

Corinne Villard und Stephan Riesen:
«Wir pflegen zu unseren Kundinnen und Kunden langfristige Beziehungen und begleiten sie beim Erreichen ihrer finanziellen Ziele.»



Corinne Villard et Stephan Riesen:
«Chez Von Graffenried, les valeurs de simplicité, d'authenticité et d'engagement sont vraiment vécues.»

FINANZBRANCHE

Wie eine Familie

Bei der Privatbank Von Graffenried steht der Mensch im Mittelpunkt, Qualität steht vor Quantität.

VON HANS-UELI AEBI

Der Hauptunterschied zwischen einer «normalen» Bank und einer Privatbank ist rasch erklärt: Privatbanken sind kleiner und konzentrieren sich meist auf die Vermögensverwaltung. Weitere Dienste wie Kredite, Hypotheken oder Zahlungsverkehr gehören nicht zum Kerngeschäft einer klassischen Privatbank. 1998 haben vier ehemalige Angestellte einer Grossbank die Von Graffenried & Partner AG in Biel gegründet. Diese Gesellschaft wurde 2015 in die Privatbank Von Graffenried AG Bern als Niederlassung Biel integriert. In der Nidaugasse arbeiten derzeit vier Mitarbeiter. «Die Region Biel-Seeland und Berner Jura ist industriell und frankophon gefärbt, daher ist eine Präsenz vor Ort wichtig», sagt Stephan Riesen, 54, der in der Region Biel aufgewachsen ist und Mitte 2022 zur Privatbank Von Graffenried wechselte. Zuvor betreute er viele Jahre private und institutionelle Kundenvermögen bei einer Grossbank. Auf den 1. Juli übernimmt er die Leitung der Niederlassung Biel.

Persönlich. «Ich schätze die kurzen Entscheidungswege und das familiäre Umfeld. Wir beraten unsere Kunden zu Anlagethemen wie zum Beispiel Aktien, Festverzinsliche, Immobilienanlagen und vielem mehr. Ich bin auch Ansprechpartner und Vermittler für weitere Bereiche der Von Graffenried-Gruppe.» Den grössten Unterschied zur Arbeit in einer Grossbank sieht Riesen im Handlungsspielraum und in der Individualität der Beratung. «Wir haben die Kapazität und den Freiraum, unsere Kundinnen und Kunden bei der Erreichung ihrer finanziellen Ziele zu begleiten. So können wir langjährige Beziehungen aufbauen und pflegen. Es gibt auch kein Minimum bei der Vermögensgrösse.»

Frauenpower. Neu zum Team gestossen ist Anfang Jahr Corinne Villard. «Wir wollten unser Team verjüngen und mit einer Frau

verstärken», sagt Riesen. Die 46-Jährige hat bernjuraussische Wurzeln, wuchs in Ins auf und wohnt heute in Ulmiz (FR). Sie ist seit 20 Jahren in der Finanzbranche tätig, zuletzt im HR-Bereich. Nun ist sie zu ihren Wurzeln zurückgekehrt. «Bei der Privatbank Von Graffenried steht Qualität vor Quantität. Die Werte ‚einfach, echt und engagiert‘ werden hier wirklich gelebt.» Unter «einfach» seien verständliche und transparente Lösungen zu verstehen.

Selbst als finanziell unabhängige Frau, die seit über 30 Jahren im Berufsleben steht, kennt sie die verschiedenen Rollen einer Frau. «Anliegen und Bedürfnisse können sich je nach Lebenssituation grundlegend ändern.» Themen sind Familiengründung, Teilzeitarbeit Ja oder Nein, berufliche Neuorientierung, Selbstständigkeit oder finanzielle Absicherung im Alter. Frauen seien puncto Finanzen zunehmend mutiger und aktiver. Villard möchte Hemmschwellen weiter senken. «Von Frau zu Frau in ‚unserer‘ Sprache.» Die Von Graffenried-Gruppe ist zu 100 Prozent in Frauenbesitz und etwa die Hälfte der Angestellten ist weiblich. «Auch deshalb bin ich zur Privatbank Von Graffenried AG gekommen.»

Vertrauen. Die Schlagzeilen rund um die Credit Suisse haben dem Image des Bankensektors geschadet, meint Riesen. Die Privatbank Von Graffenried sei davon jedoch kaum betroffen. «Wir investieren in Schweizer Firmen, die unsere Fondsmanager gut kennen, und wir meiden unkontrollierte spekulative Anlagegeschäfte.» Vertrauen ist das Hauptkapital einer Bank, wie der «Überbanker» Oswald Grubel immer wieder betont. Rund ein Drittel des betreuten Gesamtvermögens ist in den letzten Jahren zugeflossen. Das ist ein sicheres Indiz für Kundenvertrauen. ■

La banque privée Von Graffenried place l'humain au centre de ses préoccupations et privilégie la qualité à la quantité.

PAR HANS-UELI AEBI

Principale différence entre une banque «normale» et une banque privée: la seconde est plus petite et se concentre généralement sur la gestion de fortune. Les autres services tels que les crédits, les hypothèques ou le trafic des paiements ne font pas partie de son cœur de métier. En 1998, quatre anciens employés d'une grande banque ont fondé la société Von Graffenried & Partner AG à Bienne. En 2015, cette société a été intégrée à la banque privée Von Graffenried SA Bern comme succursale de Bienne. Quatre collaborateurs travaillent actuellement à la rue de Nidau. «La région Bienne-Seeland et Jura bernois est industrielle et teintée de francophonie, d'où l'importance d'une présence sur place», explique Stephan Riesen, 54 ans, qui a grandi dans la région et a rejoint Von Graffenried à mi-2022. Auparavant, il a géré pendant de nombreuses années les avoirs de clients privés et institutionnels dans une grande banque. Au 1^{er} juillet il dirigera la filiale bienneoise

Personnellement. «J'apprécie les voies décisionnelles courtes et l'environnement familial. Nous conseillons nos clients sur des thèmes de placement comme les actions, les titres à revenu fixe, les placements immobiliers et bien d'autres encore. Je suis également l'interlocuteur et l'intermédiaire pour d'autres secteurs du Groupe Von Graffenried.» Pour Stephan Riesen, la plus grande différence avec le travail dans une grande banque réside dans la marge de manœuvre et l'individualité du conseil. «Nous avons la capacité et la liberté d'accompagner notre clientèle dans la réalisation de ses objectifs financiers. Nous pouvons ainsi construire et entretenir des relations à long terme.» Von Graffenried ne connaît d'ailleurs pas de minimum en termes de taille de fortune.

SECTEUR FINANCIER

Comme une famille

Pouvoir des femmes.

Corinne Villard a rejoint l'établissement début 2023. «Nous voulions rajeunir et renforcer notre équipe avec une femme», explique Stephan Riesen. Cette femme de 46 ans a des origines bernoises et jurassiennes, a grandi à Anet et habite aujourd'hui à Ulmiz (FR). Elle travaille depuis 20 ans dans le secteur financier, en dernier lieu dans le domaine des RH. Elle est revenue à ses racines. «Chez Von Graffenried, la qualité prime sur la quantité. Les valeurs de simplicité, d'authenticité et d'engagement sont vraiment vécues ici.» Par «simple», elle entend des solutions compréhensibles et transparentes.

Financièrement indépendante, engagée dans la vie professionnelle depuis plus de 30 ans, elle connaît les différents rôles d'une femme. «Les préoccupations et les besoins peuvent changer radicalement en fonction de la situation de vie.» Les thèmes abordés sont la fondation d'une famille, le travail à temps partiel oui ou non, la réorientation professionnelle, l'indépendance ou la sécurité financière à la retraite. Les femmes sont de plus en plus courageuses et actives en matière financière. Corinne Villard souhaite continuer à abaisser les barrières. «De femme à femme, dans notre langue.»

Le Groupe Von Graffenried est détenu à 100% par des femmes et environ la moitié des employés le sont. «C'est aussi pour cette raison que je suis venue chez Von Graffenried AG.»

Confiance. Les gros titres autour du Credit Suisse ont nui à l'image du secteur bancaire, estime Stephan Riesen. Von Graffenried n'en est toutefois guère affectée, selon lui. «Nous investissons dans des entreprises suisses que nos gestionnaires de fonds connaissent bien et nous évitons les véhicules de placements spéculatifs incontrôlés.» La confiance est le capital principal d'une banque, comme le manager financier Oswald Grubel ne cesse de le répéter. Environ un tiers de la fortune totale gérée a afflué ces dernières années. C'est un indice certain de la confiance des clients. ■



von Tobias Jaberg, dipl. Chefkoch und Diätisch, Stv. Küchenchef Hirslanden Klinik Linde Biel, Silbermedaillengewinner Kocholympiade Stuttgart 2020.

Es muss nicht immer das Schnitzel sein – aus Wien ist ein weiterer Klassiker wohlbekannt: der mit unserem Siedfleisch verwandte Tafelspitz. Langsam in einem Gemüsesud zart geschmort und kalt aufgeschnitten, lässt sich dieses sommerliche Gericht perfekt vorbereiten. Besonders fein und einfach nach diesem Rezept:

KALTER TAFELSPITZ MIT KRÄUTER-VINAIGRETTE Für 4 Personen

Für den Tafelspitz:
800 g Rindsbrustspitz (oder Huftdeckel)
wenig Öl
1 Zwiebel
1 Karotte
50 g Sellerie
50 g Lauch
2 Lorbeerblätter
1 Gewürznelke
5 Pfefferkörner
1 Zweig Thymian
Salz

Für die Vinaigrette:
1 dl Rapsöl
1 dl Olivenöl
1 Schalotte
50 g Petersilie frisch
50 g Basilikum frisch
15 g Liebstöckel (Maggikraut)
5 g Thymian
5 g Rosmarin
2 dl weisser Aceto Balsamico
2 EL Honig
Salz und Pfeffer

Das Gemüse für den Sud in kleine Würfel schneiden, die Kräuter und die Schalotte für die Vinaigrette fein hacken. Die Gemüswürfel in einer hohen Pfanne leicht andünsten, mit 2 Litern Wasser aufgiessen und die Kräuter und Gewürze dazugeben. Kurz aufkochen, dann das Fleisch begeben, noch einmal kurz aufkochen und knapp unter dem Siedepunkt ca. 2,5 Stunden ziehen lassen. Im Sud auskühlen lassen. Für die Vinaigrette alle Zutaten bis auf die Schalotte mixen, dann die fein gehackte Schalotte begeben und abschmecken. Wenn die Sauce zu sauer schmeckt, noch etwas Honig hinzufügen. Zum Anrichten das Fleisch dünn aufschneiden, überlappend auf einer Platte draapieren und die Vinaigrette darüber träufeln.

par Tobias Jaberg, chef et cuisinier diététique, chef de cuisine adjoint de la Hirslanden Clinique des Tilleuls de Bienne, médaillé d'argent des Olympiades des Cuisiniers de Stuttgart 2020.

Il n'est pas toujours nécessaire d'opter pour l'escalope – un autre classique est bien connu à Vienne: le Tafelspitz, apparenté à notre pot-au-feu. Lentement mijoté dans un bouillon de légumes et découpé à froid, ce plat estival peut être parfaitement préparé. Particulièrement délicieux et facile à apprêter selon cette recette :

TAFELSPITZ FROID AVEC VINAIGRETTE AUX HERBES Pour 4 personnes

Pour le Tafelspitz:
800 g de pointe de poitrine de bœuf (ou d'aiguillette de rumsteak)
un peu d'huile
1 oignon
1 carotte
50 g de céleri
50 g de poireau
2 feuilles de laurier
1 clou de girofle
5 grains de poivre
1 branche de thym
sel

Pour la vinaigrette :
1 dl d'huile de colza
1 dl d'huile d'olive
1 échalote
50 g de persil frais
50 g de basilic frais
15 g de livèche (herbe maggi)
5 g de thym
5 g de romarin
2 dl de vinaigre balsamique blanc
2 cs de miel
sel et poivre

Couper les légumes en petits dés pour le bouillon, hacher finement les herbes et l'échalote pour la vinaigrette. Faire légèrement revenir les cubes de légumes dans une poêle haute, verser 2 litres d'eau et ajouter les herbes et les épices. Porter brièvement à ébullition, puis ajouter la viande, porter de nouveau brièvement à ébullition et laisser reposer juste en dessous du point d'ébullition pendant environ 2 heures et demie. Laisser refroidir dans le bouillon. Pour la vinaigrette, mixer tous les ingrédients sauf l'échalote, puis ajouter l'échalote finement hachée et rectifier l'assaisonnement. Si la sauce a un goût trop acide, ajouter encore un peu de miel. Pour le dressage, couper la viande en fines tranches, la disposer sur un plat en la faisant se chevaucher et verser la vinaigrette par-dessus.

ANGEBOTE DER WOCHE



40% Lavaux AOC Salamandre 2021, 6 x 70 cl	43.00	statt	71.70
50% Schw.-Pfeffersteak, CH, in SB, 4 St., per 100 g	2.05	statt	4.10
41% Coop Pouletb., Slow., in SB, ca. 850 g, per 100 g	1.55	statt	2.65
30% Melone Charentais (exkl. Bio) FIVE, per Stück	2.50	statt	3.60
25% El Tony Mate, 24 x 33 cl (100 cl = 4.29)	33.95	statt	45.60

15% Rindsfilet, IP-SUISSE, per 100 g	7.95	statt	9.40
20% Schweinsniestück-Plätzli, IP-SUISSE, per 100 g	2.40	statt	3.05
22% Kalbsbratwurst, IP-SUISSE, 3 x 2 Stück, 840 g	11.50	statt	14.85
20% alle Cottage Cheese, z.B. M-Classic Nature, 200 g	1.40	statt	1.80

Votre centre d'achats!
Biel Bienne
Ihr Einkaufs-Zentrum!

12 e mezzo Primitivo, 2021, 75 cl	5.50	au lieu de	29.90
Kenzo Flower, femme, EdP, 30 ml	35.90	au lieu de	81.90
Tempo, mouchoirs, 56 paquets	8.95	au lieu de	16.80
Coca-Cola, classic, 6 x 50 cl	6.50	au lieu de	8.70
Persil poudre, 130 lavages	29.95	au lieu de	59.95

Choux-raves, Suisse, pièce	1.20	au lieu de	1.85
Fraises, Suisse, barquette, 500 g	5.20	au lieu de	6.95
Lattesso, macchiato, 250 ml	1.80	au lieu de	2.45
Mayonnaise Thomy, à la française, 2 x 265 g	4.90	au lieu de	6.70
Papier hygiénique Hakle, 4 épaisseurs, 24 rouleaux	19.90	au lieu de	30.65
Sun, tabs classic, 2 x 55 lav.	18.90	au lieu de	31.80

OFFRES DE LA SEMAINE

BIEL BIENNE-Leserinnen bevorzugen für ihre Einkäufe unsere treuen Inserenten und ihre wöchentlichen Aktionen.

Les lectrices de BIEL BIENNE privilégient pour leurs achats nos fidèles annonceurs et leurs actions hebdomadaires.