

# Strichpunkt

CoOpera Partner:  
Die Käserei Gohl im  
Emmental  
**Seite 3**

Neu im Stiftungsrat:  
Hannes Zumkehr  
**Seite 6**

Aus der Vorsorge  
**Seite 7**

# Guten Tag zu einer geschichtsträchtigen Käserei im Emmental, zu einem neuen Personalvertreter im Stiftungsrat und zu latest news aus der Vorsorge.

Die Käserei Gohl liegt im oberen Emmental. Sie ging 1832 aus der «Emmentaler Genossenschaft» hervor.

Heute ist sie ein Vorzeigebetrieb, der ein reiches Angebot an Kuh-, Ziegen- und Schafskäsen aus Milch in IP-, Bio- und Demeterqualität herstellt. Der Strichpunkt porträtiert dieses einzigartige Traditionsunternehmen.

Gerne stellen wir Ihnen auch Hannes Zumkehr vor, den neuen Personalvertreter im Stiftungsrat. Herzlich willkommen. Die News, Zahlen und Fakten aus der Vorsorge runden diesen Newsletter ab.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihre Treue. Bleiben Sie gesund.

Mit den besten Wünschen und herzlichen Grüssen

Ihre CoOpera Sammelstiftung PUK

# CoOpera Partner: Die Käserei Gohl im Emmental



**Die Käserei Gohl AG besteht in ihrer heutigen Form seit 2016. Es brauchte viel Herzblut, Ingenieur- und Bauwissen und eine intensive Bauzeit, um das Werk zu vollenden. Jetzt steht in Gohl eine moderne, vorbildliche Käserei auf dem neuesten Stand. Sie verarbeitet Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch in Bio-, IP- und zunehmend auch in Demeter-Qualität.**

#### **Auf die Produkte kommt es an**

Was nützt der schönste und eindrucklichste Neubau ohne überzeugende Milchprodukte. Es beginnt bei der Kuhmilch. Sie kommt von Kühen, die sich im Sommer vorwiegend von Gras und Kräutern auf der Weide ernähren. Im Winter erhalten sie Heu, das auf denselben Grasflächen geerntet wird. Alles IP-Suisse zertifiziert. Kraftfutter wird sehr zurückhaltend gefüttert. Silofreie Rohmilch ist die ursprüngliche Form der Milchgewinnung. Die Fütterung erfolgt traditionell. Die natürlichen Bestandteile der Rohmilch bleiben im Käse erhalten. Produziert werden Weich-, Halbhart- und Hartkäse. Natürlich auch und vor allem Emmentaler.

#### **Gohl Schafskäse ist eine begehrte Spezialität**

Der Schafskäse der Käserei Gohl wird mit viel Handarbeit hergestellt. Aus Bio- und Demeter-Schafsmilch. Kein Wunder, ist der Gohler Schafskäse ein Begriff. Die Milchlieferanten achten bei der Milchgewinnung darauf, dass die Umwelt geschont und die natürlichen Lebensräume erhalten bleiben. Die Sorgfalt schlägt sich in erstklassiger Schafmilch-Qualität nieder. Man schmeckt's. Und jeder Gohler Schafmilchkäse schmeckt, ob weich oder halbhart.

**Ziegenmilchkäse, schon fast eine Arznei**

Ziegenkäse von Gohl steht dem Schafskäse in nichts nach. Aus IP-Suisse und Bio-Ziegenmilch werden hochwertige Weich- und Halbhart-Ziegenkäse. Ziegenkäse hat eine hohe biologische Wertigkeit. Das Milchfett ist leicht verdaulich. Es enthält viel Calcium, Zink und wertvolle Vitamine. Die Käserei Gohl ist auf die Produktion von Ziegenkäse spezialisiert. Jeder Verarbeitungsschritt hat ein einzigartiges Geschmackserlebnis zum Ziel. Das Resultat überzeugt. Die einst zur Herstellung von Emmentaler Käse gegründete «Käserei im Gohlgraben» ist heute ein moderner, vielseitiger und gut aufgestellter Betrieb. Er produziert die besten Kuh-, Schaf- und Geisskäse und -käsli bei aller Rationalität mit Liebe, Hingabe und Achtsamkeit.

**Wie die Milch, so der Käse: einzigartig, typisch für die Gegend.**

Die Landwirtschaftsbetriebe, die Milch nach Gohl liefern, liegen alle im oberen Emmental. Der Gohlgraben zieht sich von Bärau (Langnau i.E.) bis zur Lüdernalp. Das Klima bestimmt die Voralpenflora. Der Geschmack der Käse ist geprägt von den Kräutern, Gräsern und Blumen, welche die Milchtiere auf den Weiden finden und verwerten.

**Eine lange Tradition.**

Die heutige Käserei Gohl ist aus der «Emmentaler Genossenschaft» hervorgegangen. Diese wurde 1832 zur Käserei. Vor 190 Jahren wurde zum ersten Mal ein Käser angestellt. Die ersten Jahre und Jahrzehnte waren turbulent. Es gab viele Wechsel. Das hat sich vor gut 100 Jahren komplett geändert. Ruhe und Konstanz zogen ein und blieben.

Entscheidend zur Qualität trägt die Käserfamilie bei. Die Familie Guggisberg betreibt bereits in 4. Generation die Käserei Gohl. Dies stellt der tüchtigen Käserei-Dynastie wie auch der Genossenschaft ein schönes Zeugnis aus.

Die Guggisbergs entstammten ursprünglich einer Küherfamilie aus dem Schwarzenburgerland. Als Hans Guggisberg, der die Dynastie 1912 begründete, früh schon (1928) starb, führte seine Frau die Käserei mit dem jungen Ernst weiter, der damals noch ein Knabe war. 17-jährig wurde er als Käser gewählt. Sein Sohn Hans übernahm die Käserei 1967. Seit 1998 führt er die Käserei zusammen mit seinem Sohn Samuel.

1975/76 wurden grosse Umbauten vorgenommen. Die Käseküche wurde um einen Milchgaden erweitert. Ein Käsefertiger zur Fabrikation von 4 Emmentalerkäsen kam dazu, ebenso eine Wendepresse mit Auffangbecken für dieselbe Menge Käse. Heute sind die neu gebauten Anlagen längst in Betrieb und eingespielt. Sie tragen zur eindrucklichen Käsepalette bei. Kernstück bleibt dabei aber stets die hochwertige Qualitätsmilch, welche die Bauern anliefern.

Einzigartig ist die Lage der Käserei. Abgelegen, allein auf weiter Flur, ausgesprochen ländlich. Im Gohlgraben, nahe bei den Milchproduzenten. Hinzu kommt, dass die Käserei Gohl sauberes Wasser direkt aus dem Boden des Tals in genügender Menge beziehen kann. Die Familie Guggisberg durfte die Käserei vor sieben Jahren von Grund auf neu gebaut in Betrieb nehmen. Gepaart mit dem Können und Wissen und der Erfahrung der Käserfamilie ergibt das eine modernst eingerichtete Talkäserei mit einzigartig geschmacks- und qualitätsvollen Käsespezialitäten.

**Drei Fragen an den Käser Guggisberg****Was ist für Sie so besonders an der Käserei Gohl?**

Ihre Lage. Ihre Nähe zu den Bauern, zum Land, zu den Tieren, die uns die Milch liefern. Dann ist da noch die lange Tradition und die Geschichte.

Auch die Geschichte der Familie Guggisberg. Sehr schön, diese Treue, dieses Vertrauen und diese Konstanz. Die Käserei Gohl ist ein fester Bestandteil einer einzigartigen Gegend und Konstellation.

**Muss man zum guten Käser geboren sein?**

Ja, ich denke schon. Auch wenn der erste Guggisberg auf Gohl aus einer Küherfamilie stammte.

**Welches ist Ihr Lieblingskäse? Und warum?**

G de Gohl ist mein Lieblingskäse. Er ist unser selbst hergestellter Hartkäse aus Rohmilch. Und dann liebe ich alle Weichkäse. Ihr Geschmack und die Textur sind einzigartig.



# Neu im Stiftungsrat: Hannes Zumkehr

Nach der Ausbildung zum Bäcker-Konditor EFZ mit einigen Jahren Berufserfahrung, erweiterte Hannes Zumkehr seinen Wissensrucksack in den Bereichen Detailhandel, Gastronomie und Betreuung.

Seit 16 Jahren ist er nun in der Stiftung Humanus-Haus in Beitenwil tätig. 13 Jahre leitete er die hauseigene Bäckerei und konnte dort sein gelerntes Handwerk ausüben. Zusammen mit Menschen, die unterschiedlicher Unterstützung bedürfen.



Im Januar 2021 stellte sich Hannes Zumkehr einer neuen Aufgabe. Er übernahm die Leitung im Dorfladen & Café. Die Kombination von Gastronomie und Detailhandel in einem sozialen Umfeld ist seine Herzensangelegenheit. Die Menschen nach ihren Fähigkeiten und Talenten zu gemeinsamen Erfolgen zu führen, bringt ihn immer wieder dazu, mit Freude zur Arbeit zu gehen.

Neben den Menschen faszinieren ihn auch Zahlen, Analysen und Strategien. Eine Pensionskasse, die sich zur Aufgabe stellt, ihr zu verwalten, das Geld gewinnbringend auch in die Realwirtschaft zu investieren, bietet Hannes Zumkehr in diesem Bereich ein spannendes neues Tätigkeitsfeld. Er freut sich auf die Herausforderung als Personalvertreter im Stiftungsrat der CoOpera Sammelstiftung PUK.

# Aus der Vorsorge

**Die Grenzbeträge ändern sich für das Jahr 2024 nicht und bleiben auf dem Stand 2023.**

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Eintrittsschwelle bisher</b>            | <b>22'050</b> |
| <b>Koordinationsabzug bisher</b>           | <b>25'725</b> |
| <b>Obere Limite des Jahreslohns bisher</b> | <b>88'200</b> |
| <b>Max. koordinierter Lohn bisher</b>      | <b>62'475</b> |
| <b>Max. Einkauf Säule 3a bisher</b>        | <b>7'056</b>  |

## Vorsorgereglement ab 01.01.2024

Das Vorsorgereglement wurde per 01.01.2024 überprüft und wo notwendig angepasst. Auf Folgendes möchten wir Sie hinweisen:

- Infolge der Inkraftsetzung der AHV 21 per 01.01.2024 spricht man grundsätzlich nicht mehr vom ordentlichen Rücktrittsalter sondern vom Referenzalter. Hier ist die schrittweise Erhöhung des Referenzalters der Frauen von 64 auf 65 Jahren enthalten.
- Eine aufgeschobene Pensionierung ist bis zum vollendeten 70. Altersjahr möglich (Frauen und Männer), sofern eine Erwerbstätigkeit weitergeführt wird. Neu ist es möglich, dass Sie bei weiterer Erwerbstätigkeit über das Referenzalter hinaus, Ihr Altersguthaben bei der CoOpera Sammelstiftung PUK stehen lassen, keine Sparbeiträge mehr entrichten und Ihr Altersguthaben jeweils Ende Jahr gemäss Entscheid des Stiftungsrates verzinst wird. Erst bei der Aufgabe der Erwerbstätigkeit muss die Rente, das Kapital oder eine Mischvariante bezogen werden.

## AHV 21 mit Inkraftsetzung ab 01.01.2024

Erhöhung des AHV-Referenzalters der Frauen von 64 auf 65 Jahren in einzelnen Schritten.

| <b>Geburtsjahr:</b> | <b>Referenzalter:</b> |
|---------------------|-----------------------|
| 1960 und älter      | 64 Jahre              |
| 1961                | 64 Jahre und 3 Monate |
| 1962                | 64 Jahre und 6 Monate |
| 1963                | 64 Jahre und 9 Monate |
| 1964 und jünger     | 65 Jahre              |

## Teilbezug der AHV-Rente neu möglich

Ab 2024 ist ein Teilbezug der AHV-Altersrente möglich (mindestens 20%, maximal 80% der vollen Rente). Ein Teilbezug kann einmal erhöht werden, danach muss der verbleibende Rententeil ganz bezogen werden. Das bedeutet, dass insgesamt drei Schritte möglich sind.

## Anreize zur Weiterführung der Erwerbstätigkeit nach Alter 65

Neu können die nach dem 65. Altersjahr entrichteten AHV-Beiträge zur Rentenverbesserung genutzt werden. Sie werden bei der Berechnung der AHV-Rente berücksichtigt und dienen allenfalls der Schliessung von Beitragslücken. Es besteht ein möglicher Verzicht auf den Freibetrag (Fr. 1'400.00/mtl.) für Erwerbstätige im Rentenalter. Wenn Beiträge entrich-

tet werden, kann dies bis zur maximalen Rente noch eine Verbesserung der Höhe der AHV-Rente bewirken.

#### **Online-Tool**

Bequem und einfach können Sie uns die neuen Löhne per 01.01.2024 (Erfassung bitte bis am 12.01.2024) via Online-Tool melden.

Beachten Sie bitte, dass während dem internen Jahresabschluss der technischen Verwaltung (**16.01.2024 – 19.01.2024**) das Online-Tool nicht zur Verfügung steht.

#### **Auszahlungsdaten für unsere Rentner**

Aus administrativen und organisatorischen Gründen werden wir die Auszahlungen der Rentenleistungen terminlich leicht anpassen. Die Auszahlungen folgen weiterhin anfangs Monat, bis spätestens am 5. des Monats. Gerne geben wir Ihnen die Daten fürs 2024 und Januar 2025 bekannt:

- **Freitag, 5. Januar 2024**
- **Montag, 5. Februar 2024**
- **Dienstag, 5. März 2024**
- **Freitag, 5. April 2024**
- **Freitag, 3. Mai 2024**
- **Mittwoch 5. Juni 2024**
- **Freitag, 5. Juli 2024**
- **Montag, 5. August 2024**
- **Donnerstag, 5. September 2024**
- **Freitag, 4. Oktober 2024**
- **Dienstag, 5. November 2024**
- **Donnerstag, 5. Dezember 2024**
- **Freitag, 3. Januar 2025**

#### **Öffnungszeiten Weihnachten/Neujahr**

Von Freitag, 22.12.2023, 12.00 Uhr bis Dienstag, 02.01.2024 bleibt unsere Telefonzentrale geschlossen.

Ab 03.01.2024 sind wir gerne wieder für Sie da. Ihnen und Ihren Angehörigen wünschen wir bereits jetzt ein besinnliches Weihnachtsfest und fürs neue Jahr alles Gute.

Für die gute und angenehme Zusammenarbeit möchten wir uns bei allen Partnern herzlich bedanken.