

Info ^{Plus}



BÜCHER À DISCRÉTION

getAbstract als Sesam-öffne-dich
zu neuem Wissen

Seite 4

REKA Was die altbekannte Reisekasse
mit Goldgräbern zu tun hat

Seite 22

«Gute Produkte erzählen mir Geschichten»

Irma Dütsch im Interview Seite 10



Wie wärs mit einem Apartment, das noch viel mehr bietet als nur eine atemberaubende Aussicht?

Die neuen Apartments an der Trendmeile Europaallee mitten in Zürich bieten nicht nur eine einzigartige Aussicht, sondern viele Zusatzleistungen, die das Wohnen mit Service so angenehm machen. Ganz zu schweigen vom eigenen Restaurant, dem Café und der Bar! Haben wir Sie neugierig gemacht?

Apartments | Restaurant | Bar | Café

Gustav-Gull-Platz 5 | 8004 Zürich | T: +41 (0)44 250 65 00 | apartments@gustav-zuerich.ch | gustav-zuerich.ch

Inhalt



18

Drei Generationen, ein Arbeitgeber; ein Gespräch über Veränderungen



24



22

- 4 E-Mail als Schlüssel**
Daniel Schweizer erklärt, warum er Ihre E-Mail-Adresse möchte
- 7 Sterne, Sterne überall**
Vom Blick ins All bis zum Träumen in Luxushotels
- 8 Alexandria der Gegenwart**
Neu: getAbstract-Zugang für ehemalige Mitarbeitende
- 10 Schweizer Spitzenköchin**
Ein Besuch bei Irma Dütsch im Wallis, wo sie ursprünglich nie bleiben wollte
- 14 Aargauer im Zigerschlitz**
Ein Ausflug der Sektion Aargau
- 16 Mit den Enkeln im Feriendorf**
Die 77-jährige Idee Reka überzeugt noch heute
- 18 Wandelnde Wertvorstellungen**
Drei Generationen über Technik, Strategien und Prioritäten
- 22 Reisen und Geniessen**
Hamburg und Mallorca: zweimal Sonne, Meer und Strand
- 24 Credit Suisse Invest**
Kundenberaterin Liliane Däster über neue Betreuungsmöglichkeiten und Vorzugskonditionen
- 27 Agenda**
Alle Anlässe im Überblick

Editorial



Liebe Leserinnen und Leser

Eine Sternstunde ist gemäss Duden ein glückhafter Wendepunkt oder einfach eine glückliche Stunde. Eine solche erlebte ich dieses Jahr an der Gauguin-Ausstellung in Basel, für die wir kurzfristig eine Führung organisieren konnten. Lesen Sie auf den Seiten 5 und 6, wie wir solche Gelegenheiten mit Ihnen teilen möchten. Sterne sind in dieser Ausgabe einige versteckt – so im inspirierenden Interview mit Irma Dütsch, der ersten Schweizer Sterneköchin, oder bei den Trouvaillen. Dass es für ein gelungenes Ferienerlebnis aber auch ganz ohne Sterne geht, zeigt das erfolgreiche Beispiel der 77-jährigen Schweizer Reisekasse, kurz Reka genannt.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre und grüsse Sie herzlich.

Daniel Schweizer
Leiter Fachstelle Pensioniertenbetreuung

IMPRESSUM

Herausgeber: Credit Suisse AG, Retired Staff Management (Fachstelle Pensioniertenbetreuung)
pensionierte.csg@credit-suisse.com

Verantwortlich: Daniel Schweizer
daniel.schweizer@credit-suisse.com
Telefon 044 333 28 94

Kontakt bei Fragen: Monika Federer
monika.federer@credit-suisse.com
Telefon 044 333 77 61
oder Alexandra Fuchs
alexandra.fuchs@credit-suisse.com
Telefon 044 333 40 30

Chefredaktion: Regula Brechbühl,
regula.brechbuehl@credit-suisse.com

Redaktion: Mariska Beirne

Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Maria Ryser, Anna von Senger

Gestaltung:
Swisscontent AG, Zürich

Übersetzungen:
Credit Suisse Language & Translation Services

Services Sprachversionen: nc ag, Urdorf

Druck: galledia ag, Flawil

InfoPlus überrascht Sie per Mail

Das Team von der Fachstelle Pensioniertenbetreuung wünscht sich Ihre E-Mail-Adresse. Wir haben den Leiter der Fachstelle, Daniel Schweizer, zu den Gründen befragt und wollten wissen, was die Vorteile sind.

Text: Mariska Beirne | Fotos: Robert Aebli

Die Fachstelle Pensioniertenbetreuung ruft zum Einsenden der E-Mail-Adressen auf. Warum?

Hauptsächlich, weil wir viele attraktive Angebote erhalten, die wir mit möglichst

allen unserer Pensionierten teilen möchten. Das Magazin InfoPlus erscheint ja nur zweimal jährlich und für zusätzliche Ausschreibungen mit Druck und Versand verginge zu viel Zeit, denn die Angebote sind meist recht kurzfristig.



Daniel Schweizer hat unter anderem eine Ausbildung in Wirtschaftsinformatik und wirkte in seiner Karriere schon in vielen IT-nahen Projekten mit.

Um welche Angebote handelt es sich da und wer sind die Anbieter?

Sie stammen oftmals vom Sponsoring der Credit Suisse, das durch seine vielfältigen Engagements eine gute Quelle für attraktive Angebote ist. Die Palette reicht dabei von der Führung hinter die Kulissen über Konzert- oder Ausstellungsbesuche bis hin zu Tickets für Fussballspiele. Kürzlich hatten wir für eine Ausstellung in Basel Tickets zu vergeben – da war die Resonanz auf unseren E-Mail-Aufruf gewaltig. Manchmal ist die Erreichbarkeit per E-Mail auch einfach ein zeitlicher Vorteil: Alle, von denen wir die Mail-Adresse bereits besitzen, haben schon im Sommer vom attraktiven getAbstract-Angebot erfahren – alle anderen erhalten immerhin jetzt mit dieser Ausgabe Kenntnis davon.

Wie viele Pensionierte kommen denn zurzeit in den Genuss Ihrer Zusatzangebote?

Leider besitzen wir erst von gut einem Zehntel die E-Mail-Adressen, und es ist schade, dass wir alle anderen jeweils nicht erreichen können. Die Kommunikation per E-Mail ist schnell und günstig: Wenn wir für ein Konzert kurzfristig 50 Tickets erhalten, wäre ein Briefversand an 10000 Rentner unverhältnismässig teuer. Oft wird das E-Mail als unverbindlich gescholten. Ich finde, oft zu Unrecht, denn diese Unverbindlichkeit kann auch sehr attraktiv sein: Ein Klick – und schon ist ein uninteressantes Mail gelöscht, ohne dass der Altpapierstapel wächst.

Gibt es weitere Gründe, dem Team die E-Mail-Adresse mitzuteilen?

Es kommt vor, dass für bestimmte InfoPlus-Angebote eine sehr grosse Nachfrage besteht, die Teilnehmerzahl jedoch limitiert ist. Wenn möglich, versuchen wir dann, spontan zusätzliche Termine zu realisieren. Auch hier profitieren am ehesten jene, die uns ihre E-Mail-Adresse mitgeteilt haben, weil sie rasch und einfach erreichbar sind.



Team Fachstelle Pensioniertenbetreuung: Monika Federer, Daniel Schweizer, Alexandra Fuchs (v.l.n.r.).

Wir können und wollen diese Adressen aber von nirgendwo sonst kriegen, ausser von den Leuten selbst, die sie uns persönlich mitteilen.

Was machen Sie mit den Adressen?

Wir verwenden sie ausschliesslich für die Kommunikation unserer Fachstelle mit den Pensionierten. Niemand sonst wird diese Adressen von uns erhalten. Auch innerhalb der Credit Suisse nicht. Es ist mir wirklich sehr wichtig, das ganz deutlich zu sagen: Wir benutzen die Adressen nur für die gerade genannten Zwecke.

Und wie ist es mit der E-Mail-Frequenz von der Fachstelle Pensioniertenbetreuung? Erhalten die Rentner dann ständig Post von Ihnen?

Wir haben unsere Frequenz noch nicht gefunden, und sie wird wohl auch in Zukunft nicht fix sein. Man wird aber kaum wöchentlich Post von uns erhalten.

Noch sind viele Leute zurückhaltend mit der Herausgabe ihrer E-Mail-Adressen. Verstehen Sie diese Zurückhaltung?

Natürlich! Ich habe zahlreiche IT-Projekte begleitet und weiss: hundertprozentige Sicherheit gibt es in der IT nie. Aber wenn man ein paar einfache Grundregeln befolgt, kann nicht viel passieren. Das heisst: Mails von unbekanntem Absendern konsequent löschen und deren Anhänge niemals öffnen. Aber aus meiner Sicht macht es keinen Sinn, aus Angst vor diesen Gefahren auf die vielen Vorteile zu verzichten, die E-Mails bieten. Schliesslich hören wir →

Bitte senden Sie uns Ihre E-Mail-Adresse!

Unter allen Einsendungen von E-Mail-Adressen, die bis zum 29. Februar 2016 unter pensionierte.csg@credit-suisse.com eingehen, verlosen wir ein «LAC Lugano Arte e Cultura»-Kulturpackage mit zwei Konzertkarten und zwei Museumseintritten, inkl. Übernachtung in Lugano für zwei Personen. Natürlich steht die Verlosung auch jenen offen, deren E-Mail-Adressen wir bereits besitzen. Vielen Dank für das Anbringen eines entsprechenden Vermerks.

→ auch nicht auf, uns im Strassenverkehr zu bewegen, obwohl wir wissen, dass hier Gefahren lauern. Die Vorteile überwiegen ganz klar.

Beim Strassenverkehr wissen wir genau, wie wir unser Risiko minimieren können. Haben Sie zusätzliche Tipps für das Verhalten in der digitalen Welt?

Ich empfehle, eine zusätzliche Adresse bei einem der vielen Gratisanbieter zu kreieren. Das ist ganz einfach und dauert nur ein paar Minuten. Diese Adresse kann man anschliessend an seine Hauptadresse umleiten, also jene Mailadresse, die man regelmässig nutzt.

Das klingt, als wären die Ängste der User doch nicht ganz unberechtigt?

Nein, wie gesagt, es geht um einen pragmatischen Umgang. Mit der von mir vorgeschlagenen Lösung ist man einfach auf der sicheren Seite. Man gibt die Zweitadresse überall dort an, wo man sich etwas unbehaglich fühlt. Wenn man später irgendwann das Gefühl hat, die Adresse werde missbraucht, dann löscht man sie einfach wieder und informiert

diejenigen Absender über die neue Adresse, von denen man weiterhin gerne E-Mails erhalten möchte.

Haben alle Pensionierten der Credit Suisse eine E-Mail-Adresse?

Von Gesprächen ausgehend, muss ich annehmen, dass sehr viele eine haben, aber nicht alle. Wer ohne E-Mail-Adresse ist, hat meistens auch keinen Computer. In diesem Fall könnte man über Freunde oder einen Familienangehörigen, einen Enkel vielleicht, eine Adresse einrichten und vereinbaren, dass diese Person die wenige Post von uns ausgedruckt weiterleitet. So können auch Pensionierte, die sich nicht in der digitalen Welt bewegen, von unseren Angeboten profitieren.

Wo kann man sich Unterstützung holen für das Erstellen einer neuen E-Mail-Adresse?

Dazu besucht man am besten unsere Walk-in-Veranstaltung. Die Details dazu finden sich weiter unten. Ich würde mich sehr freuen, wenn wir bei der Fachstelle Pensioniertenbetreuung bald viele neue E-Mail-Adressen zu erfassen hätten! ●

«Wir benutzen die E-Mail-Adressen allein für die Kommunikation unserer Fachstelle mit den Pensionierten.»

InfoPlus organisiert:

WALK-IN-VERANSTALTUNG



Martin Raske leitet die Walk-in-Veranstaltung

E-Mails, Kaffee und Kuchen

Sie möchten eine neue E-Mail-Adresse erstellen und brauchen dabei Unterstützung? Sie haben bereits eine E-Mail-Adresse und möchten eine zweite bei einem Gratisanbieter eröffnen? Sie wissen nicht genau, wie man eine Umleitung auf ein anderes Mailkonto erstellt? Sie haben allgemeine Fragen zur Sicherheit im E-Mail-Verkehr?

Dann sind Sie herzlich eingeladen zu unserer Walk-in-Veranstaltung zum Thema E-Mail. Martin Raske, Head HR Advisory Services und ehemals Head Online Academy, steht Ihnen gerne einen Morgen lang mit Rat und Tat zur Seite. Daneben offeriert die Fachstelle Pensioniertenbetreuung Kaffee und Kuchen.

Das Mitbringen des eigenen Laptops/Tablets ist fakultativ. Wir können die E-Mail-Adresse auch bei uns am Computer erstellen.

Wann

22. Februar 2016, 8.30 – 12 Uhr

Wo

Zürich, Credit Suisse Tower in Oerlikon. Details erhalten Sie nach Anmeldeschluss.

Kosten

Das Angebot sowie Kaffee und Kuchen werden kostenlos zur Verfügung gestellt.

Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis 22. Januar 2016 bei der Fachstelle Pensioniertenbetreuung an.

E-Mail: pensionierte.csg@credit-suisse.com oder telefonisch unter 044 333 28 94

Sterne

Ein Stern brennt

Nicht nur zur Weihnachtszeit eine stimmungsvolle Beleuchtung: Marienwerder Adventsterne, nach langer Tradition hergestellte Papiersterne mit Glühbirne und Netzstecker.
www.lampenwelt.ch



Süsse Träume auf Bestellung

Sterne in elf Farben stempeln die Freundinnen Pia Rykart und Ariane Christinger im Zürcher Kreis 5 auf Bettwäsche, Badetücher oder Baumwollbeutel.
www.francisebet.ch



Psst... ein Geheimnis

Secret Escapes bietet exklusive Hotelübernachtungen für bis zu 70 Prozent des Normalpreises. Warum? Auch Luxushotels wünschen keine leeren Zimmer, gleichzeitig sollen die eigenen Preise nicht konkurrenziert werden. Über die genannte Plattform sind die Angebote nur für angemeldete Mitglieder sichtbar.
www.secretescapes.ch

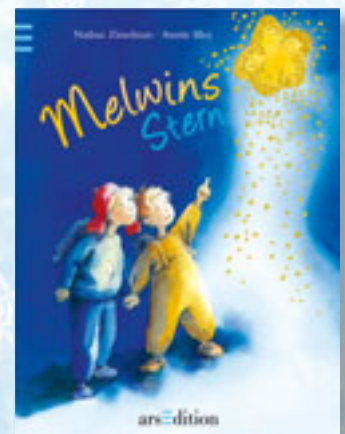


Sonne, Mond und Sterne

Eine Reise ins All: zum Beispiel via die 99-jährige Sternwarte Urania in Zürich, wo jeden Donnerstag, Freitag und Samstag eine Führung stattfindet – auch bei schlechtem Wetter auf der Erde.
www.urania-sternwarte.ch

Eine Sternengeschichte

Eine Weihnachtsgeschichte, die mit ihrem subtilen Humor und der liebevollen Gestaltung nicht nur Kinder anspricht. Von Nathan Zimelman und Annette Bley, erschienen im Verlag arsEdition.



Auf den Punkt gebracht

Das Schweizer Unternehmen getAbstract stellt weltweit die grösste Bibliothek von Businessbuch-Zusammenfassungen zur Verfügung, und jeden Monat kommen 50 neue Titel hinzu. Neu haben auch die Pensionierten der Credit Suisse Zugang zu diesem Alexandria der Gegenwart.

Text: Mariska Beirne

Wie viele Bücher kann man in einem Leben lesen? Zwölf jährlich vielleicht, wenn man ziemlich viel liest? Von der durchschnittlichen Lebenserwartung eines Schweizer ausgehend und die Kinderjahre weggerechnet, bleiben zwischen dem Alter von 15 und 83 genau

68 Lesejahre; Das macht insgesamt 816 Bücher auf ein Leben. Nicht gerade viel, wenn man bedenkt, dass Bücher einen wichtigen Schlüssel zu Wissen, Erkenntnis und persönlicher Entwicklung darstellen.

Dicke Wälzer auf fünf Seiten

Aus dem Dilemma «Zu wenig Zeit für zu viel Information» wurde 1999 das Unternehmen getAbstract geboren. Die drei Unternehmensgründer Rolf Dobelli, Thomas Bergen und Patrick Brigger hatten schon während ihres Studiums Zusammenfassungen geschrieben, und Jahre später realisierten sie, dass kluge Abstracts nicht nur für Studenten sehr nützlich sind – eine Geschäftsidee war geboren. Mit 100 Abstracts ging das junge Unternehmen online, heute finden sich allein in der Sparte Businessbücher über 10000 Titel. Hinzu kommen Literaturklassiker mit rund 1000 Titeln, und seit Kurzem werden auch Video-Talks zusammengefasst von Anbietern wie TED, bcg perspective, World Economic Forum und ZurichMinds. «Eine gute Zusammenfassung zu schreiben, ist anspruchsvoll», erklärt Koni Gebistorf, Leiter des Redaktionsteams, das sich aus erfahrenen Wirtschaftsjournalisten zusammensetzt, und er ergänzt: «Wir gehen dabei immer nach demselben Schema vor: Auf der Titelseite befinden sich die Buchangaben, gefolgt von den Takeaways, den zehn wichtigsten Punkten des Buches, mit denen die Essenz bereits gesagt ist. Auf der zweiten Seite folgen



Foto: Dragonimages

Eine übersichtliche Darstellung der Abstracts hilft beim Erinnern der Schlüsselinformationen.

Relevantes Businesswissen auf den Punkt gebracht

Die Online-Bibliothek von getAbstract enthält mehr als 10000 Zusammenfassungen der aktuellsten **Businessbücher, Video-Talks, Harvard-Business-Manager-Artikel** und **Finanzreports**. getAbstract sucht und findet relevantes Wissen und hält Sie über wichtige Business-, Finanz-, Management- und Karrierethemen zeitnah auf dem Laufenden.

Das getAbstract-Format ist optimiert für eine schnelle Informationsaufnahme. Jede Zusammenfassung enthält eine

1 redaktionelle Bewertung, 2 die wichtigsten inhaltlichen Stichpunkte, 3 eine komplette Inhaltsangabe, 4 aussagekräftige Zitate und 5 eine Kurzbiografie der Autoren – alles lesbar in weniger als zehn Minuten.



*Oben sehen Sie ein Beispiel einer Zusammenfassung aus der Compressed-Business-Bibliothek, *Mehr Wert: Die Kunst gefragt zu sein, Daniel H. Pink, Ecowin, 2014*

eine Beurteilung und eine Einordnung durch den Rezensenten und dann die etwas ausführlichere Zusammenfassung. Abgeschlossen wird jedes Abstract mit einigen Zeilen zum Autor.» Für die Nutzer ergibt sich ein weiterer Vorteil: die Selektion. Jedes Jahr fluten Tausende neue Businessbücher den Markt und nicht jedes Buch hält, was es verspricht. Die getAbstract-Redaktion ist geübt, die Spreu vom Weizen zu trennen. Dazu Gebistorf: «Wir beobachten den Markt und bestellen nur etwa 10 Prozent der Neuerscheinungen. Nach dieser ersten Auswahl wird jedes Buch untersucht und auf einer Skala von 0 bis 10 bewertet. Unsere Kriterien sind Umsetz-

barkeit, Innovationsgrad und Stil. Am Ende fassen wir nur Bücher zusammen, die fünf oder mehr Punkte erhalten haben.»

Massgeschneiderte Vorschläge

Bei der Credit Suisse ist das Angebot von getAbstract seit einigen Jahren fester Bestandteil der Aus- und Weiterbildung. Martin Raske, Head HR Advisory Services und begeisterter getAbstract-Nutzer, meint: «Da ich selbst getAbstract schon seit über zehn Jahren regelmässig nutze, freue ich mich ganz besonders, dass dieser Dienst seit Kurzem auch den pensionierten Mitarbeitern kostenlos zugänglich ist.»

Bei den Rentnern liegt der Fokus stärker

auf dem Bereich Selbstmanagement, doch haben auch sie Zugriff auf die gesamte Business-Palette. Ebenfalls zugänglich sind sämtliche Zusammenfassungen von Video-Talks. Denn gute Ideen werden heute nicht mehr nur über Printmedien verbreitet – das Medium Video ist gerade dabei, mit grossen Schritten aufzuholen. Die Vorteile sind dieselben wie bei den Printmedien: fundierte Selektion und präzise Zusammenfassungen. Wer dann noch weiter in die Tiefe eines Themas eintauchen möchte, schaut sich das ganze Video an oder liest das Buch. Denn: Wenn ein Leben schon nur für 816 Bücher reicht, dann sollen sie auch gut sein. ●

WETTBEWERB

Über die Credit Suisse nicht zugänglich sind die Literaturklassiker. Mit der Beantwortung der folgenden Frage bietet sich den InfoPlus-Lesern exklusiv die Möglichkeit, eines von drei solchen Abonnemenen zu gewinnen: **Wie viele Titel fasst getAbstract monatlich neu zusammen?** Antworten bis 31. Januar 2016 an pensionierte.csg@credit-suisse.com oder telefonisch unter 044 333 28 94.

Zugang zu getAbstract

Sarah Hofer von getAbstract sendet Ihnen gerne eine Anleitung zur Erstellung Ihres eigenen Profils: sarah.hofer@getabstract.com

Tarte Tatin und blumiges Walliser Heu

Als erste Frau der Schweiz erhielt die mit Sternen und Punkten dekorierte Spitzenköchin Irma Dütsch im Jahr 1994 die Auszeichnung «Koch des Jahres». Ein Besuch in Saas Fee, das nach einigen Anfangsschwierigkeiten zu ihrer Wahlheimat geworden ist.

Text: Mariska Beirne | Fotos: Robert Aebli

Warum ist aus Ihnen eine Spitzenköchin geworden?

Ich wuchs auf einem Bauernhof in Gruyères auf und wusste schon mit vier Jahren, dass ich Koch werden wollte. Das Leben spielte sich in der Küche ab, und das Essen spielte dabei eine wichtige Rolle.

Zeigte sich Ihr Talent in der Küche schon früh?

Mein erster Versuch, Makkaroni zu kochen, taugte gerade mal als Hühnerfutter. Da merkte ich: Kochen ist doch ein bisschen mehr.

Sie liessen sich davon aber nicht abschrecken.

Nein, ich bin meiner Mutter gerne zur Hand gegangen. Wir haben Wähen gebacken mit frischen Äpfeln, Zwetschgen oder anderen Früchten, die gerade reif waren. Oder Walderdbeeren gesammelt, auch Himbeeren und Brombeeren und daraus Konfitüre gekocht.

Koch, das sagt bereits der Name, war lange ein Männerberuf. War es schwierig, als junges Mädchen eine Lehrstelle zu finden?

Sehr! Im Welschland war es unmöglich: Man hätte mich als Serviertochter oder Putzfrau eingestellt, nicht aber als Koch. Aber etwas anderes kam für mich nicht infrage. Schliesslich fand ich in Rheinfelden in der Deutschschweiz eine Lehrstelle. Die waren damals etwas moderner als die Welschen.

Und danach war es kein Problem mehr, eine Stelle als Koch zu finden?

In der Schweiz nicht. Doch als ich mit 23 nach Montreal aufbrach, musste ich mich anfangs wieder behaupten.

Inwiefern?

Ich hatte mich als Koch beworben, doch als ich ankam, stellte man mich als Dessert-Fräulein ein, ich machte also hübsche Coupes. Weil die in der Küche so rennen mussten, begann ich freiwillig zu helfen. Als der Küchenchef mich auf seiner Runde einmal am Saucier-Posten hantieren sah, meinte er erstaunt, ich sei doch ein ausgebildeter Koch! Das hätte ich ihm doch bereits gesagt, erwiderte ich und zwei Wochen später arbeitete ich als Koch. Als Frau muss man sich immer zuerst beweisen.

Wie erlebten Sie den Wechsel von Gruyères nach Montreal?

Montreal, was es da alles gab! Die ganzen Hummer, Langusten, Lachse, die gigantischen Seezungen, den riesigen Alaska King Crab – ich glaubte mich im Paradies! Solche Produkte hatte ich noch nie gesehen.

Und danach kamen Sie direkt ins Fletschhorn nach Saas Fee?

Nein, nein. Es folgten Stationen in New York, St. Louis und Mexiko. Mein Mann war immer dabei, er ist ebenfalls gelernter Koch und Absolvent der Hotelfachschule in Lausanne; er arbeitete jeweils als Hotelmanager. In Montreal heirateten wir, und obwohl wir nicht derselben Konfession angehörten, fanden wir es unnötig, dass einer von uns konvertierte. So ging mein Mann mit ein paar Flaschen Wein zum katholischen Priester. Dieser war einverstanden, uns zu trauen, wenn die Kinder katholisch getauft würden. Das war gut, weil wir ja später im katholischen Saas-Fee einzogen, was den Kindern alles erleichterte. Die Religion spielte hier eine grosse Rolle. →



Das lange blonde Haar musste weg, als Irma Dütsch die Kochlehre begann. Sie bereute den Schritt nie, und die Frisur wurde zu ihrem Markenzeichen.

«In Saas Fee hatte ich erst Angst zu vereinsamen. Dann merkte ich: Die Welt kommt zu mir, wenn ich koche.»



Irma Dütschs Lieblingsteller für einen kleinen Imbiss, gestaltet vom Koch und Künstler Jean-Pierre Corpatoo, einem Freund der Familie.



Im Alltag zieht die Köchin einfache Lebensmittel von guter Qualität der Haute Cuisine vor.

Und Sie vermissen das Rausgehen in die Welt nicht mehr?

In der Zwischensaison reisten wir viel und ich konnte immer wieder einen Blick in andere Kochtöpfe werfen. Besonders gerne waren wir bei Chefs wie Otto Weibel in Singapur oder bei Anton Mosimann in London.

Worum geht es Ihnen beim Kochen? Was steht dabei im Mittelpunkt?

An erster Stelle steht das Produkt. Diesem soll man den Platz einräumen, den es braucht. Es muss sich entfalten, sprechen können. Dann ist wichtig, für wen man kocht und wo man ist: In Budapest werde ich keine französische Küche servieren. Es kommt aber auch vor, dass ein Koch für bestimmte Gerichte berühmt ist, dann erwartet man diese von ihm.

Welche Gerichte erwartet man von Ihnen?

Meine speziell gefragten Gerichte sind: Entenstopfleber, kalt als Terrine oder warm, Fischtartar, Munder Safrangerichte oder die Poularde au foin, also im Heu.

Ein Huhn im Heu?

Ja. Die Idee stammt ursprünglich von meiner Mutter. Sie kochte einen wunderbaren Schinken im Heu. Als ich einmal an einer Wiese vorbeikam, wo ein Bauer frisches Heu wendete, wurde ich durch diesen blumigen Sommerduft daran erinnert. Ich dachte mir: Das ist es, dieses Heu gehört in meine Küche.

Ist es typisch für Sie, sich auf einem Spaziergang inspirieren zu lassen?

Fast alles kann inspirieren. Sicherlich aber das Reisen, Märkte, andere Köche – einer der schönsten Märkte der Welt ist für mich in Budapest. Wunderbar sind auch die Früchte- und Fischmärkte in Asien, da hat man diese unglaublichen Farben, diese Vielfalt. Aber eigentlich reicht es, an einen lokalen Markt in der Schweiz zu gehen, da findet man Produkte mit viel Geschmack, und die Produzenten können einem Geschichten dazu erzählen.

→ War das anfangs schwierig in Saas Fee?

Oh ja, es gibt ja erst seit 1951 eine Zufahrtsstrasse zum Dorf. Der Auswärtige war nicht sehr willkommen, was man auf unterschiedlichen Ebenen zu spüren bekam: Mein Mann erhielt als Protestant im Lebensmittelladen keine Monatsrechnung für unser Hotel, Barzahlung war angesagt. Auf der Gemeinde gab man uns eine Aufenthaltsbewilligung, als ob wir Ausländer wären. Mein Schwiegervater, ein Politiker, hat dann den Behörden das Schweizer Gesetz klargemacht.

Gab es noch andere Schwierigkeiten?

Mein Mann hatte das Hotel ohne mein Wissen gekauft. Ich wollte nicht bleiben und weigerte mich zu kochen. Ich war die grossen Städte gewohnt, Menschen, Kultur! Eines Tages, die Töchter waren in der Schule, mein Mann abwesend, befanden sich auf der Terrasse viele Gäste. Ich ging in die Küche, band die Schürze um und backte eine riesige Tarte Tatin. Dann sah ich die Leute, wie sie Freude hatten beim Essen – die meisten hatten noch nie eine Tarte Tatin gekostet –, im ganzen Dorf sprach man davon. In dem Moment merkte ich: Ich werde hier nicht vereinsamen – die Welt kommt zu mir, wenn ich koche.



Die fast surreal schön anmutende Kulisse von Saas Fee mit Blick auf den Allalingsletscher. Nur wenige Meter entfernt befindet sich das Wohnhaus, welches das Ehepaar Dütsch vor zwölf Jahren für seine Pensionierung bauen liess.

Von welchen Köchen lassen Sie sich inspirieren?

Benoît Violier ist für mich einer der besten Köche der Welt. Er hat den Respekt vor dem Produkt, Respekt vor den Gästen, er ist lustig, er hat einen gesunden Berufsstolz, ist dabei aber nicht überheblich. Oder Reto Mathis der Corviglia in St. Moritz, der macht eine fantastische Küche, ebenso Heiko Nieder vom Dolder Grand in Zürich: Seine Handschrift ist verspielt, man erkennt sie sofort. Grosse Vorbilder für mich waren Alain Chapel in Frankreich und Hans Stucki aus Basel. Wann immer ich bei ihnen war, haben wir zusammen philosophiert und gekostet vom Besten, was der Erdboden hergibt. Oft waren sie bei uns im Fletschhorn. Und dann meine Kollegen der Grandes Tables Suisse: André Jäger, Claude Frôté, Roland Pierroz, Fredy Girardet, Philippe Rochat, und eben Hans Stucki – das war ein bisschen wie eine Familie. An den Beerdigungen von Roland Pierroz oder kürzlich von Philippe Rochat haben wir diesen Zusammenhalt stark gespürt: Wir lachen nicht nur viel zusammen, wir können auch gemeinsam traurig sein.

Sie haben jetzt einige Männer erwähnt, gibt es auch grosse weibliche Köche?

Nicht viele: Rosa Tschudi habe ich gekannt, Elfi Casty und Agnes Amberg, die leider früh starb. Die Nachfolgerin von Stucki kenne ich natürlich auch, Tanja Grandits. Aber es gibt ja auch nicht sehr viele Bankdirektorinnen oder Dirigentinnen. Wenn man als Frau eine solche Position erreichen will, muss man den Mut haben, voranzugehen.

Daran mangelte es Ihnen offenbar nicht. Fehlen Ihnen die grossen Herausforderungen knapp zehn Jahre nach der Pensionierung?

Nein, ich kann nun selber über meine Zeit bestimmen, das sagt mir sehr zu. Ich schätze es, zeitlich limitierte Engagements zu haben, wie im Herbst auf dem Flussschiff oder diesen Dezember im Restaurant Kiosk am Seefeldquai 51 in Zürich. So habe ich genügend Zeit, um Kochbücher zu schreiben. Daneben teste ich Restaurants für Guides und für die Chaîne des Rôtisseurs.

Was bedeutet das Älterwerden für Sie?

Ich denke wenig darüber nach. Wichtig ist natürlich, dass man gesund ist. Aber es gibt ja auch keine echte Alternative zum Älterwerden, Sterben muss man sowieso. Man weiss nie, wann die letzte Stunde schlägt.

Warum sind Sie nach der Pensionierung in Saas Fee geblieben, wo Sie anfangs doch gleich wieder weg wollten?

Mein Mann und ich haben uns einen Wegzug überlegt, doch dann merkten wir, dass wir hier nach vierzig Jahren Wurzeln geschlagen haben. Und ich wechsele selten etwas im Leben, wenn es mal stimmt. Ich bin meiner Coiffeuse treu, meiner Kostümdesignerin Christa de Carouge, natürlich meinem Mann – und nun eben auch Saas Fee. Von hier aus besuchen wir jetzt die Welt und manchmal kommt sie auch zu uns. ●



WETTBEWERB

Soeben ist das neueste Kochbuch «Ma Suisse» von Irma Dütsch erschienen. Drei Exemplare dieser kulinarischen Schweizerreise liegen für die InfoPlus-Leser bereit. Beantworten Sie für eine Wettbewerbsteilnahme die folgende Frage:
Wo kocht Irma Dütsch im Dezember 2015?

Antworten bitte bis 31. Januar 2016 per E-Mail an pensionierte.csg@credit-suisse.com oder telefonisch unter 044 333 28 94.

Ausflug mit Stöckli

Berge, Schabziger und strahlende Gesichter. Die Aktivitäten der Pensioniertengruppe Aarau sind so vielfältig wie ihre Mitglieder und sorgen für unvergessliche Momente.

Text: Maria Ryser | Fotos: Maria Ryser, Heidi Hauri

Es ist wieder so weit: Rund 30 ehemalige Credit Suisse Mitarbeitende der Sektion Aarau treffen sich im August zum ganztägigen Jahresausflug. «Der letztjährige Ausflug führte uns zur Aareschlucht und ins Grimselkraftwerk. Heuer fahren wir ins Glarnerland», erklärt Marianne Neeser, die mit Heidi Hauri und Beatrice Häuptli die Jahresausflüge organisiert. Als Erstes steht die Besichtigung der GESKA AG in Glarus, der weltweit einzigen Schabzigerfabrik, auf dem Programm. Das ist nichts für empfindliche Nasen. Schabziger, der würzige Sonderling unter den Käsesorten, scheidet die Gemüter: entweder man liebt oder man hasst ihn. Nach einer spannenden Einführung begibt sich die Gruppe auf den gut einstündigen Rundgang. Lachend und sich gegenseitig neckend stülpen die Teilnehmer die vorgeschriebene «Chirurgenhaube» übers Haar, schlüpfen in Plastikmäntel und Füsslinge und befreien sich von grossen Schmuckstücken. Per Lift geht's runter in die Produktionshallen.

Von der Kuhmilch zum Schabziger-Stöckli

Stauend verfolgt die Gruppe die verschiedenen Etappen der Schabziger-Herstellung. Besonders eindrücklich ist der sogenannte Kutter, ein 550-Liter-Mahlwerk, in dem der kompakte Rohziger

nach der Vorgärung schonend zerkleinert wird. Danach kommt es zu einem zweiten nochmals etwa drei Monate dauernden Reifungsprozess, bei dem erneut Feuchtigkeit entzogen wird. Das geschieht in hohen, gekachelten und nach vorne offenen Silos. Ein Spektakel bietet sich den Besuchern, wenn die Masse von Mitarbeitern mit weissen «Kunststofflatschen» vorsichtig gepresst wird. Das ist heute zwar nicht der Fall, die relativ schweren Latschen werden allerdings entsprechend neugierig begutachtet und weitergereicht. Es fehlt nur noch das Beifügen des staubfeinen Zigerklees, der dem Ziger das typische Aroma und die grünliche Farbe verleiht. Das Pulver darf dabei vor Ort gekostet werden und sorgt für angeregten Gesprächsstoff. In der letzten Halle wird der geschmeidige Ziger Teig schliesslich durch eine vollautomatische Anlage gepresst und kommt in der typischen Stöckliform wieder ans Tageslicht.

Wenn die Hierarchien schmelzen

«Das war sehr spannend und lehrreich», findet Frau Kohlbeck, die regelmässig an den Monatstreffen und dem Jahresausflug teilnimmt. An den monatlichen Aktivitäten sowie an den Jahresausflügen sind jeweils auch Partnerinnen und Partner herzlich willkommen. An den Aktivitäten der Pensioniertengruppe schätzen die Mitglieder vor allem den Austausch mit den ehemaligen Arbeitskollegen und das gesellige Beisammensein. «Wir hatten eine tolle Zeit zusammen», erinnert sich Organisatorin Heidi Hauri.



Beim Jahresausflug 2014 besuchte die Credit Suisse Pensioniertengruppe Aarau die Aareschlucht und das Grimselkraftwerk.



Rundgang durch die weltweit einzige Schabzigerfabrik beim Jahresausflug 2015: Der Kutter (links) zerkleinert nach der Vorgärung den Rohziger.

«Die SKA war wie eine grosse Familie, und die hervorragende Firmenkultur blieb auch nach dem Wechsel zur Credit Suisse bestehen.» Im Unterschied zu früher spielt die einstige Firmenposition heute keine Rolle mehr. «Es geht um den einzelnen Menschen. Die Hierarchien sind geschmolzen, und wir begegnen uns alle auf Augenhöhe», ergänzt Hauri. In Vorfriede auf das Mittagessen am Klöntalersee steigt die Gruppe wieder in den Car ein. Über den Klausenpass führt sie die Fahrt an diesem sonnigen Herbsttag gegen Abend schliesslich zurück nach Aarau. Ein weiterer Ausflug, der allen in schönster Erinnerung bleiben wird. ●

LESERTIPP



Roman Rüede,
Mitglied Credit Suisse
Pensioniertengruppe
Aarau

«Fertig Bürogummi», sagte sich Roman Rüede und suchte für die Zeit nach der Pensionierung eine sinnvolle Beschäftigung an der frischen Luft. So schneidet der Naturliebhaber seit 16 Jahren sich und einer stetig wachsenden Kundschaft Obstbäume.

InfoPlus: Herr Rüede, was fasziniert Sie besonders am Schneiden der Obstbäume?

Roman Rüede: Das Beeinflussen des Wuchses und des Ertrags von Obstbäumen. Der Baum braucht den Menschen eigentlich nicht, aber dann wächst er viel zu dicht und wild, meist wie eine Pappel, nach oben. Also geben wir Baumschneider dem jungen Baum einen sogenannten Erziehungsschnitt, und in der Vollreife pflegen wir ihn so, dass er genügend Licht erhält. Man wird quasi zum Seelendoktor des Baumes, und er dankt es mit gesundem Wachstum und reicher Ernte.

Wann ist der beste Zeitpunkt, um Obstbäume zu schneiden?

Zwischen November und März, wenn das Laub abgefallen ist. Natürlich kann man Bäume das ganze Jahr hindurch schneiden, nur fehlt dann wegen des dichten Laubes der Überblick. Triebe, die quer nach innen oder gerade in die Höhe wachsen, entfernt man im sogenannten Sommerschnitt.

Welche Utensilien braucht es dazu?

In erster Linie eine Baumschere und eine Säge. Dabei lohnt es sich, in qualitativ hochstehende Werkzeuge zu investieren. So erspart man sich viel Ärger. Dazu kommen Utensilien wie etwa Leiter, Schutzbrille, gute Kleider, Handschuhe und Schuhe mit harter Sohle.

Drei wichtige Tipps für einen Laien?

Nicht «coiffeurlen», das heisst, Fruchstäbe schneidet man entweder ganz weg oder man lässt sie stehen. Nur anschneiden gibt viel Holz und wenig Früchte. Beim Bäume setzen hingegen sollte man unbedingt die Wurzeln anschneiden. Es gilt die Regel: Rückschnitt gleich Wachstum. Auch gut zu wissen: Wenig Früchte bedeutet viel Schneiden und viele Früchte heisst wenig Schneiden. Und zu guter Letzt: Nichts machen ist in jedem Fall falsch.

In eigener Sache

Änderung Ansprechpersonen

Pensionierte der Credit Suisse Group profitieren dank verschiedener Kollektivverträge mit namhaften Versicherungsgesellschaften von attraktiven Versicherungslösungen zu vorteilhaften Sonderkonditionen. Dies gilt für Produkte in den Bereichen Kranken- und Sachversicherungen. Die zentrale Kontaktstelle bei Fragen rund um die Versicherungen war bislang der Versicherungsservice der Credit Suisse Group, eine Organisationseinheit der Pensionskasse. Neu wurden die Kernaufgaben des Versicherungsservice der Credit Suisse Group in den Bereich Human Resources – Swiss Payroll der Credit Suisse eingegliedert. Im Zuge dieser organisatorischen Anpassung ändern sich ab sofort die Ansprechpersonen.

Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Produkten in den Bereichen Kranken- und Sachversicherungen sowie für Offerten und Vertragsabschlüsse direkt an Ihren bevorzugten Versicherungspartner:

Krankenversicherungen

Sanitas
044 751 80 18
versicherungsservice.
creditsuisse@sanitas.com
www.scp.c.ch/credit-suisse

SWICA

052 244 22 33
swica@swica.ch
www.swica.ch/de/credit-suisse

Sachversicherungen

AXA Winterthur
044 209 61 22
csvs@axa.ch, www.axa.ch/cs

Zurich
0800 608 608
http://partner.zurich.ch/cs

Allianz Suisse
058 358 50 50
verguenstigungen@allianz.ch
www.allianz.ch/cs

Unfallmeldung

Haben Sie einen Unfall erlitten, melden Sie diesen bitte direkt Ihrer Krankenkasse.

Verabschiedung Nadia Mouthon

Seit über sechs Jahren ist Nadia Mouthon in der Westschweiz Ihre Ansprechperson in allen Belangen rund um die Pensioniertenbetreuung. Leider verlässt Frau Mouthon die Credit Suisse per Ende November, um eine neue Aufgabe ausserhalb der Bank zu übernehmen. Zum Zeitpunkt der Drucklegung Mitte September waren noch keine Angaben zur Nachfolgeregelung verfügbar.

Wir von der Fachstelle Pensioniertenbetreuung möchten uns für Nadia Mouthons grosses Engagement bedanken und ihr alles Gute für ihre Zukunft wünschen.

Herzlichen Dank, Nadia!
Daniel, Monika und Alexandra

Im Goldrausch mit Reka-Checks

Fahrten mit Bahn, Schiff oder Seilbahn, Restaurantbesuche, Eintritte zu Kulturinstitutionen – all dies mit 20 Prozent Ermässigung. Grossmutter Hanny Roduner setzte ihre Reka-Checks dieses Jahr erstmals mit ihren Enkeln in einem Reka-Feriedorf ein.

Text: Mariska Beirne | Foto: Christian Roduner

Der fünfjährige Orlando streckt triumphierend zwei Goldbarren aus Holz in die Luft und ruft: «Grosi, schau! Ich habe dein Gold gestohlen, jetzt musst du mich ins Gefängnis sperren!» Grossmutter Hanny Roduner packt den wartenden kleinen Dieb und steckt ihn hinter die hölzernen Gitterstäbe, nur damit dieser unter grossem Gekicher gleich wieder entwischen kann, sobald sich sein Grosi umgedreht hat. Der jüngere Enkel Phineas dreht währenddessen versunken an einem Wasserschöpfrad und lässt die Bächlein immer wieder anders über die Konstruktion aus Holz und Chromstahl fliessen. «Dieser Spielplatz hier ist phänomenal, so etwas habe ich noch nie gesehen», schwärmt die Seniorin.

Das Reka-Feriedorf Disentis

Der Spielplatz ist als Goldgräberstadt gebaut mit Bank, Polizei und Rathaus, Bergwerk inklusive Förderturm, Goldwaschanlage und Werkplatz mit Bagger. Das Thema Gold steht nicht zufällig im Zentrum; am Vorderrhein bei Disentis wird tatsächlich Gold geschürft, wenn auch die Vorkommen für den kommerziellen Abbau zu gering sind. Um den Spielplatz herum stehen sechs grosse Ferienhäuser, alle nach Süden auf die imposante Bergwelt der Surselva ausgerichtet. Schon von Weitem leuchten dem Besucher die farbigen Schiebeläden auf den warmen Holzfassaden entgegen – modern, aber dem hiesigen Baustil nicht fremd. Matthias Lutz, Leiter der Anlage in Disentis, sagt: «Es ist eine offene, frische Architektur: In den 52 grosszügig gebauten Wohnungen wie auch in den Gemeinschaftsräumen fühlt man sich sofort wohl. Das höre ich immer wieder, wenn die neuen Gäste ankommen.» Die Höhepunkte aus Kindersicht sind neben Spielplatz und den vielen Spielkameraden Hallenbad, Spielzimmer,

Ponyreiten und die Rekalino-Räumlichkeiten, wo die Kinder durch eine ausgebildete Kindergärtnerin betreut und angeleitet werden. «Wir hatten anfangs Diskussionen, weil meine Enkel sofort alles ausprobieren wollten. Aber das Wetter war so schön, dass es mir zu schade war, drinnen zu sein. Inzwischen haben wir aber abends das Hallenbad besucht, und die Kinder waren ab und zu im Rekalino-Club. So habe ich immer wieder etwas Ruhe, denn eine Kinderbetreuung rund um die Uhr bin ich nicht mehr gewohnt», erzählt Hanny Roduner. Tags zuvor habe sie mit anderen Grosseltern die Klosterkirche besichtigt und im gemütlichen Klostercafé Kuchen gegessen. Teilweise seien es einfache, aber durchdachte Dinge, die das Leben angenehm gestalteten, wie der Brunch am Samstag vor der Abreise: Die Erwachsenen schätzten es, auf diese Weise die Abreise ausgeruht und gestärkt antreten zu können, während die Kinder es genossen, ihre vielen neuen Freunde noch einmal zu sehen.

Mehr als ein Billet für Zug, Seilbahn oder Schiff

Die Reka-Checks sind Hanny Roduner seit Jahrzehnten vertraut. Bisher hatten sie und ihr Mann diese aber eher für Vergünstigungen der Halbtax-Abonnemente, Bahntickets, Bergbahnen und Restaurantbesuche ausgegeben. Für die Buchung im Feriedorf hatte sie etwas Geduld aufbringen müssen, denn die Wohnungen sind heiss begehrt und jeweils innert kürzester Zeit ausgebucht.





Hanny Roduner mit ihren Enkeln Orlando (links) und Phineas auf dem eigens für das Reka-Feriedorf konzipierten Goldgräberspielplatz in Disentis.

Letztes Jahr feierte Reka ihr 75-Jahr-Jubiläum, und sie gewinnt jedes Jahr an Beliebtheit. Der Betrag der verkauften Reka-Checks liegt inzwischen bei über 678 Millionen Schweizer Franken pro Jahr; im Jahr 2014 verzeichneten die Reka-Ferien 940000 Logiernächte. Dazu Matthias Lutz in Disentis: «Unser Feriedorf besteht zwar erst seit zehn Jahren; aber es ist nicht einmal das jüngste: Inzwischen sind Urnäsch, Sörenberg und Blatten-Belalp hinzugekommen, und es gibt zurzeit 13 Reka-Feriedörfer.» Die Reka-Erfolgsgeschichte begann 1939, kurz vor Ausbruch des Zweiten Weltkriegs. Die damalige Generation war geprägt von Wirtschaftskrise und Massenarbeitslosigkeit, von sozialer Unrast und der Bedrohung durch das nationalsozialistische Deutschland. Vor diesem Hintergrund entstanden 1937 die ersten Gesamtarbeitsverträge, in denen auch die Ferien der Arbeiterschaft ge-

regelt wurden. Die Idee einer Reisesparkasse stammte vom Schweizerischen Fremdenverkehrsverband zusammen mit dem Schweizerischen Gewerkschaftsbund. Ausgangspunkt war der Spargedanke: Man wollte die Arbeiter beim Sparen unterstützen und gleichzeitig durch Zinserträge und Verträge mit Tourismus- und Transportunternehmen die Ferien vergünstigen. Bis heute ist Reka eine Non-Profit-Organisation geblieben. «Reka ist für uns nicht nur wegen der Vergünstigung lohnenswert, sondern auch wegen des attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnisses, denn es wird wirklich viel geboten: Die Kinder sind hier so beschäftigt, dass ich zwei Wochen lang einfach die Füße hochlagern könnte», sagt Hanny Roduner und schaut sich nach ihren Enkeln um, die gerade zufrieden hölzerne Goldbarren in ihrer Bank aufschichten. ●

Reka und die Credit Suisse

Zur Reka pflegt die Credit Suisse seit 1941 eine enge Beziehung, und ein Vertreter der Bank sitzt im Reka-Verwaltungsrat. Nach ihrer Pensionierung kommen ehemalige Mitarbeitende der Credit Suisse weiterhin in den Genuss des Reka-Angebots: Pro Jahr und Person können für 800 Franken Reka-Checks im Wert von 1000 Franken bezogen werden.

WETTBEWERB

Gewinnen Sie mit der Beantwortung der folgenden Frage Reka-Ferien oder -Checks:
Wie viele Reka-Feriedörfer gibt es in der Schweiz?

1. Preis: CHF-500-Reka-Feriegutschein
2. Preis: CHF-250-Reka-Checks
3. Preis: CHF-100-Reka-Checks

Antworten bis 31. Januar 2016 an pensionierte.csg@credit-suisse.com.

Drei Generationen, ein Arbeitgeber

Wie haben sich die Arbeitswelt und die Wertvorstellungen der Angestellten in den letzten 50 Jahren verändert? InfoPlus hat zum Austausch zwischen drei Generationen aus dem Hause Credit Suisse eingeladen.

Text: Anna von Senger | Fotos: Robert Aebli

Alfred Banz, Sie haben 1965 bei der damaligen Schweizerischen Kreditanstalt (SKA) Ihre Karriere begonnen und blieben 36 Jahre bis zu Ihrer Pension bei der Credit Suisse. Wie haben Sie die enormen Veränderungen erlebt, zum Beispiel in der Kommunikation?

Alfred Banz: Die Veränderungen waren rasant, aber für uns Jüngere war es damals relativ einfach, sich an die technischen Neuerungen anzupassen. Meine Filiale in der Zürcher Enge hatte sogar den Ruf einer Versuchsstätte für neue Technologien. Ich erinnere mich an ein Ereignis 1990 in Genf: Ich sagte einem älteren Mitarbeitenden, dass ich in seiner Agenda – damals in einem PC-Terminal – einen Termin festlege. Daraufhin fasste er in seine Innetasche und fragte, wie ich denn in seine Agenda hier hineinschreiben wolle. Als Reaktion darauf habe ich sofort einen PC-Einführungskurs organisiert, zu dem ich alle Mitarbeiter gezwungen habe, obwohl einige ältere versuchten, sich herauszuwinden. Als ich diesen Arbeitsort verliess, waren alle dankbar dafür.

Mirjam Stähli: Ja, Veränderung findet unabhängig vom Alter laufend statt. Als ich 1991 bei der Credit Suisse anfang, hatten wir noch Floppy-Disc, der Fax löste den Telex ab. Heute kann ich mir beispielsweise nicht mehr vorstellen, ohne den Outlook-Kalender Termine zu vereinbaren. Wir kommunizieren nebst per Telefon via bankinternes Kommunikationstool Lync und erhalten zusätzlich massenhaft E-Mails. Früher arbeiteten wir auch viel, aber wir hatten nicht diesen Zeitdruck, der nun durch die vielen Kommunikationsmöglichkeiten verursacht wird. Wenn ich heute in Ruhe arbeiten will, muss ich mir bewusst ein Zeitfenster herausnehmen.

Wie machen Sie das?

Mirjam S.: Ich schalte im Lync-System auf den «Besetzt»- oder «Nicht stören»-Knopf.

Banz: Sonst leidet wahrscheinlich auch die Qualität der «Büez» darunter.

Mirjam S.: Stimmt, man muss sich schon überlegen: Was ist jetzt wichtig und wo brauche ich Zeit, um weiterzukommen? Zudem ist man heute jederzeit erreichbar und könnte ständig arbeiten. Auch das muss jeder für sich in den Griff bekommen.

Banz: Wie ist das mit diesem flexiblen Arbeitsplatz «Smart Working» – erwartet das Gegenüber nicht, dass man mal ein paar Worte wechselt?

Mirjam S.: Ja, vielleicht. Ich nehme mehr Rücksicht und bin ruhiger geworden, um andere bei der Arbeit nicht zu stören. Ich musste mich daran gewöhnen, denn für mich ist beispielsweise ein lautes «Grüezi»

oder «Guten Morgen» selbstverständlich. Möchte man mal etwas besprechen, hat man aber jederzeit die Möglichkeit, sich in Meetingräume oder Begegnungszonen zurückzuziehen.

Lara Stähli, Sie sind ja ein sogenannter «Digital Native». Für Sie sind diese Kommunikationsmittel Normalität.

Lara Stähli: Ja, aber süchtig nach dem Handy bin ich nicht, ich kann auch mal darauf verzichten. Ich bin halt damit aufgewachsen und surfe immer ein bisschen in den Medien. Während der Arbeit habe ich aber keine Zeit zum Chatten. Wenn, dann kommuniziere ich per E-Mail, Lync oder Whatsapp.

Fliesen dabei das Private und das Geschäftliche ineinander?

Lara S.: Ja, mit dem Lync schon. Man tauscht sich geschäftlich aus, spricht aber auch mal über Privates wie zum Beispiel das Wochenende und den Feierabend.

Banz: Früher haben wir das Private und das Geschäftliche viel strikter getrennt. Wenn man aber das Glück hatte, einen tollen Chef zu haben, wurde daraus eine enge Verbindung. Am Morgen sprach man hie und da über Privates. Aber untertags wurde selbstverständlich mit voller Konzentration gearbeitet. Vor allem die Jungen, denn man hatte hohe Erwartungen an sie. Wir machten den Lernenden schon beim Anstellungsgespräch klar, dass wir bis zum Schluss gute Noten erwarten.

Lara S.: Ich habe gerade diesen Sommer

die Lehre abgeschlossen und diese Erwartungen auch so erlebt, wie Sie beschreiben. Sowohl beim Bewerbungsgespräch als auch bei den Noten.

Wenn man früher sagte, man mache eine Lehre bei der Credit Suisse, war das etwas Spezielles. Wie ist das heute?

Lara S.: Das ist immer noch so. Als ich zu Beginn der Lehre in der Berufsschule sagte, ich sei bei einer Bank, wurde dies bewundert. Wenn ich zudem den Arbeitgeber Credit Suisse erwähnte, spürte ich noch mehr Bewunderung, auch ausserhalb der Schule.

Banz: Seit dem ganzen «Infragestellen» der Banken höre ich aber von den Älteren oft, sie würden ihren Arbeitgeber nicht mehr erwähnen. Es hiesse dann: Was, du bist einer von denen?

Mirjam S.: Ich habe auch schon in gewissen Kreisen nicht erwähnt, dass ich in einer Bank arbeite. Die Jüngeren gehen vielleicht lockerer damit um. Für sie ist die Credit Suisse eine gute Ausbildungsstätte mit exzellenten Bedingungen und vielen Möglichkeiten in einem internationalen Umfeld.

Banz: Zu meiner Lehrzeit sahen die Bedingungen allgemein etwas anders aus. Ich will nicht bluffen, aber ich muss es jetzt doch sagen: Ich machte meine Lehre bei der Solothurner Kantonalbank und habe sie mit Bestnote abgeschlossen.

Lara S.: Das ist ja mega gut!

Banz: Als ich am nächsten Morgen zu meinem Arbeitsplatz kam, pffiff mich mein Chef in sein Büro und sagte: Ich gratuliere, Herr Banz, wir haben es erwartet. (Alle lachen) Im gleichen Atemzug meinte er aber, er hoffe, dass ich nicht vergessen habe, dass die Bank während der Rekrutenschule nichts zahlt.

Mirjam S.: Das hat sich verändert. Die Erwartungen gegenüber dem Arbeitgeber sind heute unvergleichbar hoch. Mitarbeitende rechnen damit, dass sie während Weiterbildungen, Rekrutenschule oder Auslandsaufenthalten unterstützt werden. Diese Erwartungshaltung fordert auch die Chefs. Wer aber weiterkommen will, muss auch viel leisten. Das ist gleich geblieben. Wichtig dabei sind die Mentoren.

Lara S.: Ja, man braucht Leute, die einen betreuen und fördern. Während meiner Lehrzeit hatte ich sechs verschiedene Berufsbildner und einen zuständigen HR-Berater, die für mich eine grosse Unter-

→

«Früher arbeiteten wir auch viel, aber wir hatten nicht diesen Zeitdruck, der heute durch die diversen Kommunikationsmittel verursacht wird.»

Mirjam Stähli



Angeregtes Gespräch unter drei Generationen: Lara Stähli, Alfred Banz und Mirjam Stähli (von links nach rechts).



«Früher gab es keinen Raster und kaum Vorgaben für die Zielsetzungen eines Chefs. Das quantitative Resultat und die Kundenzufriedenheit standen über allem.»

Alfred M. Banz (77) war von 1965 bis 2000 bei der Credit Suisse beziehungsweise der Schweizerischen Kreditanstalt (SKA) angestellt, davon zwölf Jahre in Italien und sechs Jahre in Genf. Von 1996 bis zu seiner Pensionierung war er als Mitglied der Geschäftsleitung verantwortlich für das Tessin. Er ist verheiratet und Vater von drei erwachsenen Töchtern.

→ stützung waren. Heute ist meine Chefin meine Mentorin.

Hat sich denn die Rolle eines Vorgesetzten verändert, Mirjam Stähli?

Mirjam S.: Ja, sie hat sich in den letzten 25 Jahren gewandelt. Durch moderne Technologien entstanden neue Formen des Arbeitsplatzes wie Home Office oder Smart Working, was mehr Freiheit bedeutet. Da sind klare Termine gefragt, um den Informationsaustausch zu gewährleisten. Die Zielvorgaben des Arbeitgebers sind indes hoch und Work-Life-Balance ist in aller Munde. Vorgesetzte müssen hier eine gute Balance zwischen Mitspracherecht und klaren Führungsentscheidungen treffen. Viele Mitarbeitende planen heute zudem kurzfristig, was Vorgesetzte zusätzlich fordert. Mit dieser Kurzfristigkeit habe ich ganz klar Mühe, auch bei meinen Töchtern. (lacht) Da sollten Vorgesetzte Konstanz hineinbringen.

Und wie war das mit den Zielsetzungen eines Vorgesetzten, Herr Banz?

Banz: Es wurde weniger Papier produziert. Das quantitative Resultat und die Kundenzufriedenheit standen über allem.

Welche Eigenschaften braucht es heute, um erfolgreich zu sein?

Lara S.: Zum Beispiel Wille und Durchsetzungsvermögen.

Banz: Der Wille ist das Wichtigste. Man sollte auch bereit sein, Überdurchschnittliches zu leisten. Und ein bisschen Schwein braucht es auch.

Lara S.: (lacht) Im Zentrum steht für mich aber die Freude an der Arbeit.

Banz: Stimmt. Nur solange es einem gefällt, ist der Wille da.

Mirjam S.: Gerade in meinem Alter sollte man zudem nicht stehen bleiben. Da finde ich zum Beispiel das «Reverse Mentoring»-Programm der Credit Suisse sehr gut, in dem die Jungen – bis 30-Jährigen – als Mentoren der Älteren – das sind Mitarbeitende ab 50 – fungieren. Ausserdem muss man gut kommunizieren können und wissen, wie man auf sich aufmerksam macht. Es reicht heute nicht mehr, nur im «stillen Kämmerlein» zu arbeiten.

Banz: Ja, richtig. Im Zweifelsfall darf der Arbeitnehmende aber ruhig auf den Tisch klopfen. Schliesslich zählt auch die Ausstrahlung eines Menschen, ob Mann oder Frau.

Apropos Mann oder Frau: Die Vereinbarkeit von Familie und Job ist heute

ein wichtiges Thema. Lara, wie sieht Ihr Zukunftsplan punkto Familie und Arbeit aus?

Lara S.: Ich möchte ganz klar eine Familie haben und auch Kinder, am liebsten vier. Meine Auffassung von Vereinbarkeit entspricht ganz und gar nicht dem alten Schema. Wohl würde ich während des sechsmonatigen Mutterschaftsurlaubs zu Hause bleiben, aber dann möchte ich wieder arbeiten gehen.

Banz: Auch mit vier Kindern?

Lara S.: Ja. (lacht) Vielleicht auch mit zwei. Ich sehe es bei meiner Mutter, wie unterstützend der Arbeitgeber sein kann. Deshalb kann ich mir sehr gut vorstellen, mit Familie und Kindern im Teilpensum für die Credit Suisse weiterzuarbeiten. Je nach Funktion könnte ich auch von zu Hause aus arbeiten, am Schalter hingegen müsste ich mindestens 60 Prozent präsent sein.

Mirjam S.: Was das Zeitmanagement betrifft, ist das Home Office gerade für Eltern natürlich ein grosser Vorteil. Früher ging man offenbar als Mutter nur arbeiten, wenn man zu wenig Geld hatte. Das hat sich in den letzten Jahren stark gewandelt. Frauen absolvieren bessere Ausbildungen und wollen im Job bleiben. Die Credit Suisse fördert dies sehr, zum Beispiel mit dem Projekt «Real Returns», das gezielt gut aus-



«Die vielen Kommunikationsmöglichkeiten zwingen mich heute, mir bewusst ein Zeitfenster zu schaffen, um in Ruhe arbeiten zu können.»

Mirjam Stähli (49) arbeitet seit 1991 bei der Credit Suisse, heute als Head Employee Relations. Sie ist verheiratet und hat nebst Lara noch eine 20-jährige Tochter.

gebildete Mütter in die Arbeitswelt zurückholt. Am Anfang war ich allerdings froh um ein kleines Arbeitspensum von 20 Prozent. Heute sind solch tiefe Pensen fast nicht mehr möglich. Wichtig ist, dass man als berufstätige Eltern über das Arbeitspensum oder die Kinderbetreuung diskutieren und sie gemeinsam gestalten kann. Für mich war es trotzdem manchmal ein Spagat, denn ich wollte nicht, dass irgendjemand inklusive des Arbeitgebers zu kurz kommt.

Herr Banz, Sie haben drei Töchter. Wie hat sich Ihre Karriere mit der Familie vertragen?

Banz: Meine Frau sagte immer: «Du kannst unter der Woche jederzeit nach Hause kommen, ich erwarte aber, dass du am Freitagabend um 18 Uhr daheim bist.» Das ging problemlos bis 1977, als ich wegen der Chiasso-Krise nach Italien ging. Man sagte mir, in drei Monaten hätten wir alles im Griff. Daraus wurden aber zwölf Jahre. Meine älteste Tochter war damals zehn Jahre alt, die jüngste sechs. Wenn man über zwölf Jahre hinweg entweder freitags spätabends oder samstags nach Hause kommt, muss man einen Partner haben, der voll hinter einem steht und alles alleine bewältigen kann. Ich habe während der

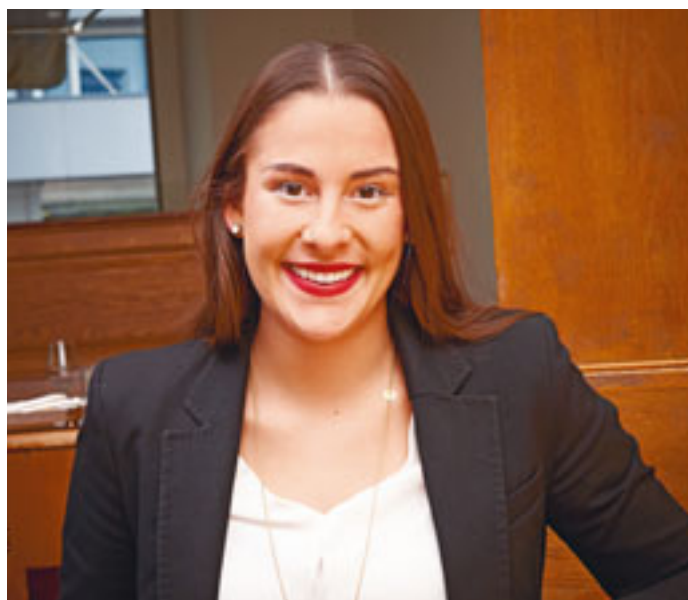
ganzen Zeit und auch später nie von den Töchtern gehört: Papi, du warst ja nie daheim. Möglich war das nur dank meiner tollen Frau.

Mirjam S.: Das beweist, dass man gestern wie heute den Rückhalt der Familie braucht, ob man jetzt die klassische oder die moderne Arbeitsaufteilung lebt. Am Schluss muss man sie miteinander besprechen und gemeinsam tragen.

Lara S.: Diesen Zusammenhalt habe ich auch in unserer Familie immer gespürt und als positiv erlebt. Hierfür war mir meine Mutter eine Art Vorbild, das ich später auch gerne mal so meinen Kindern vorlebe. ●

«Ich kann mir sehr gut vorstellen, als Mutter für die Credit Suisse weiterzuarbeiten, denn ich habe selbst nur Positives als Kind einer Credit Suisse Mitarbeitenden erlebt.»

Lara Stähli (19) hat diesen Sommer die Lehre als Bankkauffrau bei der Credit Suisse abgeschlossen und arbeitet derzeit im Cash Service. Sie ist die Tochter von Mirjam Stähli.



Reif für die Mittelmeerinsel

Mallorca birgt viele ruhige Orte, um in mediterranem Flair und Genuss zu schwelgen und eine Auszeit vom Winter zu nehmen. Ein besonderes Paradies jedoch ist die Finca Son Jorbo.



Wer dem Nebel und der durchdringenden Kälte auch nur für ein paar Tage entfliehen möchte, dem sei Mallorca gerade in der Zwischensaison wärmstens empfohlen. Die grösste Insel der Balearen-Gruppe bietet nicht nur sonnige Erholung am Meer, sondern auch pittoreske Städtchen als Ausflugsziel und unzählige Wander- und Fahrradwege zum Erkunden. So begegnet man immer wieder Kleingruppen von Radlern, die ihre Tour nur für eine Erfrischung im Meer oder eine Abkühlung am Bartresen unterbrechen. Die Wanderwege sind sehr gut ausgeschildert und gepflegt. Dank detaillierter Karten verlaufen sich Spazierfreudige auch auf den bergigen Touren mit Meeresblick nicht.

Finca mit viel Herz

Ob für ein verlängertes Wochenende oder zwei Wochen Ferien: Wenn es darum geht, die perfekte Finca dafür zu finden, empfehle ich die Finca Son Jorbo von ganzem Herzen. Denn ebenso führt das englische Paar



Auf der Finca Son Jorbo (unten links) geniessen die Gäste Pool und Ruhe zumeist alleine. Bertie teilt den erholsamen Blick von der Appartementsterrasse in die Umgebung gerne mit den Bewohnern.

Annie und Martin seit zwölf Jahren sein kleines Paradies – zusammen mit mittlerweile zehn Katzen. Das Ehepaar hat über Jahre hinweg das traditionelle mallorquinische Haus aus dem 17. Jahrhundert liebe- und geschmackvoll in mehrere kleine Appartements umgebaut –, inklusive einer eigenen Wohnung – die alle aus einem Schlaf- und Wohnzimmer, einem Bad, einer Küche und einer Terrasse bestehen. Die Ausstattung ist sensationell: Vom Schirm über die Strandtücher bis hin zur Knoblauchpresse ist alles vorhanden. Gerade deshalb und weil Annie

und Martin mit guten Tipps und viel Hilfsbereitschaft jederzeit zur Seite stehen, ist die von Tripadvisor hochdekorierte Finca Son Jorbo viel mehr als ein Bed and Breakfast – und das bei sehr moderaten



Zur Person

Regula Brechbühl, Chefredaktorin InfoPlus, teilt hier zwei von ihren persönlichen Ruheoasen mit den InfoPlus-Lesern.

Preisen. Um das Haus herum sind auf 34000 Quadratmetern Hunderte von Olivenbäumen angelegt, ein Garten umsäumt den herrlich blauen Pool. Hier zu liegen, wenn es am Meer zugig und kühler ist, und Wärme und absolute Ruhe zu geniessen, fühlt sich wie das private Paradies an. Denn die anderen Gäste – die übrigens mindestens 18 Jahre alt sein müssen – sind auch hier kaum zu sehen. Ausser beim im Preis inbegriffenen Frühstück, bei dem man sich die delizösen selbst gemachten Konfitüren von Annie schmecken lassen kann. Hier ist auch der Ort, an dem sich unter den zumeist aus dem englisch-sprachigen Raum stammenden Gästen ein Plauderstündchen entspinnt oder das Besizershepaar sich nach Plänen erkundigt und mit wertvollen Hinweisen ergänzt. In jedem Fall werden alle Gäste zuverlässig von der sehr kommunikativen Katze Bertie begrüsst und liebevoll in den Tag hineingeschnurrt.

Beschauliche Plätze

Die Finca zu finden ist nach Anleitung einfach, zudem befindet sie sich perfekt versteckt hinter einem kleinen Hügel, unmittelbar neben dem vom Tourismus verschonten Städtchen Porreres, das im Nordosten der Insel liegt. Das Haus ist sehr einfach in einer halben Stunde

Autofahrtzeit ab Flughafen mit dem Taxi zu erreichen. Vom Feriendomizil aus sind viele Sehenswürdigkeiten und ruhige Strände innerhalb von 20 bis 40 Minuten Fahrtzeit zu erreichen.

In jedem Fall lohnt sich aber ein Ausflug in das an der Südostküste gelegene beschauliche Dorf Santanyí, wo sich rund um die Plaça Sa Porta Murada und den Gässchen drumherum Boutiquen an Restaurants und Bars reihen. Jeden Mittwoch und Samstag treffen sich dort auch die Einheimischen zum Wochenmarkt. Der Ausflug lässt sich leicht verbinden mit einem Tag an einem der nur wenige Minuten entfernten Strände. Danach auf dem Platz neben der Kirche mit viel Abendsonne und Wind im Gesicht einen Drink zu geniessen, fühlt sich wunderbar nach Ferien an. Orientalische Gefühle kommen auch bei einem Besuch in Palma auf, besonders wenn am Abend die Lichter angehen und die Stadt in ein Strahlen aus 1001 Nacht einhüllt – immer mit Meeresrauschen im Hintergrund. Hier gibt es unzählige schöne Ecken, spannende Shops und Restaurants zu entdecken. In jedem Fall etwas Besonderes und einen Besuch wert ist die Emilio Innober an der Calle Concepción 9. Der Küchenchef Emilio Castrejón hat von seinen Reisen mexikanische, asiatische und mediterrane

Elemente mitgebracht, die er nun in die Kreationen mit den täglich frisch vom Markt geholten Lebensmitteln einfließen lässt. Das Resultat nennt sich Fine Fusion. Was darunter zu verstehen ist, weiss man spätestens, wenn man Emilio beim Schneiden des frischen, rohen Fisches beobachtet und die köstlichen Kombinationen aus Shrimps auf einem Tomaten-Papaya-Salat oder frischen Schwertfisch an einer Ingwer-Olivenöl-Marinade probiert hat. Emilio ist mittlerweile weitem bekannt, und man sollte sich früh genug einen Tisch reservieren. Genauso verhält es sich auch mit der Finca Son Jorbo: Wer bei Annie und Martin schon einmal die Ruhe und die sensationelle Gastfreundschaft genossen hat, kommt immer wieder. Es lohnt sich also, sich das kleine Paradies per Mausclick früh genug zu sichern. ●

Adressen

www.fincasonjorbo.com
www.emilioinnober.com

Für weitere Tipps und Hintergrundinformationen empfiehlt sich der Insel-Guide «Mallorca im Überblick».

Fünfeinhalb Sterne über Hamburg

Owohl den Bewohnern der hanseatischen Stadt eine gewisse Kühle nachgesagt wird, kann ich nur von sehr herzlichen Begegnungen berichten. Vermutlich hat der heisse Sommer seinen Teil dazu beigetragen, denn dieser belebte die Cafés und Bars und

verwandelte das sandige Elbufer in eine städtische Ferieninsel. Den absoluten Star in Sachen Genuss und Verwöhnen jedoch entdeckte ich an der Elbchaussee: das Hotel Louis C. Jacob, dessen fünfeinhalb Sterne mehr als verdient sind. Nebst dem sehr zuvorkommenden, aber dennoch familiären

Service, dem ausgezeichneten Essen und der edlen Atmosphäre ist der Blick auf die Wasserstrasse mit den lautlos vorbeiziehenden Containerschiffen aus der ganzen Welt die wohl faszinierendste Kulisse, die ich je am Frühstückstisch erlebt habe. ●
www.hotel-jacob.de



Immer sehenswert: Terrasse des Louis C. Jacobs (links), Blick in die Speicherstadt (Mitte) und das Löschen der riesigen Schiffe auf der Hafensrundfahrt.

Eine Lösung im Fokus

Wer bei der Credit Suisse einen Anlageberater hat, kann neuerdings zwischen den vier Anlagelösungen Credit Suisse Invest Mandate, Expert, Partner und Compact wählen. Dies gilt auch für die pensionierten Mitarbeitenden, die von Personalkonditionen profitieren können. Teamleiterin Liliane Däster im Gespräch über die Lösungen.

Text: Mariska Beirne | Fotos: Robert Aebli

Mit Credit Suisse Invest wurde die Anlageberatung fundamental geändert. Warum? Globalisierung und Digitalisierung haben die Märkte markant verändert, die Entscheidungs- und Handelswege sind kürzer, und insgesamt ist alles schneller geworden. Kunden erwarten, dass wir sie bei Marktveränderungen



Freude an modernsten Überwachungstools und eine gute Portion Menschenkenntnis sind wichtige Grundpfeiler in Liliane Dästers Tätigkeit.

oder auftretenden Risiken in ihren Portfolios zeitnah informieren. Darüber hinaus bestehen auch höhere Erwartungen in Bezug auf Transparenz und Wahlmöglichkeiten: Welche Leistungen erhalte ich konkret? Kann ich auf entschädigungsfreie Anlagefonds zugreifen? Kann ich zwischen verschiedenen Betreuungsmodellen wählen? Die Einführung von Credit Suisse Invest ist unsere Antwort auf diese Herausforderungen.

Inwiefern?

Mit Credit Suisse Invest hat jeder Kunde die Wahl zwischen vier klar definierten Anlagelösungen. Er wählt selber, welche seinem Anlageverhalten und seinen Bedürfnissen am besten entspricht. Mit jeder Anlagelösung ist ein klares Leistungsversprechen verbunden. Der Kunde weiss genau, was er vom Kundenberater erwarten darf, welche zusätzlichen Dienstleistungen ihm zustehen, wie intensiv seine Anlagen überwacht werden und auf welche Art und Weise diese erfolgt.

Wie unterscheiden sich die vier Varianten?

Die wichtigsten Unterscheidungsmerkmale liegen bei der Intensität der Beratung und der Proaktivität des Kundenberaters. Die Palette reicht von einem jährlichen strategischen Beratungsgespräch mit

dem Kundenberater bis hin zu einem proaktiv betreuten und laufend überwachten Vermögensverwaltungsmandat.

Welche Anlagelösung würden Sie jemandem empfehlen, der sich wegen seiner beruflichen Vergangenheit selber schon sehr gut mit Vermögensanlagen auskennt?

Jeder Kunde hat individuelle Bedürfnisse. Unser Ziel ist es, für jeden Kunden eine Lösung anzubieten, die seinen Wünschen und Bedürfnissen entspricht. Es gibt ehemalige Mitarbeitende, die ein grosses Finanzwissen besitzen, jetzt aber keine Lust mehr haben, sich ständig

mit den Märkten zu befassen. Sie wollen lieber ihren Hobbys nachgehen oder sind viel auf Reisen. Andere wiederum finden es spannend, sich auch im Alter noch sehr aktiv im Markt zu bewegen, und schätzen eine proaktive Beratung und umfassende Analyse ihres Depots.

Wie finden die Kunden heraus, welche Lösung am besten zu ihm passt?

Wir beginnen immer mit einem ausführlichen Beratungsgespräch. Dabei erfassen wir zusammen mit dem Kunden seine aktuelle

→

DIE VIER NEUEN OPTIONEN

	Mandate	Expert	Partner	Compact
Ziel	Professionelle Vermögensverwaltung: Ihre Anlagestrategie optimal umgesetzt.	Am Puls der Märkte: Die Lösung für engagierte Anleger.	Chancen nutzen und Risiken erkennen: Die Lösung für anspruchsvolle Anleger.	Auf den Punkt gebracht: Die kompakte Anlagelösung.
Service	Bei der Anlagelösung Mandate entscheiden Sie über die geeignete Anlagestrategie und übertragen die Verwaltung und laufende Portfolioüberwachung Ihrer Vermögenswerte an unsere Anlageexperten.	Neben Ihrem persönlichen Berater als zentralem Ansprechpartner steht Ihnen bei der Anlagelösung Expert ein spezialisierter Anlageexperte zur Seite, der gemeinsam mit Ihnen Ihre massgeschneiderte Anlagestrategie definiert und umsetzt.	Mit der Anlagelösung Partner stehen Sie in regelmässigem Kontakt mit Ihrem persönlichen Berater, lassen Ihr Portfolio periodisch überwachen und erhalten laufend wertvolle Hinweise bezüglich Ihrer aktuellen Portfolioqualität.	Die Anlagelösung Compact bietet einen einfachen und unkomplizierten Service zur Abdeckung Ihrer grundlegenden Anlagebedürfnisse. Einmal pro Jahr besprechen Sie Ihr Portfolio mit Ihrem persönlichen Berater, um Ihre Anlagestrategie und Anlagen zu überprüfen.
Betreuung und Interaktion	● ● ●	● ● ● ●	● ● ●	● ●
Überwachung und Reporting	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ●	● ●
Ideen und Services	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ●	● ●

● = wenig ausgeprägt

● ● ● ● ● = stark ausgeprägt

«Unsere ehemaligen Mitarbeitenden profitieren von Vorzugskonditionen.»

→ Situation, seine Ziele und seine Wünsche. Dann überprüfen wir die persönliche Anlagestrategie sowie die Risikofähigkeit und -bereitschaft. Fragen, die sich der Kunde stellen muss, sind: Wie viel Risiko kann ich aufgrund meiner finanziellen Verhältnisse eingehen? Wie viel von meinem ersparten Vermögen möchte ich jährlich abziehen können? Oder: Wie viele Schwankungen bin ich bereit zu tragen, und bis wohin fühle ich mich wohl dabei? Wir führen die Beratung neu mit iPads durch, was den Vorteil hat, dass wir alles direkt auf einem Bildschirm visualisieren und dem Kunden bereits während des Gesprächs einen konkreten Anlagevorschlag unterbreiten können. Das erleichtert die Kommunikation und macht die Beratung attraktiver, strukturierter und konsistenter.

Ebenfalls neu ist, dass der Kunde mit Credit Suisse Invest eine Anlagegebühr zahlt.

Ja, wir haben eine neue Preisstruktur. Bei den regulären Kundenkonditionen wurden die Depotgebühren und vor allem die Transaktionsgebühren gesenkt. Der Kunde bekommt neu Zugang zu entschädigungsfreien Fonds. Gleichzeitig wird eine Anlagegebühr eingeführt, die sich je nach gewählter Anlagelösung und den damit verbundenen Dienstleistungen unterscheidet. Die Gebühren für das gewählte Leistungsversprechen sind somit transparent.

Was sind die Vorteile von Credit Suisse Invest für die Pensionierten?

Unsere pensionierten Mitarbeitenden profitieren von Vorzugskonditionen: Sie bezahlen nur die Hälfte der Anlage- und der Depotgebühr. Je nach gewählter Lösung wird auch das Hinzuziehen von Fachpersonen, beispielsweise Finanzplanern oder Steuerexperten, günstiger als bisher. Bei Partner, Expert und Mandate ist zusätzlich ein kostenloser Steuerausweis inbegriffen.

Ändert sich für die Pensionierten etwas bezüglich der Betreuung?

Ganz besonders liegen mir unsere Pensionäre am Herzen, von denen manche über Jahrzehnte für unsere Bank gearbeitet haben. Sie gehören zweifellos zu unseren wichtigsten Botschaftern, und es ist uns wichtig, dass sie zufrieden sind. Die Pensionierten werden bei Credit Suisse Invest weiterhin vom selben Kundenberater betreut. Hier ändert sich nichts.

Wie sollen Pensionierte vorgehen, die sich für Credit Suisse Invest interessieren?

Am besten gehen sie auf ihren Kundenberater zu und vereinbaren mit ihm einen Termin. Dieser kann Credit Suisse Invest optimal erklären und den persönlichen Nutzen für den Kunden aufzeigen. ●

KURZES PORTRÄT ZU LILIANE DÄSTER



Teamleiterin und Kundenberaterin mit Herzblut: Liliane Däster.

Liliane Däster ist Teamleiterin Personalkunden der Region Zentralschweiz. Seit 15 Jahren arbeitet sie in der Privatkundenberatung, und seit dreieinhalb Jahren ist sie in dieser Position tätig. Liliane Däster stellt hohe Qualitätsansprüche an die Kundenberatung, die sie von ihren Mitarbeitenden erwartet wie auch von sich selbst. Der Kunde soll den Mehrwert spüren, den ihm eine Betreuung dieses Teams einbringt. Was das genau bedeutet, reflektiert sie mit ihren Mitarbeitenden, indem sie sie regelmässig an Kundengespräche begleitet, hauptsächlich aber indem sie es aktiv vorlebt.

Ihre Bankkarriere begann Liliane Däster bei der Kantonalbank. Danach führte ihr Weg unter anderem über die Neue Aargauer Bank, die Raiffeisenbank und die Privatbank Wegelin & Co. zur Credit Suisse, wo es ihr bisher am besten gefällt. Nach ihrer Weiterbildung als Betriebswirtschafterin HF hat sie vor drei Jahren den eidg. dipl. Finanz- und Anlageexperten abgeschlossen. Insbesondere schätzt sie die IT-Systeme der Grossbank und die Professionalität – viel wichtiger aber: Sie findet ihr Team grossartig.

2015/16

AGENDA

Die Agenda gibt einen Überblick über die regelmässigen Pensioniertentreffen, Spezialanlässe und grossen Jahresanlässe.

Aarau

Kontaktperson: Heidi Hauri
Reutlingerstrasse 12, 5000 Aarau
Telefon 062 824 05 01

Bern

Monatstreff Ex-SKA:
Restaurant Côte Sud, Galerie Bahnhof
Bern (oberste Rolltreppe), jeden letzten
Donnerstag im Monat ab 10.00 Uhr
Kontaktperson: Elisabeth Vakhshoori
Telefon 031 972 50 34

Monatstreff Ex-SVB (Kegeln und Jassen):
Restaurant Jardin, Bern, jeden ersten
Dienstag im Monat ab 14.30 Uhr
Kontaktperson: Markus Plattner
Telefon 031 971 61 52 oder
E-Mail: m.plattner@bluewin.ch

Genf

Kontaktperson: Dolores Luria
34, Rue du Nant, 1207 Genf
Telefon 077 400 07 52
dolores@luria.ch

Lausanne

Mittagessen und Treffen jeden zweiten
Donnerstag im Monat. Wanderungen
finden regelmässig statt. Kontaktperson:
Raymonde Ganty, Telefon 021 791 49 63

Luzern, Ob- und Nidwalden

Monatstreff und Aktivitäten gemäss
Programm (wird in der Region verschickt).
Stammlokal Restaurant Weinhof,
Weysstrasse 12, Luzern jeden ersten
Montag im Monat ab 14.00 Uhr
Kontaktperson: Elisabeth Schilling
Telefon 041 850 48 50 oder
E-Mail: schillingelisabeth@hotmail.com

Solothurn

Monatstreff: Hotel Astoria, Solothurn
Kaffeehöcks finden jeweils am ersten
Mittwoch des Monats ab 9.00 Uhr statt

Besondere Termine: 3. Februar 2016,
anschliessend Treberwurstessen in Ligerz.
4. Mai 2016 mit Frühstück im Astoria

Kontaktperson für sämtliche Anlässe der
Region Solothurn: Hans Weichlinger,
Hofuren 226, 4574 Nennigkofen,
Telefon 032 623 63 35
Handy 079 481 08 07 oder
E-Mail: hans.weichlinger@bluewin.ch

St. Gallen

Monatstreff: Restaurant Stephanshorn,
Lindenstrasse 169, St. Gallen,
jeden zweiten Mittwoch im Monat, ab
14.00 Uhr (Bus 4 ab HB bis Haltestelle
Lindenstrasse)

Tessin

Angebote der Pensioniertenbetreuungs-
gruppe «Gruppo Animazione Pensionati
del Credit Suisse Ticino (GAP)».
Informationen erhalten Sie via E-Mail:
Info@gapticino.ch oder unter
www.gapticino.ch

Winterthur

Monatstreff Ex-SVB: Restaurant Freieck,
Tösstalstrasse 287, Winterthur, jeden
letzten Montag im Monat ab 14.00 Uhr.
Treffen Ex-SKA/CS, gemäss separatem
Programm.
Kontaktpersonen: Heinrich Weber
Wasserfurrstrasse 7, 8472 Seuzach,
Telefon 052 335 16 01
Handy 079 475 93 10
E-Mail: heinrichweber@gmx.ch

Hermann Flach, Bettenstr. 175,
8400 Winterthur, Telefon 052 212 27 11
Handy 079 350 45 87
E-Mail: hermann.flach@bluewin.ch

Zürich

Gruppe Ex-SKA Rathausplatz, Treffen
jeden ersten Donnerstag im Monat um
11.30 Uhr, Restaurant Elefant, Zentrum
Witikon, Witikonstrasse 279, 8053 Zürich

Gruppe Ex-SKA Flughafen
Donnerstag, 14. April 2016
Gemütlicher Höck um 11.00 Uhr
Restaurant Grünwald, Regensdorferstrasse
237, 8049 Zürich, zwischen Höngg und
Regensdorf, Parkplätze vorhanden.
Ab HB Zürich mit Tram 13 bis Endstation
Frankental und Bus 485 bis Haltestelle
Grünwald, Kontaktperson: Kurt Schär
schaer-jaeggi@bluewin.ch

Monatstreff Ex-SVB:
Restaurant «Glockenhof» (Glogge-Egge),
Sihlstrasse 31, 8001 Zürich, jeden ersten
Montag im Monat ab 14.00 Uhr

Monatstreff Ex-Bank Leu: Restaurant
Werdguet, Morgartenstrasse 30,
8004 Zürich, jeden ersten Mittwoch im
Monat ab 14.00 Uhr

Gruppe Hauptsitz Paradeplatz
Exportfinanzierung HXA und Finanz AG
Treffen jeden ersten Mittwoch in den
Monaten März, Juni, September und
Dezember um 11.30 Uhr, Restaurant
Zeughauskeller, Paradeplatz, 8001 Zürich
Kontaktperson: Helga Janitschek
Telefon 044 833 27 91
oder E-Mail: hjanitschek@glattnet.ch

Wichtige Veranstaltungen können der
Redaktion mitgeteilt werden. Aufgrund
des beschränkten Platzangebots
können nicht alle Ereignisse und Treffen
berücksichtigt werden.

* TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Pensionierte Mitarbeitende der Credit
Suisse können teilnehmen. Bei richti-
gen Antworten mehrerer Teilnehmer wird
der Gewinner durch das Los ermittelt
und persönlich benachrichtigt. Es
erfolgt keine Barabgeltung, und über
den Wettbewerb wird keine Korrespon-
denz geführt. Der Rechtsweg ist
ausgeschlossen.

Südamerika, Panama-Kanal & Karibik

Traumroute zwischen Pazifik & Atlantik

Sie sparen:¹

- Kreuzfahrt – bis zu **CHF 1'507.–**
- €-Schwäche – bis zu **CHF 653.–**

Wir schenken Ihnen:*

- ✓ **Transfers** ✓ **Trinkgelder**
- ✓ **Limousinen-Transfer** bei Abreise

Luxury Cruising
by MCCM

Oceania Cruises – Luxus wie es Ihnen passt.

Die mittelgrossen Schiffe bieten Ihnen eine gastliche Atmosphäre, hochwertigen Service, internationale Küche in Gourmet-Restaurants und erstklassige Ausstattung. Eleganz, Luxus und persönlicher Service stehen an oberster Stelle, während Sie einzigartige Reiseziele zu einem unschlagbaren Preis-Leistungsverhältnis erleben können.



Ab/bis Zürich

19 Tage, 27. April - 15. Mai 2016

Deluxe Ocean View ab CHF 5'595.–*

Veranda ab CHF 5'995.–*

Flüge ab/bis Zürich; Lima, Salaverry, Manta, Durchfahrt Panama-Kanal, Puerto Limon, Santo Tomas, Roatan, Cozumel, Miami, Port Canaveral, New York (Übernachtung an Bord)

MS MARINA, nur 625 Kabinen

Ihre Vorteile*

- ✓ **Gratis Limousinen-Transfer** bei Abreise
- ✓ **Vollpension & alle Softdrinks** an Bord
- ✓ **Trinkgelder** (bis \$352)
- ✓ **24-Std. Zimmerservice & Minibar** in Suite
- ✓ **Shuttle Service** (Hafen-Stadt), in vielen Häfen
- ✓ **Feinste Küche** auf See

Weitere Abfahrten

Südostasien, ab/bis Zürich

14 Tage, 23. Januar - 5. Februar 2016

Hong Kong (Übernachtung an Bord), Manila, Boracay Island, Kota Kinabalu, Muara, Kuching, Singapur

Ocean View, E (MS NAUTICA) ab CHF 3'555.–*

Asien, ab/bis Zürich

13 Tage, 13. - 25. März 2016

Tokio (Übernachtung an Bord), Shanghai (Übernachtung an Bord), Xiamen (Übernachtung an Bord), Hong Kong (Übernachtung an Bord)

Ocean View, E (MS NAUTICA) ab CHF 3'455.–*

Trinkgelder & Getränkepaket

Trinkgelder & Getränkepaket

*Preise pro Person (Basis Garantie, Doppel) in Kat. E, C resp. B4, Flüge in Economy ab/bis Zürich, Vollpension gem. Katalog, Hafentaxen, Gruppentransfers vor Ort, gratis Limousinen-Transfer bei Abreise bis 50 km vom Flughafen Zürich, Trinkgelder (bis \$22 pp/Tag), Getränkepaket „House Select Beverage Package im Wert v. € 31.99 pp/Tag (Asien-Abfahrten). Nicht inbegriffen: Visumgebühren & ESTA, persönliche Ausgaben, fakultative Landausflüge, Annullations- & Assistance-Versicherung. Weitere Kategorien auf Anfrage. Nur für Neubuchungen. Preise gültig bis 13.11.15 (Verfügbarkeit unter Vorbehalt). Bordsprache & alle Dokumente in Englisch. ¹ Reduktionen bereits berücksichtigt, max. Reduktion in Kat. PH3/PH1 (LIM-NYC).

OCEANIA CRUISES
Your World. Your Way.®

REISEGARANTIE

25 Jahre
FÜHREND IN
ERSTKLASS- & EXPEDITIONS-
KREUZFAHRTEN

Für Detailprogramme, Beratung & Buchung:

Tel. 044 211 30 00

MCCM Master Cruises Christian Möhr AG
Nüscherstr. 35 (nahe Bahnhofstrasse), 8001 Zürich
info@mccm.ch, www.mccm.ch

nur Kreuzfahrten • nur Erstklassige • einzig in der Schweiz

MASTER CRUISES
CHRISTIAN MOHR