

Strichpunkt

Im Gespräch mit Christophe Perret-Gentil von Herboristerie Ariès und Kaspar Lange von Länggass-Tee.

Seite 3

Tee als Handwerkskunst – Länggass-Tee vereint Teewissen und Teegenuss.

Seite 9

Zuversichtlich ins zweite Halbjahr 2025

Seite 11

Gut aufgestellt in die Zukunft: Eindrücke von der Delegiertenversammlung 2025

Seite 12

Willkommen zu Länggass-Tee, zur Herboristerie Ariès, zu einem guten Halbjahr, zu prima Aussichten und zu zwei neuen Stiftungsräten

Wohnen Sie einer anregenden Teerunde im legendären Länggass-Tee-Haus in Bern bei. Erfahren Sie, was Kaspar Lange zu seinem Weg (Tao) des Tees und über das höchst vitale Familienunternehmen Faszinierendes zu berichten weiss.

Lernen Sie Christophe Perret-Gentil kennen, den charismatischen Gründer und Spiritus rector der Herboristerie Ariès im Waadtland. Beide sind Teil der CoOpera Familie.

Freuen Sie sich über die guten Geschäftsnachrichten und Geschäftsaussichten von André Pierre Schmidt im CEO's Voice und über neue Impulse für den CoOpera Stiftungsrat. Die beiden gewählten Stiftungsräte, Benjamin Bauer und Oliver Wüthrich, stellen sich gleich selber vor.

Viel Vergnügen, Ihre CoOpera

Im Gespräch mit Christophe Perret-Gentil von Herboristerie Ariès und Kaspar Lange von Länggass-Tee.



Strichpunkt nahm sich einen Nachmittag Zeit. Anlass dazu war eine Einladung an die Länggassstrasse 47 in Bern ins inzwischen legendäre, vitale Länggass-Tee-Haus. Zu einem ausführlichen Gespräch mit Kaspar Lange von Länggass-Tee und Christophe Perret-Gentil von Ariès. Über Tee und Tee-Anbau, die Geschichte des Teehauses, die Beziehung zur Herboristerie Ariès, über die Welt der Kräuter und des Heilkräuteranbaus. Bei wunderbar duftendem und belebendem Teeegenuss, achtsam zubereitet, entwickelte sich ein anregender Wissens- und Gedankenaustausch. Es würde hier zu weit führen, alle zur Sprache gekommenen Themen wiederzugeben. Hören und lesen Sie mit uns etwas rein.

Passend zur Reihe von Porträts bei der CoOpera angeschlossenen Unternehmen. Wir freuen uns sehr, mit Länggass-Tee und Ariès diesmal zwei Firmen vorzustellen, die seit vielen Jahren Teil der CoOpera-Familie sind.

Christophe Perret-Gentil. Sie sind seit über 45 Jahren führender Kopf der Herboristerie Ariès im Waadtland. Was macht Ariès?

Die Herboristerie Ariès ist, wie der Begriff Herboristerie antönt, ein Anbauer und Anbieter von Kräutern, Heilkräutern und Tees. Dabei übernimmt und vermittelt Ariès Verantwortung für unsere Lebensgrundlage. Die Natur zeigt uns den Pflanzenzyklus; Ariès folgt diesem Muster, Beobachtungen werden Botschaften. Die Erde fordert Weisheit, doch der Mensch ist oft «abwesend».

Was machen Ihre Heilkräuter?

Die Pflanzen zeigen Standorte, Gesellschaft, Widerstands- und Heilkraft; ihr Lebensgeist offenbart sich in Aroma und Wirkung. Diese Geschichten



verbinden Irdisches mit Kosmischem. Sie sind Teil des ewigen Kreislaufes. Wir fördern und begleiten dies mit unserer Arbeit bewusst.

Was bedeutet die liegende Acht im Logo von Ariès?

∞ symbolisiert diesen Kreislauf von Werden und Vergehen: Kräuter brauchen Zeit und Milieu, um sich zu entfalten. Widerstand stärkt Form, Frucht und Farbe; natürliche Prozesse prägen Pflanzeninhalte. Überdüngung und Monokulturen dagegen schwächen sie – und damit den Menschen.

Wie kommt die Heilwirkung zustande?

Landschaften mit Vielfalt (Vögel, Bienen, Schmetterlingen, Ameisen) sind Bioindikatoren, massgebend für unsere Landschaftsqualität. Handwerk überträgt Pflanzensprache in den Körper und fördert Heilung; Heilmittel entstehen aus dem gekonnten Kombinieren der Pflanze und ihrer Begleitpflanzen.

Ein Plädoyer für Unkraut?

Den Begriff «Unkraut» gibt es nur dort, wo Profitmaximierung dominiert; echte Ökonomie basiert auf Partnerschaft, Biodiversität und nachhaltiger Naturentwicklung.

Wohin geht Ariès?

Ausblick: Ariès verzichtet auf romantische Naturflucht, arbeitet aktiv an allen Naturaspekten.

Was sind die Motive?

Respekt, Begeisterung, Ganzheit, Verantwortung.





Welches die Devise?

Werkend im Einklang mit dem Landschafts-Organismus. Ariès-Produkte tragen diese Botschaften an Produzenten und Kunden als Schicksalsgemeinschaft. Wir arbeiten seit Anbeginn mit Länggass-Tee, anfangs mit Katrin und Gerhard und nun mit Kaspar Lange zusammen. Beide Firmen sind Teil der grossen CoOpera Familie und teilen die Werte und Grundwerte.

Kaspar Lange, wie sehen Sie die Zusammenarbeit mit der Ariès Herboristerie und Christophe Perret-Gentil?

Wir bewundern und unterstützen das unermüdliche Engagement von Christophe, seiner Firma Ariès, seiner Equipe im Dienste der Natur, des Planeten, des Menschen und der Biodiversität. Wir schätzen die ausserordentliche Qualität der Ariès-Produkte. Die Zusammenarbeit ist für beide Seiten eine grosse Bereicherung.

Kommen wir zu Ihnen: Kaspar Lange, wie kamen Sie zum Tee?

Mein Weg zum Tee begann früh. Bereits mit der Muttermilch habe ich Tee getrunken, so heisst es. Von klein auf waren bei uns zuhause volle Teetassen selten zu sehen: Sobald die Eltern einen Schluck trinken wollten, war die Tasse schon leer, weil eines der Kinder den Tee schon heimlich getrunken hatte. Meine Eltern hatten Länggass-Tee 1983 gegründet, ihren Traum verwirklicht und auf uns Kinder übertragen. Jetzt zählt das Unternehmen 45 Mitarbeitende und Tee ist unser aller Lebenselixier und Beruf.

Hatten Sie einen Lieblingstee?

Schon bald waren die chinesischen Grüntees meine Lieblingstees; Tee blieb ein Alltagsgetränk für uns alle. 2002 machte meine Vater Gerhard seine erste China-Reise. Ein Jahr später brach ich auf meine erste, eine prägende Asienreise auf: Shanghai, Hangzhou, Kyoto, Taibei. Das Tao (mein Weg) des Tees begann. In den folgenden Jahren reiste ich jährlich nach China, lernte Mandarin, baute ein Netzwerk von Teebauern, Händlern, Lieferfirmen auf. Ich tauchte in Tee-Kulturen ein, von Buddhismus bis zur chinesischen Medizin.

Was waren Meilensteine auf Ihrem Teeweg?

Meilensteine waren die frühen Erkundungen der Oolong-Teeanbauggebiete in Wuyishan, Fenghuang und Anxi, als dort noch kaum jemals WestlerInnen gesehen wurden. Ebenso gehören dazu Reisen in die Grüntee-Anbauggebiete im Hinterland der Provinz Anhui und in die Weisstee-Anbauggebiete im Norden der Provinz Fujian.

Was hat Sie nach Pu Er gebracht?

Pioniergeist und Leidenschaft, ganz eindeutig. Im Jahr 2007, als noch niemand über Pu Er sprach und es ausserhalb der Provinz Yunnan auch in China so gut wie nur fermentierte Shu Pu Er gab, sind wir nach Yunnan, nach Xishuangbanna gereist, in die Ursprungsregion der Teepflanze, zu den mehrhundertjährigen Teebäumen in den subtropischen Urwäldern. Damals hatten wir unsere ersten Sheng Pu Er Cakes selbst importiert. Was wir damals natürlich nicht wussten: 2007 war das Jahr, in dem der Pu Er Rummel begann.

Was fasziniert Sie am Tee?

Tee zeigte mir die Geschichte eines riesigen Kulturraums, führte mich in einzigartige Gegenden und zu wunderbaren Menschen. Ob zu Leo Kwan in Hongkong oder zu Christophe Perret Giles von Ariès im Waadtland. Tee und Heilkräuter, die Achtsamkeit dafür und das Wissen um sie verbinden uns.

Wie kommt Länggass-Tee immer wieder an neue Raritäten?

2014 knüpfte ich eine wichtige Freundschaft mit Weng Liping und Chen Zhuang aus Brüssel, die sich der Bewahrung traditioneller Tee-Verarbeit

tungsarten widmen. Ihre Ansprüche an Qualität schufen eine Brücke zu Produzenten – wir kaufen raren Tee jährlich dazu. Das fasziniert mich, und unsere KundInnen lieben uns und unsere Tees und Zeremonien, Anlässe und Workshops dafür. Tee bereichert unser aller Leben ungemein.

Woher kommt Ihr Wissen über die japanischen Tees?

In den letzten Jahren vertieften sich meine Interessen an Japan, unterstützt durch eine Japanreise. Ich lernte die Biochemie des Tees und den Einfluss des Terroirs noch intensiver kennen. Das hat mein Bewusstsein für Verarbeitungsqualität, Teehandwerk, Genuss, Respekt vor der Natur und für die Menschen hinter der Veredelung noch einmal weiter vertieft. Jede Reise ist eine Suche nach Authentizität, Qualität und Verantwortung für Handwerk und Kultur. Ich sehe es als grosses Privileg an, dass wir mit unserer Arbeit unsere Kundinnen und Kunden, Mitarbeitenden und Partner daran teilhaben lassen können. Wie lieben unsere Arbeit, unser Handwerk und unsere Tees.

Christophe Perret-Gentil, Kaspar Lange, wir danken Ihnen für das Gespräch und die wunderbare Teerunde.



Mit der Kraft der Kräuter – die Herboristerie Ariès wird bald 50.



Im Anfang war Pioniergeist. Und die Liebe zur Natur. Und das Wissen um die Kraft der Kräuter. Und der Mut und das Engagement und die Entschlossenheit des charismatischen Gründers Christophe Perret-Gentil.

Im Sternzeichen des Widders.

Die Kräuterfirma Ariès wurde am 21. März 1979 gegründet. Im Zeichen des Widders im Waadtländer Dorf Bioley-Orjulaz. Ariès – der Widder – ist Symbol für das kraftvolle Aufkeimen in der Frühlingssonne, für Erneuerung, Risikofreude, Spontaneität, Mut und Entschiedenheit.

Der Gründer blickt zurück: «Unser Ziel war stets die Suche nach Qualität, d.h. nach dem Wissen, wie etwas beschaffen ist. Das erfährt man nur bei regelmässigen Feldbesuchen und Gesprächen mit den Produzenten, Imkern, Destillateuren. Ihre Erfahrungen und unser Anspruch fördern sich gegenseitig und haben zu der Ariès-typischen Sicht- und Herangehensweise an Pflanzen und ihre Lebensräume geführt: Sie zeigen die Natur in ihrer Reinheit und ganzen Wirkkraft.»



Die ersten fünfzehn Jahre arbeitete Ariès in drei gemieteten Lokalen, bis 1995 ein altes Bauerhaus erworben werden konnte. Dessen Räume und die Scheune wurden nach und nach zweckmässig renoviert und eingerichtet. 2008 konnte schliesslich das Kräuterhaus Ariès bezogen werden: mit Boutique, Labor, Lager, Abfüllung, Versand und Administration. Das Haus steht heute inmitten eines Gartens mit Wiese, Blumen, Teich und Hecken, sowie einem Versuchsgarten, alles unter den aufmerksamen Blicken von Schleiereule und Turmfalke.

Woher die Kräuter kommen.

Ariès versteht sich nicht nur als Käufer und Verkäufer von Kräutern und Heilkräutern. «Wir sind auch Berater der Produzentenfamilien und Garanten für langjährige Beziehungen zu ihnen. Darüber hinaus sind wir auch Ausbilder von Mitarbeitenden und Kunden.

Wir prüfen das Erntegut nicht nur auf Menge und Beschaffenheit. Wir kümmern uns am Herkunftsort sowohl um die Bioindikatoren, um die Bodenart und -pflege, um die Allianzen zwischen Tier und Pflanze, um lokale Geschichte, um traditionelles Wissen, um Haltungen von Respekt und Liebe zum bäuerlichen Beruf».

Christophe Perret-Gentil erklärt weiter: «Wir pflegen nicht nur die händische Füllung von Behältern für den Verkauf. Wir entwickeln eigene Mischungen für Aufgüsse, Pflanzenwässer, ätherische Öle – unter diesen die hochkonzentrierte Formel der gamme CPG. Diese Arbeitsvorgänge laufen ab nach exakten, in Protokollen festgehaltenen Vorgaben.»

Um die Verfügbarkeit dieses variantenreichen Sortimentes zu gewährleisten, ist eine bedeutende, kostspielige Lagerhaltung in erstklassigen Rohmaterialien Voraussetzung. «Dank jahrzehntelanger Erfahrung hat Ariès in diesem schwierig planbaren Bereich ein gutes Gleichgewicht zwischen Vorrat und Kapitalbindung erreicht», so der Gründer.

Heute sind es mehrere hunderte Orte in den französischen Pyrenäen und den Vogesen, in Portugal und Griechenland, von wo her Ariès jede Saison die Trockenpflanzen, Essenzen, Sorten- und Landschaftshonige zugehen – die Basis ihres Sortiments.

Von der Einzelfirma zur AG.

Bis 1988 war Ariès die Einzelfirma ihres Gründers Christophe Perret-Gentil. Zur Sicherung ihres Fortbestehens wurde sie danach in eine juristische Person, die Aktiengesellschaft Herboristerie ARIÈS S.A. überführt und gleichzeitig die Leitidee formuliert: «une démarche capable de relier les besoins de l'homme et de la nature à travers une nouvelle compréhension de la pensée thérapeutique du végétal.»

1980 erteilte Swissmedic die Lizenz, erneuerbar jeweils alle fünf Jahre. Seit 2019 gilt sie unbeschränkt, die Einhaltung der Vorschriften wird jedoch alle zwei Jahre überprüft.

Seit 1999 verlangt das Lebensmittelgesetz die Zertifizierung der Produkte durch ein Kontrollorgan, sofern man das Label Bio verwenden will. Ariès verzichtet freiwillig darauf, wie Christophe Perret-Gentil erklärt. «Wir haben für die Erzeugung unserer Produkte eigene Qualitätskriterien erarbeitet, die sich auf Erfahrung und der Erkenntnis des Zusammenspiels alles Lebendigen stützt».

www.aries-herboristerie.com



Tee als Handwerkskunst – Länggass-Tee vereint Teewissen und Tee Genuss.



Eine Institution. Nicht mehr wegzudenken von Bern. Länggass-Tee ist zu einer lebendigen Legende geworden. Vor 40 Jahren gegründet, beschäftigt das Unternehmen heute 45 Mitarbeitende und wird von Kaspar Lange und seinem Geschäftsleitungsteam in zweiter Generation erfolgreich geführt.

«Unsere Leidenschaft sind die schönen und guten Dinge. Das war schon bei meinen Eltern Gerhard und Katrin Lange so und das zieht sich in unserer Generation weiter», so Kaspar Lange. Die Eltern Katrin und Gerhard hatten Länggass-Tee an der Länggassstrasse 47 in Bern im Jahr 1983 gegründet. Pionierhaft, in einem Wohnhaus, das dann mit wachsendem Erfolg sukzessive zum Tee-Zentrum wurde.

Erlesene Tees, erlesene Partnerinnen und Partner.

Auch wenn es anders scheinen mag. Langes überliessen nichts dem Zufall. Von allem Anfang an suchten sie ihre Tees, die Lieferanten, Händlerinnen und Anbauerinnen sorgfältig aus. Bald schon bereicherten nebst den ausgesuchten Tees auch schöne und passende Keramiken das Sortiment.

Zusammen mit der Geschichte des Hauses, der stimmigen Innenarchitektur und den liebenswerten und kompetenten Menschen wurde das Länggass-Teehaus bald zu einem Ort zum Wohlfühlen und Geniessen. Das ist auch heute weiterhin so, wie sich Strichpunkt beim Besuch am eigenen Leib überzeugen konnte.

Und schon waren wir mitten im Tee Genuss. Kaspar Lange führte gleich vor, wie Chinesen den Tee aufgiessen und geniessen. Sein Vater Gerhard reiste seit 2002 regelmässig jedes Jahr einmal zu den Teebauern nach China. Die Chinesen giessen den Tee mehrmals auf. Sie trinken ihn nur in kleinen Schlückchen.

«Bei uns sind vor allem die japanischen Tee-Zeremonien ein Begriff.» Bei Länggass-Tee kann man im Tee-Raum beides erleben. So gibt es regelmässig Degustationen, die Möglichkeit an Teezeremonien teilzunehmen oder gar bei einer geführten Teereise zu den Teeanbauerinnen und -anbauern in Asien dabei zu sein. Organisiert und geführt vom Länggass-Tee-Team.

Das Teehaus lebt, ist aktiv, begeistert.

Das bewusste und achtsame Teetrinken sind das eine, die sorgfältige Auswahl der Teesorten und der Ernte sind das andere, das die Faszination und die spezielle Qualität von Länggass-Tee ausmachen. Und natürlich das Wissen und die Achtsamkeit bei der Verarbeitung, die Erfahrung aus über 40 Jahren Teekultur in der Familie und die Begeisterung und Leidenschaft, diese einzigartige Mischung aus solidem Teehandwerk und Offenheit für Neues und Kreatives mit den Kundinnen und Kunden zu teilen.

So zum Beispiel das «Tee.Essen.Bern». Es fand erstmals 2018 statt und hat sich seitdem zu einem Tee Genuss-Erlebnis der Extraklasse entwickelt. Neue Kombinationen mit dem Team vom Restaurant «le beizli» werden ausgetüfelt. Das Pairing von Essen und Tee ist stets eine Challenge. Für das Team von Länggass-Tee wie für die Gäste ist das Menu jeweils eine Premiere. «Es ist herrlich, die Begeisterung und Freude der Gäste zu sehen. Ihre Neugier und Faszination für die Welt des Tees mitzuerleben und die einzigartigen Geschmacksvariationen miteinander zu teilen.»

Raritäten können in aller Stille in einer eigenen Zeremonie im Raritätenraum genossen werden. Zubereitet werden die Tees dabei in mehreren Aufgüssen. Auch führt das Teehaus in einer losen Reihe an bestimmten Samstagnachmittagen Verkaufs-Degustationen von ausgesuchten Meisterwerken der Teewelt aus China durch.

Länggass-Tee ist eine Schatzkammer für alle Liebhaberinnen und Liebhaber wunderbarer Tees, die mit Leidenschaft angebaut, gepflückt, verarbeitet und verkauft werden. Wie achtsam dies im engen Austausch mit den Produzentinnen und Produzenten in Japan, Korea und China geschieht, lässt sich wunderbar auch auf der Website von Länggass-Tee sehen und nachlesen: www.laenggasstee.ch

40 Jahre Teeleidenschaft in ein paar Zeilen.

- Oktober 1983: Katrin und Gerhard Lange gründen Länggass-Tee und eröffnen den Laden in der Länggassstrasse 47.
- Herbst 1997: Eröffnung des TeeRaums (Restaurant) im 1. Stock.
- Sommer 2002: Erste Chinareise von Gerhard Lange.
- Sommer 2003: Erste Chinareise von Kaspar Lange
- Sommer 2009: Lancierung der Edelbeutelserie «Sélection Grand Hotel».
- Herbst 2010: Eröffnung Raritätenladen und japanischer Teeraum.
- Oktober 2012: Eröffnung der Teeschule.
- Frühling 2014: Erste Reisen mit Kundinnen und Kunden nach China und Japan.
- Sommer 2014: Neuer Produktions- und Lagerstandort Mittelstrasse 9; Inbetriebnahme der Teebeutelmaschine.
- 2009: Umwandlung in eine Aktiengesellschaft (AG); Inhaberschaft zu 100% Familie Lange (Katrin und Gerhard Lange, plus vier Söhne Kaspar, Lukas, Moritz, Sebastian).
- Katrin Lange (Präsidentin) und die vier Söhne bilden den Verwaltungsrat.
- 2024: Katrin und Gerhard Lange treten aus dem operativen Geschäft zurück; seit Januar 2024 führt eine vierköpfige Geschäftsleitung das Unternehmen (Kaspar Lange, Sebastian Lange, Eva Ming, Sofie Utz).

Zuversichtlich ins zweite Halbjahr 2025



Das erste Semester 2025 ist für die CoOpera Sammelstiftung erfreulich verlaufen. Unsere Anlageergebnisse bestätigen, dass wir auf dem richtigen Repositionierungs-Weg sind. Sie ermöglichen uns, mit Zuversicht in die zweite Jahreshälfte zu starten. Gerade in einem dynamischen Marktumfeld ist es wichtig, die Anlagestrategie laufend zu überprüfen und zielgerecht auszurichten.

Mit der stetigen Adjustierung der Aktiv-Seite unserer Bilanz sind wir dran, diesen Schritt weiterhin konsequent zu vollziehen. Ziel ist es, Chancen noch gezielter zu nutzen und die Risiken allmählich zu minimieren – stets im Interesse unserer Versicherten.

Auch auf der Governance-Ebene gibt es wichtige Entwicklungen: An der letzten Delegiertenversammlung wurden Benjamin Bauer und Oliver Wüthrich neu in den Stiftungsrat gewählt. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit ihnen und sind überzeugt, dass ihre Erfahrung und ihr Engagement unseren Stiftungsrat bereichern werden. Gleichzeitig danken wir allen bisherigen Mitgliedern für ihre Bereitschaft, eine weitere Amtszeit von vier Jahren zu übernehmen – die Bestätigungswahlen sind ein klares Zeichen für Kontinuität, Stabilität und Professionalität.

Mit diesem Fundament blicken wir zuversichtlich nach vorn: Unsere Sammelstiftung ist solide aufgestellt, sowohl finanziell als auch personell. Gemeinsam mit Ihnen, unseren Delegierten und Versicherten, möchten wir diesen Weg der Verlässlichkeit und Weiterentwicklung fortsetzen.

Gut aufgestellt in die Zukunft: Eindrücke von der Delegiertenversammlung 2025



Am 25. Juni 2025 trafen sich Delegierte, Gäste und Freunde der CoOpera Sammelstiftung PUK zur 40. Delegiertenversammlung in Bern. Zwischen Musik, inspirierenden Referaten und bewegenden Momenten wurde deutlich: Die Stiftung blickt mit Zuversicht und Elan in die Zukunft.

Zum Jubiläum ein voller Saal: Die 40. Delegiertenversammlung der Co-Opera Sammelstiftung PUK am 25. Juni 2025 in der Eventfabrik Bern war der Höhepunkt des Jahres. Rund 80 Delegierte und Gäste folgten der Einladung. Die Langenthal International String Academy (LISA) stimmten gleich von Beginn weg alle musikalisch festlich ein.

Stiftungsratspräsidentin Katharina Detreköy begrüßte die Versammelten, dann überbrachte Olivier Kern gute Nachrichten von Pittet Associates AG: Mit einem Deckungsgrad von 101,3 % steht die Stiftung per Ende 2024 solide da, der technische Zinssatz von 2,25 % wurde bestätigt.

Geschäftsführer André Pierre Schmidt nahm die Delegierten mit auf einen Rückblick durchs Geschäftsjahr 2024 und gab Einblick in die aktuellen Projekte 2025. «Wir schlagen neue Töne an», sagte er und präsentierte die Repositionierung der Anlagen, den Aufbau eines internen Kontrollsystems sowie die Weiterentwicklung des Vorsorgeangebots. Auch personell setzt die Geschäftsstelle Akzente: Neue Fachkräfte verstärken die Bereiche Finanzen und Immobilien.

Ein bewegender Moment war das Gedenken an den im Januar verstorbenen Mitbegründer und langjährigen Geschäftsführer Daniel Maeder.

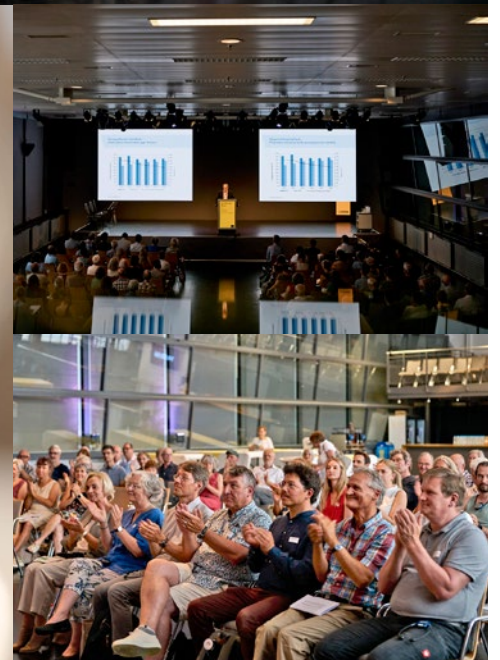
Ebenso emotional gestaltete sich die Verabschiedung der Stiftungsratsmitglieder Niklaus Schär und Raphaela Bitschnau-Wolf. Mit grossem Applaus wurden im Gegenzug die neuen Stiftungsräte Benjamin Bauer und Oliver Wüthrich begrüsst, die das Gremium ab dem 1. Juli 2025 verstärken.

Zum Abschluss eröffnete Zukunftsforscher Georges T. Roos mit seinem Vortrag «Die Welt von morgen – was die Zukunftsforschung zu wissen glaubt» den Blick auf gesellschaftliche Entwicklungen und Zukunftsszenarien – ein inspirierender Höhepunkt der Versammlung.

Mit Dank an alle Mitarbeitenden, Organisatoren und die Musiker von LISA beendete Katharina Detreköy die Jubiläumsversammlung. Die Delegierten verabschiedeten sich mit Zuversicht: Die CoOpera Sammelstiftung PUK ist gut gerüstet für die Zukunft.

Save the Date im Zeichen der Kunst

Die nächste Delegiertenversammlung führt uns ins **Zentrum Paul Klee: 24. Juni 2026, Bern** – ein inspirierender Ort für Austausch und Zukunftsgestaltung.



Kurzporträts Benjamin Bauer und Oliver Wüthrich



Benjamin Bauer

Seit 2016 bin ich im Umfeld der Stiftung Fintan für die Sativa Rheinau AG im Marketing tätig und engagiere mich dort für den E-Commerce sowie die Kommunikation und Werbung. Die dynamische Entwicklung des Biosaatgut-Unternehmens erfordert kontinuierliche Anpassung und Innovation – eine Herausforderung, die mir besonders liegt. Über die Jahre konnte ich ein engagiertes Team aufbauen und begleiten, sowie die Verantwortungsbereiche professionalisieren.

Die sozial-ethischen Grundwerte der CoOpera entsprechen meiner Überzeugung, dass wirtschaftliches Handeln Verantwortung für alle Beteiligten – Mensch und Natur – übernehmen muss. Als ökologischer Agraringenieur und Marketingexperte ist es mir ein Herzensanliegen, meinen Beitrag möglichst systemisch zu leisten und Lebensqualität zu fördern.

Meine Freizeit verbringe ich im Garten, mit meiner Familie und damit, Schönheit und Humor im Alltag zu finden.



Oliver Wüthrich

Geboren am 23. September 1966 in Pruntrut JU, aufgewachsen und obligatorische Schulzeit in Allschwil BL. Als Erstberuf Maschinenmechaniker, als Zweitberuf Technischer Kaufmann und Betriebswirtschaftler.

Bald zog es mich in die Ferne, jedoch hat mich meine Herkunft immer wieder in die kleinräumigen Strukturen der Schweiz zurückgezogen.

Beruflich hatte ich mein Leben lang mit Aufzügen zu tun, in meinem Werdegang sämtliche Funktionen als Angestellter bekleidet. Ich habe jahrelang im In- und Ausland auf Montage gearbeitet, lokale Arbeitskräfte geführt und führe seit 2015 eines und zweitweise auch mehrere eigene Unternehmen in diesem Sektor.

Alle Fragen rund um den verantwortungsbewussten Umgang mit den Menschen und der Natur haben bei mir seit jeher einen grossen Stellenwert und ich versuche die Philosophie der Anthroposophie in mein tägliches Wirken einzubinden.

Als Pensionskasse habe ich seit dem Start in die Selbständigkeit die CoOpera gewählt und fühle mich seither gut und vertrauensvoll darin aufgehoben. Seit kurzem darf ich mich als Stiftungsrat vertieft mit den Herausforderungen des BVG beschäftigen, was mir grosse Freude bereitet. Das Amt eines Stiftungsrates erfüllt mich mit Stolz. Gemäss meinem Motto «Ganz oder gar nicht» werde ich mich der Aufgabe mit allen Kräften widmen.