

«Ohne Chräppli stirbt die Chlosterchilbi»

Es knetet, wallt, es wird mit Kuchenformen ausgestochen, Chräppli gleich zu Hunderten zum Trocknen gelagert, bevor sie gebacken werden. Hinter den Mauern des stillen Frauenklosters im Schwyzer Hinterdorf ist derzeit viel los. Schwester Raimunda schaut dem emsigen Treiben in der kleinsten Backstube der Region zu, in der viele Hände werken.

Es wird gelacht und geplaudert: «Das sind alles Nichten und Neffen von Schwester Agnes», erklärt die Priorin. «Sie kommen uns helfen, weil wir nur noch wenige Klosterfrauen sind. Sie wollten, dass wir die Chräppli wieder in der klosterreigenen Backstube backen.»

Brigitta, Cornelia, Manuela, Gina, Ursi, Fränzi und Meinrad wohnen alle am oberen Zürichsee. Sie sind die Kinder der Schwestern von Elisabeth Hofstetter, die in Benken aufgewachsen ist und Schwester Agnes heisst, seit sie 1962 ins Kloster St. Peter am Bach eintrat. Sie nennen sie denn auch «Tante Lisebet».

«Wir trafen uns an der Beerdigung einer Tante und hörten, dass das Frauenkloster die Chräppli auswärts backen lässt», erinnert sich Manuela Weber. «Da haben wir uns spontan entschieden, ihnen bei der Herstellung behilflich zu sein.» Gina Ruoss erklärt warum: «Die Chräppli haben unsere ganze Kindheit begleitet. Wenn unsere Eltern Tante Lisebet besuchten, brachten sie uns immer die feinen Chlosterchräppli mit. Das waren und sind die besten, die es überhaupt gibt. Sie haben das gewisse Etwas, das man nicht beschreiben, nur schmecken kann.»

Was dieses Gebäck so unvergleichlich macht, ist streng geheim. Das Rezept geht auf 1642 zurück, das Jahr der Einweihung der Klosterkirche. Nicht einmal die Helferinnen und Helfer wissen Bescheid. «Wir haben ihnen die vermengten Zutaten hingestellt, aus denen sie jetzt die Chräppli machen», lächelt Priorin Sr. Raimunda. «Schon viele fragten danach, auch Bäckereien, aber wir geben das Geheimnis nicht preis.»

Die Chlosterchräppli haben tatsächlich etwas Mystisches, denn nicht nur das Rezept ist «heilig». Es heisst, dass die Klosterchilbi stirbt, wenn es keine Chlosterchräppli mehr gibt. Vorläufig wird es sie noch geben, denn die Cousins und Cousinen vom oberen Zürichsee haben vereinbart, dass dies jetzt erst der Anfang ist. «Wir werden das auch in

den nächsten Jahren machen», unterstreicht Manuela Weber, welche die Helferschar organisiert. «Wir machen keine halben Sachen.»

Tatsächlich: Sechs Tage lang sind fünf Leute in wechselnder Besetzung von 8 Uhr morgens bis 10 Uhr abends damit beschäftigt, das gut gehütete

Geheimnis aufs Backblech zu zaubern. Aus 175 Kilo Mehl, 145 Kilo Zucker und der Nussmischung entstehen in diesen Tagen 6000 Chlosterchräppli, die schon ab jetzt an der Pforte des Klosters und am 23. und 24. September an der Klosterchilbi gekauft werden können. Die fleissigen Helfer, die übrigens im Kloster übernachten

dürfen, haben die Köstlichkeiten statt in Papiersäcken neu durchsichtig verpackt, mit Etiketten versehen und mit einer Kordel zugeschnürt, die von den Klosterfrauen selber gedreht wurde. Damit wird sichtbar, was drin ist: die besten Chräppli der Welt.

Franz Steinegger



Von oben links im Uhrzeigersinn: Manuela Weber streicht die Nussfüllung auf den Teig. Priorin Sr. Raimunda erfreut sich an den schön verpackten Chlosterchräppli. Sr. Agnes strahlt mit einigen ihrer helfenden Nichten und Neffen um die Wette, derweil Ursi und Fränzi die Bleche zum Trocknen in den Backofen schieben. Bilder: Franz Steinegger

Ratgeber

Lohnen sich Einkäufe in die Pensionskasse noch?

Geld Ich (m, 58, verh.) habe etwas Geld geerbt. Da ich noch eine Lücke in der Vorsorge habe, wollte ich etwas Geld in die PK einzahlen. Doch angesichts der sinkenden Umwandlungssätze und der niedrigen Verzinsung des PK-Kapitals bin ich unsicher. Ich frage mich, ob sich Pensionskassen-Einkäufe heute überhaupt noch lohnen?

Die mageren Anlageerträge und steigende Lebenserwartung machen den Pensionskassen schwer zu schaffen. Viele haben deshalb ihren Umwandlungssatz gesenkt. Mit diesem Satz wandeln sie das angesparte Kapital in eine Rente um. Auch müssen sie 2017 nur noch 1 Prozent Zins auf dem im Obligatorium angesparten Geld gutschreiben. Trotzdem sind PK-Einkäufe eine gute Möglichkeit, um seine Rente aufzubessern und Steuern zu sparen.

Deckungsgrad prüfen

Selbstverständlich sollten Sie vor einem Einkauf die finanzielle Situation der Pensionskasse berücksichtigen. Bei Kassen mit einer bestehenden oder drohenden Unterdeckung können Sie einen Teil des einbezahlten Geldes verlieren, falls Ihr Arbeitgeber die Firma restruktur-

turiert, einen grossen Teil der Belegschaft entlässt oder die Pensionskasse wechselt.

Zudem sollten Sie vor dem Einkauf abklären, was nach dem Tod mit dem einbezahlten Geld geschieht. Manche Pensionskassen finanzieren mit den norma-

Kurzantwort

Trotz tiefer Verzinsung des PK-Kapitals und sinkendem Umwandlungssatz: Mit freiwilligen Einkäufen in die Pensionskasse erhöht man die Altersleistungen und spart Steuern. Prüfen sollte man vorher aber den Deckungsgrad der PK und was im Todesfall mit dem eingezahlten Geld passiert. Und wer sein Guthaben bei der Pensionierung als Kapital beziehen möchte, sollte sich spätestens drei Jahre vorher einkaufen. (red)

len Beiträgen und den freiwilligen Einkäufen nur die Hinterbliebenenrente, die dem überlebenden Partner ohnehin zusteht. Das heisst: Bei diesen Pensionskassen erhöhen die freiwilligen Einkäufe die Rente für die Hinterbliebenen nicht.

Hinterlassen Sie niemanden, der von Hinterbliebenenleistungen profitiert, verfällt Ihr Altersguthaben nach dem Tod unter Umständen zu Gunsten der Pensionskasse – das gilt auch für die freiwillig einbezahlten Beiträge.

Anlagestrategie wählen

Wichtig ist auch, zu wissen, dass Sie für Lohnbestandteile über 126 900 Franken Einzahlungen in eine Kader- oder Zusatzvorsorge tätigen können, sofern Ihre Pensionskasse eine separate Stiftung dafür führt. In einer solchen Zusatzvorsorge können Sie die Anlagestrategie oft selbst wählen. Das gilt auch für die

Höhe der Sparquote. So können Sie nicht nur Einkommenssteuern sparen, sondern häufig auch das Potenzial für freiwillige PK-Einkäufe zusätzlich erhöhen.

Ob sich ein PK-Einkauf lohnt, hängt auch von der Steuerersparnis ab und vom Zeitpunkt der Einzahlung. Der Einkauf lohnt sich umso mehr, je höher Ihr Einkommen ist und je schneller Sie das Kapital wieder beziehen. Die höchste Rendite erzielen Sie mit einem Einkauf in den letzten Jahren vor Ihrer Pensionierung.

Fristen beachten

Wenn Sie Ihr Altersguthaben oder einen Teil davon bei der Pensionierung als Kapital beziehen möchten, müssen Sie sich spätestens drei Jahre vorher einkaufen. Sonst werden die Steuern fällig, die Sie durch den Einkauf gespart haben. Grössere Beträge zahlen Sie am besten

gestaffelt ein. Wegen der Progression ist die Steuerersparnis dadurch grösser, als wenn Sie den ganzen Betrag auf einmal einzahlen.



Michael Imbach
Vorsorge-Experte im VZ VermögensZentrum Luzern,
www.vermoegenszentrum.ch

Suchen Sie Rat?

Schreiben Sie an:
Ratgeber «Luzerner Zeitung»
Mailhofstrasse 76, 6002 Luzern
E-Mail: ratgeber@luzernerzeitung.ch
Bitte geben Sie bei Ihrer Anfrage Ihre Abopass-Nummer an.

ANZEIGE

CLINIODENT
DENTAL CLINIC DR. BUSCH & PARTNER



MODERNSTE ZAHNMEDIZIN
AN 365 TAGEN IM JAHR.

ZAHNMEDIZIN VON A–Z:

Zahnmedizin allgemein
Implantologie
Minimalinvasive und schonende
Weisheitszahnentfernung
Ästhetische Zahnmedizin
Bleaching/Power Bleaching
Veneers
Kronen & Brücken
Zahntechnik/Prothesen
Parodontologie
Dentalhygiene
Lachgas/Sedierung

Cliniodent Luzern, Hertensteinstrasse 11
www.cliniodent.ch · Tel. 041 4209080