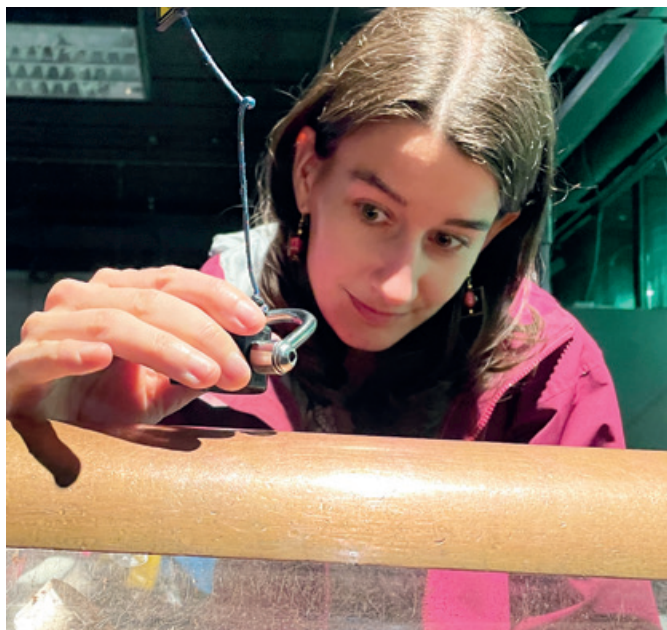
Rita Grauwiller
Mitarbeiterin Restaurant Cantina e9

Im Technorama gab es viel zu sehen und auszuprobieren. Wir konnten Natur und Technik mit allen Sinnen erleben, Experimente selbst durchführen und dabei immer wieder Neues entdecken. Wir staunten, lachten und hatten viele kleine «Aha-Momente». Besonders lustig war es, als Barbara die Haare zu Berge standen. Auch die Blitz-Show wird uns in guter Erinnerung bleiben.

Neben den Experimenten hatten wir genügend Zeit miteinander. Beim Picknick oder im Restaurant liessen wir den Alltag hinter uns und genossen die gemeinsame Zeit. Ein besonderes Highlight war der Fotowettbewerb. Es entstanden lustige Porträts, kreative Gruppenbilder und tolle Schnappschüsse. So bleiben die Erinnerungen an diesen Tag auch fotografisch festgehalten.

Am späten Nachmittag fuhren wir mit vielen bunten Bildern im Kopf zurück nach Basel. Wir arbeiten nicht nur gerne miteinander, sondern freuen uns auch, wenn wir zusammen Neues entdecken, ein Eis essen und unseren Spass dabei haben.

**«Auf den Betriebsausflug
freue ich mich jedes Jahr,
weil wir gemeinsam etwas
erleben und viel miteinander
lachen.»**



Jahresrechnung

Erfolgsrechnung in CHF (verkürzt)

	2025	2024
Ertrag aus Produktion, Handel und Dienstleistungen	8'214'824	8'502'152
Ausbildungsbeiträge	1'744'207	1'659'127
Ertrag aus Leistungsabgeltung Kantone	5'603'003	5'032'657
Übriger Ertrag	311'512	387'098
Zuwendungen	1'219'750	495'483
Nettoerlös inkl. Spenden	17'093'296	16'076'517
Materialaufwand inkl. Fremdleistungen	-3'044'957	-3'368'622
Personalaufwand	-9'598'733	-9'432'582
Verwaltungs- und Sachaufwand	-3'628'838	-3'460'058
Abschreibungen	-651'713	-494'855
Total betrieblicher Aufwand	-16'924'241	-16'756'117
Finanzerfolg	-35'500	2'404
Veränderung Fondskapital	277'114	-266'488
Entnahme / Zuweisung an gebundenes Kapital	-269'945	864'138
Jahresergebnis	140'724	-79'546

Die dargestellte Jahresrechnung 2025 stellt einen Auszug der vollständigen Jahresrechnung nach Swiss GAAP FER dar. Die vollständige Jahresrechnung sowie der Bericht der Revisionsstelle liegen am Sitz der Gesellschaft zur Einsicht auf.

Bilanz in CHF per 31. Dezember (verkürzt)

Aktiven	2025	2024
Flüssige Mittel	1'276'368	1'584'975
Forderungen (kurzfristig)	2'185'724	1'961'461
Vorräte und angefangene Arbeiten	3'054'925	3'089'371
Aktive Rechnungsabgrenzungen	162'624	296'208
Umlaufvermögen	6'679'641	6'932'015
Finanzanlagen Dritte	21'480	21'480
Finanzanlagen Nahestehende	2'890'000	2'890'000
Sachanlagen	4'063'500	2'735'500
Immaterielle Anlagen	253'300	193'300
Anlagevermögen	7'228'280	5'840'280
Total Aktiven	13'907'921	12'772'295
Passiven	2024	2023
Verbindlichkeiten (kurzfristig)	1'141'175	1'068'774
Rückstellungen (kurzfristig)	247'900	231'450
Passive Rechnungsabgrenzungen	188'932	149'565
Verbindlichkeiten (langfristig)	4'651'703	3'777'850
Fremdkapital	6'229'710	5'227'639
Fondskapital	-	277'114
Organisationskapital	7'678'211	7'267'542
Total Passiven	13'907'921	12'772'295

Wachstum ermöglichen, Zukunft gestalten

Wachstum, Innovation und neue Perspektiven prägten das Geschäftsjahr. Die erfolgreiche Eröffnung des Restaurants Rhyvage und des Cafés mit Bäckerei in Augst schuf wertvolle Arbeits- und Ausbildungsplätze und stärkte die nachhaltige Entwicklung von Weizenkorn.



Daniel Spichiger
Leiter Finanzen

Die in den vergangenen Jahren verstärkten Marketingaktivitäten zur Gewinnung von Ausbildungsplätzen, Angeboten der Arbeitsintegration und geschützten Arbeitsplätzen zeigten Wirkung. So konnte die Leistungsabgeltung gegenüber dem Vorjahr um mehr als 11% gesteigert werden.

Der Ertrag aus Produktion, Handel und Dienstleistungen lag hingegen unter dem Vorjahresniveau. Hauptgründe hierfür waren der gezielte Abbau von Lagerbeständen sowie der erneut tiefere Euro-Wechselkurs, der den Umsatz belastete.

Ein zentrales Projekt des Geschäftsjahres war der Umbau von DASBREITEHOTEL. Neben Verbesserungen der arbeitsagogischen Abläufe sind eine neue Küche und ein neugestalteter Restaurantbereich entstanden. Die Arbeiten wurden planmässig abgeschlossen und das Restaurant Rhyvage konnte am 18. Oktober

termingerecht eröffnet werden. Seither begrüßen wir unsere Gäste nicht nur zum Frühstück, sondern auch zum Mittag- und Abendessen. Besonders erfreulich war die grosszügige Unterstützung durch Spendengelder, die zur Umsetzung des Projekts beitrugen.

Trotz der diversen Aktivitäten konnten die Betriebskosten auf dem Niveau des Vorjahres gehalten werden. Aufgrund der umfangreichen Investitionen der vergangenen Jahre erhöhten sich die Abschreibungen jedoch um nahezu ein Drittel.

Auch 2026 setzen wir unseren Wachstumskurs fort. Mit der Eröffnung einer neuen Bäckerei-Verkaufsfiliale in Augst schaffen wir zusätzliche Ausbildungs- und Arbeitsplätze und stärken gleichzeitig unsere regionale Präsenz.

Herzlichen Dank

Unsere Spenderinnen und Spender

P.+ S. Amacher Brunner

H.R.+ R. Baumgartner-Morf

P.+ U. Blaser-Häni

Ch. Cerletti-Sarasin

St. Curic

P.+ R. Dürrenberger

Ch.+ A. Erne

E. Escoda Clemente

E.+ E. Fischer

W. Fluhmann

A.+ L. Fritz-Vogel

L.K.+ R.M Fuss

M.M. Gächter

S.+ M. Gagliardo Lüthy

A.+ E.R. Glur-Jung

D.+ G. Herren-Weber

D.+ M. Hertner

D.+ E. Hofer-Zaugg

P. Jeanneret-Marazzi

R. Jemmi

C. Jungck

R. Kaiser-Maag

G. Kohler-Hartmann

L. Kern-Buser

M. Krebs

P. Kuster

M. Landolt

M. Linsi-Roth

B.+ S. Mattmüller-Gloor

P.+ C. Müller Wetzstein

E.+ Th. Nydegger

V. O'Brien-Pfister

L. Pérez Mosquera Elze

E. Riesch Frey

I. Rütli-Buonfrate

A. Sawo Achilles

H.+ I. Scheurer-Papst

P.+ R. Schmocker

R.+ Th. Schumacher

A. Schwob

F. Sonderegger-Egli

H. Spinelli-Meier

W. + A. Staub

R.W. Thoma

U.P. Wachendorf

J.M. Wasmer

B.+ C. Weichelt-Eyer

E. Weiss-Lauber

E.R. Widmer Schär

W.+ M. Widmer-Sacher

V. Wüthrich

Ch. Zampoli

M. Zeltner

W.W. Zumstein

Alfred und Erika Ringele-Stiftung

BTD Bohrtechnik AG

Dr. h. c. Emile Dreyfus-Stiftung

EE Zunft zu Hausgenossen

Einwohnergemeinde Arlesheim

Ernst Goehner Stiftung

Evang. Ref. Kirchgemeinde

Gelterkinden

Evang.-Ref. Kirche des

Kanton Basel Stadt

Evang.-Ref. Kirchgemeinde

Kilchberg

Evang.-Ref. Kirchgemeinde Thal

Fondation Simone et Daniel

Gremaud

Fondazione Alfred Loppacher

e Hélène Mettler

Israelitische Gemeinde Basel

Kirchgemeinde Bretzwil-Lauwil

Lauchenaue-Schmutz Steiner

Stiftung

Ref. Kirchgemeinde Allschwil

Ref. Kirchgemeinde Biel-Benken

Ref. Kirchgemeinde Kienberg

Ref. Kirchgemeinde Möhlin

Ref. Kirchgemeinde

Reigoldswil-Titterten

Stiftung Dorothea und Paul Schwob

Stiftung Supari

Swiss Life AG

VHB Stiftung

Wohngenossenschaft

Bündnerstrasse

Dankeschön!

Mit Ihrer Unterstützung schaffen wir sinnvolle, professionelle Arbeitsplätze für Menschen mit Unterstützungsbedarf. So ermöglichen wir Entwicklung, Teilhabe und neue Chancen - heute und in Zukunft.

Unterstützen Sie das aktuelle Projekt:



Über Weizenkorn

Wo Arbeit Chancen schafft

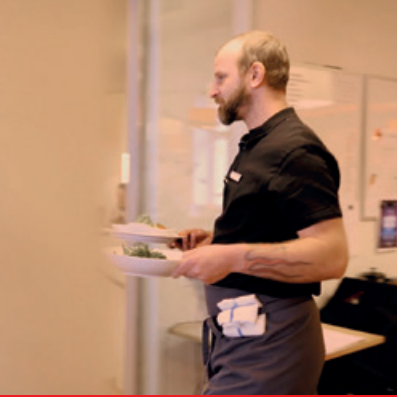
Weizenkorn ist ein soziales Unternehmen, das Menschen in verschiedenen Lebensphasen begleitete Arbeits- und Ausbildungsplätze bietet. In einem unterstützenden Umfeld übernehmen sie sinnvolle Aufgaben, erleben Wertschätzung und können ihre persönlichen und beruflichen Fähigkeiten weiterentwickeln.

Mehr als 300 Menschen arbeiten bei Weizenkorn in unterschiedlichen Bereichen an begleiteten Arbeitsplätzen oder absolvieren eine Ausbildung beziehungsweise eine berufliche Integrationsmassnahme. Die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig und reichen von der Holz- und Kerzenmanufaktur über das Kreativatelier und den Verkauf bis hin zur Gastronomie und Hotellerie, zur Bäckerei, Hauswartung, Administration und zu externen Arbeitsplätzen.

Rund 90 Fachpersonen sowie der interne Sozialdienst begleiten und unterstützen die Mitarbeitenden im Arbeitsalltag. Gemeinsam fördern sie individuelle Stärken, eröffnen neue berufliche Perspektiven und unterstützen den Weg in den ersten Arbeitsmarkt.

Weizenkorn wurde 1979 gegründet und ist eine gemeinnützige Stiftung. Finanziert wird das Unternehmen durch den Verkauf eigener Produkte und Dienstleistungen, durch Beiträge öffentlicher Kostenträger sowie durch Spenden.

Weizenkorn ist vom Bund und den Kantonen als geschützte Werkstatt und Eingliederungsstätte anerkannt. Spenden an Weizenkorn sind in Basel-Stadt, Basel-Landschaft und den meisten weiteren Kantonen steuerlich abzugsfähig.



Weizenkorn entdecken

Sehen Sie im Video, was die Stiftung Weizenkorn ausmacht und warum unsere Arbeit für Menschen, Unternehmen und die Gesellschaft einen Unterschied macht.





Stiftung Weizenkorn
Oetlingerstrasse 81
4057 Basel

+41 (0)61 686 91 31
info@weizenkorn.ch
weizenkorn.ch