

Die Kundenzeitschrift der Clientis Bank Toggenburg AG

## Seite 5

«Menschen sind  
mir wichtig»

## Seite 6

Eröffnung Geschäftsstelle  
Bazenheid im Mai 2024

## Seite 7

Kreative Ideen für  
Ihren Osterbrunch



**Clientis**  
Bank Toggenburg

# Der Osterhase kommt



Andreas Fässler  
Vorsitzender der Geschäftsleitung

Liebe Aktionärin, lieber Aktionär  
Liebe Kundin, lieber Kunde

Mittlerweile beraten wir unsere Kundinnen und Kunden seit 16 Monaten in unserem neuen Bankgebäude in Kirchberg. Und kein Jahr später starteten die Modernisierungsarbeiten unserer Geschäftsstelle in Bazenheid. Das eine jagt also das andere Schlag auf Schlag. Und ich freue mich sehr. Darüber, dass wir sie im Mai in unseren modernisierten Räumlichkeiten unserer Geschäftsstelle in Bazenheid begrüßen dürfen. Darüber, dass wir mit Dr. Bianca von Preussen in der Geschäftsleitung seit Januar mit Frauenpower unterstützt werden, darüber, dass wir zufrieden auf den Jahresabschluss 2023 blicken können und mit einer Bilanzsumme von TCHF 1'105'038 auf Vorjahresniveau sind.

Und noch etwas steht kurz vor der Tür: Ostern. Unsere Mitarbeitenden erzählen, was bei Ihnen auf keinen Fall am Osterbrunch fehlen darf. Haben wir Sie inspiriert?

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen und Ihren Liebsten frohe Ostern.

Herzlich

Herausgeber: Clientis Bank Toggenburg AG. Redaktion: Jarima Moser, [jarima.moser@cbt.clientis.ch](mailto:jarima.moser@cbt.clientis.ch); Chiara Brunner, [chiara.brunner@cbt.clientis.ch](mailto:chiara.brunner@cbt.clientis.ch) (Marketing & Kommunikation). Fotografie: Linda Meile (S. 4). Bilder von istockphoto.com: Liliboas (S. 6), foxys\_forest\_manufacture (S. 6), zi3000 (S. 7), SGAPhoto (S. 7), Maria Lapina (S. 8), nadiasphoto (S. 8). Fiona Bischof (S. 6/7/8/10). Diverse. Gestaltung: Bureau54 GmbH.  
Adresse: Clientis Bank Toggenburg AG, Harfengrund 2, 9533 Kirchberg, [info@cbt.clientis.ch](mailto:info@cbt.clientis.ch), [cbt.clientis.ch](http://cbt.clientis.ch).

**Titelbild:** Liliboas on istockphoto.

- 5 **Portrait**  
«Menschen sind mir wichtig»
- 6 **Eröffnung im Mai 2024**  
Geschäftsstelle Bazenheid
- 7 **Osterrezepte**  
Kreative Ideen für Ihren Osterbrunch
- 10 **CBT-Team**  
Glückwünsche zu den Jubiläen
- 11 **Sponsoring / Agenda**  
Wo engagieren wir uns?  
Und welche CBT-Anlässe stehen bevor?

# Nähe ist... sich aufeinander verlassen können. Setzen wir uns zusammen.



 **Clientis**  
Bank Toggenburg



**Mit Dr. Bianca von Preussen erhält die Geschäftsleitung der Clientis Bank Toggenburg AG eine geballte Ladung Frauenpower. Der Mensch, ganz gleich ob Kundschaft oder Mitarbeitende, steht für sie im Zentrum ihres Tuns.**

Dr. Bianca von Preussen bringt frischen Wind in die Geschäftsleitung der Clientis Bank Toggenburg AG. Sie selbst bezeichnet sich als engagierte, jung gebliebene Frau, die sehr bodenständig ist und mit beiden Beinen im Leben steht. «Ich bin ein weitsichtiger und umsichtiger Mensch. Mein Blick geht stets über den Tellerrand hinaus. Ganz gleich ob Kundschaft oder Mitarbeitende: ich achte auf die Bedürfnisse meines Umfeldes und versuche sie zu berücksichtigen oder je nachdem eine Lösung zu finden, die für beide Seiten stimmt», sagt Dr. Bianca von Preussen, der Begegnung auf Augenhöhe sehr wichtig ist.

Die gebürtige Berlinerin wanderte vor 25 Jahren in die Schweiz aus und lernte in dem neuen Land ihren heutigen Mann kennen. Gemeinsam mit ihrem neunjährigen Sohn leben sie in St. Gallen. «Ich fühle mich sehr wohl in der Schweiz. Ich mag die Menschen und deren Gepflogenheiten», erzählt sie. Keine Sehnsucht nach der Grossstadt Berlin? «Gar nicht. Berlin ist schön, aber auch sehr anonym. Hier, in der Ostschweiz, grüsst man sich auf der Strasse, schaut einander in die Augen. Das ist persönlich und schafft Nähe. Das gefällt mir», so das Geschäftsleitungsmitglied. Sie schätzt auch, dass bei der Clientis Bank Toggenburg AG der Mensch, allen voran die Kundinnen und Kunden, im Zentrum stehen und auf die persönliche Beratung viel Wert gelegt wird. Von der Strategie, eine Bank voll zu automatisieren, hält sie nicht viel: «Natürlich ist die Digitalisierung nicht mehr wegzudenken und die IT unterstützt uns in vielen Dingen, ein Allheilmittel ist sie dennoch nicht. Es ist wichtig, immer abzuwägen, was Sinn macht und was nicht. Wir sind die Bank, die den persönlichen Kontakt mit ihren Kundinnen und Kunden pflegt. Eine gänzliche Automatisierung würde nicht ins Bild passen.»

## «Menschen sind mir wichtig»

### Fokus auf Kundschaft

Schon als Kind war Dr. Bianca von Preussen von Funktionen im Management fasziniert, verbunden mit der Möglichkeit, Grundsatzentscheidungen in Unternehmen mit beeinflussen zu können. «Es gibt manchmal Situationen im Leben, die einfach kommen, wie sie kommen sollen. Der Moment, als ich erfuhr, dass ich die Position der Leiterin Privatkunden und Mitglied der Geschäftsleitung bei der Clientis Toggenburg AG erhalte, war so einer. Um ehrlich zu sein, war ich auch ein bisschen überrascht», sagt Dr. Bianca von Preussen. «Und», ergänzt sie lachend, «natürlich freue ich mich sehr über meine neue Aufgabe.» Besonders freut sich die Powerfrau auf die Herausforderungen, die auf sie zukommen werden. «Vor allem reizt mich die Möglichkeit, die Bank mit meinen Kollegen in der Geschäftsleitung und dem Verwaltungsrat mitzugestalten» sagt sie. Den Fokus für ihren Bereich legt Dr. Bianca von Preussen klar auf die Kundschaft. Das Wichtigste seien zufriedene Kunden. Zudem möchte sie vermehrt auf individuelle Kundenwünsche eingehen und noch mehr in die Kundenähe investieren. Blickt sie fünf Jahre in die Zukunft, so hofft sie, den Kundenausbau sowie die Kundengelder vorangetrieben zu haben.

Ein Management-Alltag ist oft stressig. Wo holt sich die 50-Jährige die nötige Energie? «Grundsätzlich versuche ich mich während des Tages nicht so stressen zu lassen, Ruhe zu bewahren und eng mit meinem Team effizient zusammenzuarbeiten. Work-Life-Balance? Für mich ist meine Arbeit mein Leben und umgekehrt. Luft zum Atmen geben mir meine Familie und die Natur, gehe ich doch gerne wandern. Und natürlich mein Sohn. Er ist mir sehr wichtig und erdet mich», erzählt die im Sternzeichen Skorpion geborene Leiterin Privatkunden.



# Eröffnung Geschäftsstelle Bazenhaid im Mai 2024

**Die Modernisierungsarbeiten der Geschäftsstelle Bazenhaid schreiten voran. Allzulange dauert es nicht mehr bis die Tore für die Kundinnen und Kunden geöffnet werden.**

Seit knapp sechs Monaten sind die Modernisierungsarbeiten unserer Geschäftsstelle in Bazenhaid in vollem Gange. Ganze Wände wurden herausgerissen, Fenster neu platziert und ersetzt sowie neue Räumlichkeiten geschaffen. «Derzeit herrscht in Bazenhaid Baustelle pur. Wir freuen uns über die Fortschritte der Arbeiten und planen die Geschäftsstelle im Mai zu eröffnen», erzählt Andreas Fässler, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Clientis Bank Toggenburg AG. Die Kundinnen und Kunden erwartet ein ähnliches Konzept wie am Hauptsitz in Kirchberg. So können sie während 24h am Bankomaten Bargeld beziehen und Einzahlungen tätigen. Zudem steht ihnen in der Kundenhalle ein Beratungsschalter zur Verfügung. Neu ist, dass es keine Ein- und Auszahlungen mehr von Bargeld am Schalter geben wird. Auch am Beratungsschalter nicht. «Wir setzen auch in Bazenhaid auf unsere Stärke. Mit unserem modernen Beratungskonzept bieten wir unseren Kundinnen und Kunden ein persönliches Beratungserlebnis – wir schaffen gemeinsam Werte. Gleich wie in Kirchberg.», so Andreas Fässler.

Für die Inneneinrichtung werden exakt dieselben Möbel verwendet wie am Hauptsitz. Entsprechend sind die Raumgestaltung und das Raumgefühl ähnlich. Die Mitarbeitenden profitieren von modernen Arbeitsplätzen in offenen, hellen Räumlichkeiten. «Ziel war, dass sowohl die Kundschaft wie auch die Mitarbeitenden dasselbe Erlebnis haben. Ganz gleich, ob sie in Kirchberg oder Bazenhaid sind», sagt Andreas Fässler.

## **Verständnis der Kundschaft**

Bis die modernisierte Geschäftsstelle eröffnet, steht das Provisorium für die Kundschaft und die Mitarbeitenden offen. «Es war eine Umstellung im Provisorium zu arbeiten. Nicht nur für mich oder meine Arbeitskolleginnen und -kollegen, sondern auch für unsere Kundinnen und Kunden. Umso mehr freut mich das Verständnis, dass wir von ihnen erhalten.», erzählt Othmar Hägi, Basiskundenberater der Clientis Bank Toggenburg AG.

# Kreative Ideen für Ihren Osterbrunch



Ostern im Familienkreis feiern, die Kinder die «Osternestli» suchen lassen und dabei beim Brunchen den Bauch vollschlagen. Das hört sich nach einem entspannten Ostersonntag an. Bei vielen besteht der traditionelle Brunch aus verschiedenen Backwaren, vielleicht noch Müsli, Aufschnitt, Käse und Eier. Falls Sie Ihre Gäste dieses Jahr mit etwas anderem überraschen wollen, lassen Sie sich von unseren Rezepten inspirieren. Bei uns sind sie zwar nicht ofenfrisch, dafür druckfrisch aus Ihrer Bank. Denn die Rezepte sind nicht willkürlich zusammengestellt. Unsere Mitarbeitenden inspirieren Sie nämlich mit Rezepten, die bei ihnen zum Brunch dazugehören.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen frohe Ostertage.



## Olivenbrot

Sonnenschein, warme Temperaturen, Vogelgezwitscher ... Das erinnert einen direkt an mediterranes Klima. Das Olivenbrot bringt genau das näher. Untenstehendes Rezept ist ein Original der italienischen Nonna von Gianluca Bühler, unserem Berater vermögende Kunden.

### **Zutaten (für 8 Personen)**

500 g Halbweissmehl  
1.25 TL Salz  
0.25 TL Trockenhefe  
3 dL Wasser  
2 EL Olivenöl  
50 g getrocknete Tomaten in Öl  
60 g entsteinte schwarze Oliven

### **Zubereitung**

Mehl Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 24 Std. aufgehen lassen.

Tomaten abtropfen, mit Haushaltspapier trocken tupfen, mit den Oliven grob hacken, unter den Teig kneten. Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig mit dem Teighörnchen ringsum zur Mitte einschlagen. Teig wenden, zu einer Kugel oder zu einem länglichen Brot formen (je nach Bratopfform). Teig mit der Nahtseite nach unten in ein gut bemehltes rundes oder ovales Gärkörbchen geben, zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Bratopff mit dem Deckel in die untere Hälfte des Ofens schieben. Ofen auf 240 Grad vorheizen. Bratopff herausnehmen, Topfboden gut bemehlen, Teig kopfüber aus dem Gärkörbchen in den heißen Bratopff stürzen, Deckel aufsetzen.

Backen: ca. 25 Min. Deckel entfernen.

Fertig backen: ca. 15 Min. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen.

Brot aus dem Bratopff nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

«Das Olivenbrot  
meiner Nonna  
darf auf keinem  
Familienfest fehlen».

Gianluca Bühler,  
Berater vermögende Kunden



«Am Morgen ein Energiespender, um dynamisch in den Tag zu starten, mit diesem Lachs-Avocado-Brötli absolut richtig und lecker. Man kann auch ein Ei in Scheiben schneiden und ergänzen.»

Audenzio Campo, Geschäftskundenberater

## Lachs-Avocado-Appetizer

Wieso auch nicht etwas Gesundes für den Osterbrunch? Es sieht gut aus, ist kalorienarm und glutenfrei. Die Lachs-Avocado-Appetizer unseres Geschäftskundenberaters, Audenzio Campo, eignen sich für Jung und Alt. Insbesondere für jene, die auch nach der Fastenzeit weiterhin auf die Figur achten.

### Zutaten (für 2 Personen)

- 1 Avocado, in Scheiben
- ½ Limette, nur der Saft
- 100 g Rauchlachs, in Tranchen
- 4 EL Meerrettich-Mousse
- 1 Handvoll Kresse
- Pfeffer nach Bedarf

### Zubereitung

Avocado-Scheiben sofort mit Limettensaft beträufeln. Lachstranchen auslegen, je etwas Meerrettich-Mousse darauf verteilen, je eine Avocado-Scheibe darauf geben, Lachs-Scheiben aufrollen. Mit etwas Kresse garnieren und mit Pfeffer würzen.

Rezeptquelle: Lachs-Avocado-Appetizer - Rezepte | fooby.ch



## American Pancakes

Pfannkuchen, Pancakes, Crêpes - egal wie man ihnen sagt, für Chiara Brunner gehören sie bei jedem Brunch auf den Tisch. Ein Klassiker, der trotzdem immer sehr gut ankommt.

### Zutaten (für 10 Stücke)

#### Für den Teig

- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- 2 bis 3 EL Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Gr. M)
- 200 ml Milch
- Etwas Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)

#### Zum Garnieren

etwas Ahornsirup und einige Beeren

### Zubereitung

- Schritt – Das Mehl mit dem Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Eier und Milch hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Etwas Öl in eine Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Je 2 EL Teig in die Pfanne geben. Die Pancakes sollten etwa einen Durchmesser von ca. 10 cm haben.
- Schritt – Jeden Pancake ca. 2 Minuten ausbacken, bis sich kleine Bläschen bilden, dann wenden und von der anderen Seite ebenfalls so lange ausbacken. American Pancakes mit Beeren und Ahornsirup garnieren und servieren.

Rezeptquelle: American Pancakes – Fluffiges Originalrezept | Einfach Backen

«Ich liebe Süsses zum Frühstück, weshalb ich regelmässig Pancakes zum Sonntagsbrunch mache. Falls Sie keinen Ahornsirup haben, eignet sich auch Honig super.»

Chiara Brunner, Marketingassistentin

## Saftiger Apfelkuchen mit Streusel

Sind wir ehrlich: Kuchen zum Frühstück ist doch viel besser als zum Dessert. Vor allem Apfelkuchen eignet sich wunderbar zum Osterbrunch. Dieser Kuchen bleibt allen Süssigkeiten-Liebhabern auch noch nach dem Brunch im Gedächtnis.

### Zutaten für einen Kuchen (Springform Ø 26cm)

#### Für den Mürbeteig-Boden

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- etwas Butter für die Form
- etwas Weizenmehl zur Teigverarbeitung

#### Für den Belag

- 800 g Äpfel
- 1 Prise Zimt
- 1 TL Zitronensaft

#### Für die Streusel

- 125 g Butter (zimmerwarm)
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 Prise Salz

### Zubereitung

- Schritt – Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei, Mehl, Backpulver und Salz miteinander verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 60 Min kaltstellen.
- Schritt – Den Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) gut einfetten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen, bis er etwas größer als die Springform ist. Den Teig in die Form legen und mit den Fingern zurecht drücken, bis ein etwa 3cm hoher Rand entstanden ist.
- Schritt – Für die Füllung Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. In einer Schüssel mit Zimt und Zitronensaft vermengen. Apfelwürfel auf dem Teig verteilen.
- Schritt – Für die Streusel Butter, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Salz kurz zu groben Streuseln kneten und auf dem Kuchen verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen 55-60 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen und dann erst aus der Form lösen.

Rezeptquelle: Apfelkuchen mit Streusel - nach Omas Rezept | Einfach Backen



«Der Kuchen ist kinderleicht, lecker und sieht auch noch gut aus»

Linda Meile, Assistentin Privatkunden



«Diese Prussiens lieben meine Kinder – obwohl der eine Sohn kein gekochtes Gemüse mag.»

Sina Mainardi, Team Services

## Gemüse-Prussiens

Auf der Suche nach einem Allrounder? Die Gemüse-Prussiens eignen sich super als gesunde Ergänzung zum Osterbrunch. Durch das versteckte Gemüse sind sie sogar bei Kindern beliebt. Sie können zum Apéro, zum Salat, zur Suppe oder als kleiner Snack serviert werden.

### Zutaten für ca. 30 Stk.

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig ca. 340 g

#### Für die Füllung:

- 250 g gemischtes Gemüse, z.B. Kürbis, Lauch, Sellerie, Chinakohl, 1-3 Knoblauchzehen gepresst
- Butter/Öl zum andämpfen
- Salz, Pfeffer
- 1 Eiweiss verquirlt
- 50 g Sbrinz frisch gerieben

### Zubereitung

- Für die Füllung Gemüse und Knoblauch im Öl andämpfen, zugedeckt evtl. mit wenig Wasser, knapp weich dämpfen, würzen. Gemüse auskühlen lassen.
- Den Teig flach auslegen. Eiweiss und Sbrinz unter das ausgekühlte Gemüse mischen. Füllung auf dem Teig verteilen. Teig von zwei Seiten her zur Mitte aufrollen, mit wenig Eiweiss befeuchten und sanft zusammenkleben.
- Teigrolle in 6-8 mm breite Prussiens schneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
- In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen. Heiss, lauwarm oder kalt servieren.

### Empfehlung von Sina Mainardi

Teigrolle nach dem Füllen und Rollen zuerst anfrieren im Tiefkühler. Die Prussiens lassen sich dann leichter zerschneiden – sonst werden sie unter Umständen zusammengedrückt. Kann auch super am Tag davor bis zu diesem Schritt vorbereitet werden. Am nächsten Morgen eine Weile antauen lassen, schneiden und ab in den Ofen!

Rezeptquelle Gemüse-Prussiens - Rezept | Swissmilk

# Glückwünsche zu den Jubiläen



Seit 20 Jahren arbeitet Audenzio Campo bei der Clientis Bank Toggenburg AG. Er ist als Geschäftskundenberater in Kirchberg tätig.



Seit fünf Jahren arbeitet Martin Demir als Leiter Services und Mitglied der Geschäftsleitung für die Clientis Bank Toggenburg AG.



Othmar Hägi arbeitet seit zehn Jahren bei der Clientis Bank Toggenburg AG. Er ist in Bazenheid als Basiskundenberater tätig.



Andreas Fässler arbeitet seit zehn Jahren für die Clientis Bank Toggenburg AG. Vor fünf Jahren wurde er Vorsitzender der Geschäftsleitung.

Wir gratulieren  
allen herzlich  
zum Jubiläum  
und freuen uns  
auf die weitere  
Zusammenarbeit.

## Sponsoring

Als Presentingpartnerin des Konzertveranstalters eintracht\* in Kirchberg publizieren wir hier in der Weitsicht sowie auf unserer Webseite das Konzertprogramm. Änderungen bleiben vorbehalten.

Weitere Informationen erhalten Sie unter [eintracht-kirchberg.ch](http://eintracht-kirchberg.ch).



## Agenda

Freitag, 26. April 2024

### Generalversammlung Clientis Bank Toggenburg AG

Bei der Generalversammlung stehen unsere Aktionäre im Vordergrund. Sie vertrauen nicht nur der Clientis Bank Toggenburg AG, sondern investieren auch in sie. Falls Sie noch nicht Aktionär sind, dann zeichnen Sie bis und mit 11. April 2024 unsere Aktien.

Wir freuen uns auf Sie.

Ort: MZG Ifang Bazenheid  
Türöffnung: 17.00 Uhr  
Beginn: 18.00 Uhr

Samstag, 13. April 2024

### Andryy

Der Gefühlsmensch ist mit seiner neuen EP «Wie en Geisterfahrer» auf Tour.

Vorverkauf: CHF 40.00  
Abendkasse: CHF 45.00

Unser  
Engagement  
in der  
Region

#### Kulturelles Vergnügen

– Hauptsponsor P2B-Parties

#### Sportliche Leistungen

- Goldsponsor Bazenheid schwingt
- Hauptsponsor FC Bazenheid
- Eventsponsor Volley Bütschwil
- Bronzensponsor FC Wil

#### Jugend-Plausch

– Hauptsponsor Ferienplausch Kirchberg

#### Musikalisches Vergnügen

- Presenting-Partner Konzerte Restaurant Eintracht, Kirchberg
- Co-Sponsor der Blechharmonie Kirchberg

Zudem profitieren eine Vielzahl weiterer lokaler Vereine und Institutionen von unserer Unterstützung.

Wir sind persönlich für Sie da, wann immer Sie uns brauchen.  
Setzen wir uns zusammen.

**Clientis Bank Toggenburg AG**

Harfengrund 2

9533 Kirchberg SG

+41 71 932 36 36

[info@cbt.clientis.ch](mailto:info@cbt.clientis.ch)

[cbt.clientis.ch](https://cbt.clientis.ch)

**Geschäftsstellen**

Bazenheid

Mosnang

Folgen Sie uns auf:

