

Verbrauchertelegramm Juli/August 2022

Mit dem Verbrauchertelegramm Wissensvorsprung sichern - hier kostenlos als Newsletter abonnieren!

Mitteilungsblatt der Verbraucherzentrale Südtirol

Beilage zur Ausgabe Nr. 50/57

Die Papierversion des Verbrauchertelegramms wird allen Mitgliedern monatlich kostenlos per Post zugeschickt und steht im PDF-Format zum Download zur Verfügung. Die nachfolgenden Kurznachrichten sind ein Auszug aus der vollständigen Version.

Was genau ist ein Bircher Müsli?

Das Bircher Müsli, entwickelt um 1900 vom Schweizer Arzt Maximilian Oskar Bircher-Benner, ist der Klassiker unter den Müslimischungen. Im Originalrezept wird es aus Haferflocken zubereitet. Diese werden zwölf Stunden lang in der dreifachen Menge an Wasser eingeweicht und anschließend mit Zitronensaft, gezuckerter Kondensmilch, reichlich frisch geriebenen Äpfeln und geriebenen Haselnüssen oder Mandeln vermenget.

Das Bircher Müsli ist nicht allein Bircher-Benners Erfindung. Während einer Wanderung in den Schweizer Alpen bekam er von einer Sennerin eine Art Brei aus Getreide, Milch und Nüssen serviert. Der Arzt verfeinerte diesen Getreidebrei mit frisch geriebenen Äpfeln und führte diese „Apfeldiätspeise“ in seinem Sanatorium als vitalstoffreiches Abendessen für seine Patienten und Patientinnen ein.

Zu nennen sind neben den vielen im Müsli enthaltene gesundheitsfördernde Nährstoffen: die Ballaststoffe (Beta-Glukane) aus den Haferflocken, die sekundären Pflanzenstoffe (Polyphenole) aus

den Äpfeln, Vitamin E und wertvolle pflanzliche Fette und Proteine aus den Haselnüssen bzw. Mandeln. Sogar der Zitronensaft hat eine wichtige Funktion: er verhindert das Bräunen der Äpfel und fördert die Aufnahme von Eisen im Darm.

Die wichtigste Zutat waren für Bircher-Benner aber die geriebenen Äpfel. Er legte Wert darauf, sie im Ganzen zu verarbeiten, also mitsamt der Schale und dem Kerngehäuse. Von diesem Apfel“mus“ wurde die Bezeichnung Müesli, also die Schweizer Verkleinerungsform von Mus, abgeleitet. Zusätzlich oder anstelle der Äpfel kann das Müsli mit anderen frischen saisonalen oder getrockneten Früchten zubereitet werden.

Preise: Am 10. Juni hat auf den wichtigsten Plätzen Italiens der Protest der „Leeren Töpfe“ stattgefunden

Am 10. Juni fand auf der Piazza SS. Apostoli in Rom sowie vor den Präfekturen in mehreren italienischen Städten eine Demonstration gegen den rasanten Anstieg der Lebenshaltungskosten statt. Dieser Protest trug den Namen "Leere Töpfe", als Symbol der aktuellen Schwierigkeiten der Bürger, ihren Grundbedürfnissen nachzukommen.

Tausende von Bürger:innen schlossen sich dem Protest an, erschöpft von einer Situation, die unhaltbar geworden ist, aber vor allem verärgert über die inakzeptablen Spekulationen welche sich derzeit in vielen Bereichen abspielen.

Es ist bezeichnend, dass der Präfekt von Rom sich nicht bereit erklärt hat, die Vorschläge der Verbraucherverbände anzuhören, was ein starkes Desinteresse gegenüber den Bürgern und Familien zeigt.

Angesichts der aktuellen Situation ist die Regierung aufgerufen, ihren Bürgern nicht nur mit vorübergehenden Notmaßnahmen zu helfen, sondern mit umfassenderen Reformmaßnahmen, um diese Krise einzudämmen und zu bewältigen, die nach der akuten Phase der Pandemie entstanden ist und nun durch die Auswirkungen des Krieges in der Ukraine noch verschärft wird.

Was ist von „Detox“-Produkten zu halten?

Detox steht für Detoxifikation, also Entgiftung. In der Werbung und auf den Verpackungen der Produkte wird nichts weniger als die Reinigung des Körpers von Giftstoffen, Entschlackung, eine Gewichtsabnahme, die Stärkung des Immunsystems und mehr Energie versprochen – dank Inhaltsstoffen wie Spirulina- und Chlorella-Algen, Kurkuma, Extrakten aus Grüntee, Kürbiskernen, Brennnessel, Wacholderbeeren oder Löwenzahn. Für die behaupteten Wirkungen fehlen jedoch in den

meisten Fällen die wissenschaftlichen Nachweise. Auch kennt die Medizin den Begriff der Schlacken (= angebliche schädliche Ablagerungen im Körper) gar nicht, denn im Normalfall bewältigen Leber, Niere, Darm und Lunge die Ausscheidung von Abbauprodukten aus dem Stoffwechsel und von Schadstoffen.

Besser als Geld für unwirksame Produkte auszugeben, ist es einen gesunden Lebensstil zu pflegen und sich so zu ernähren, dass möglichst wenig schädliche Stoffe aufgenommen werden.

Besondere Vorsicht ist bei Detox-Präparaten, die über das Internet vertrieben werden, angebracht. Produkte auf der Basis von Zeolith können giftige Schwermetalle enthalten, Produkte mit entwässernden Substanzen und solche mit Aktivkohle erhöhen die Ausscheidung von lebensnotwendigen Mineralstoffen und können die Wirkung von Medikamenten beeinträchtigen. Rechtlich handelt es sich bei der Bezeichnung „Detox“ auf einem Lebensmittel um eine gesundheitsbezogene Angabe. Solche Angaben dürfen in der EU nur sehr eingeschränkt verwendet werden. Mehrere Präparate mit angeblich entgiftenden Zutaten dürfen laut Gerichtsurteil nicht mehr mit der Bezeichnung Detox werben, da eine Wirkung der Zutaten nicht belegt werden konnte.

Startschuss für Sommerschlussverkauf:

Umtausch von fehlerhaften Produkten darf nicht ausgeschlossen werden!

Am 15. Juli 2022 fällt in vielen Orten Südtirols der Startschuss für den Sommerschlussverkauf (in den Tourismusgemeinden erst am 16. September). Die Verbraucherzentrale Südtirol (VZS) gibt einige wichtige Tipps für eine erfolgreiche Schnäppchenjagd.

Produkte im Ausverkauf müssen mangelfrei sein und den Werbeaussagen entsprechen. Weist ein Produkt einen Mangel auf (der nicht extra gekennzeichnet und Anlass für einen zusätzlichen Rabatt war), muss dieses Produkt gemäß den Normen der Gewährleistung repariert oder durch ein mangelfreies ersetzt werden.

Im Ausverkauf müssen die Preisschilder drei Angaben aufweisen: den bisherigen Verkaufspreis, den Preisnachlass in Prozenten und den neuen Verkaufspreis.

Alle Geschäftsstellen sind verpflichtet POS-Zahlungen (Kredit- Prepaid- oder Bankomatkarte) anzunehmen. Ab Juni 2022 sind Strafen für jene Händler vorgesehen, die sich weigern.

Einige Tipps zur Schnäppchenjagd:

- Vor dem Kauf stets die Angebote mehrerer Händler vergleichen.
- Achten Sie darauf, dass die vom Gesetz vorgesehene strikte Trennung zwischen Ausverkaufsware und Ware zum normalen Preis auch eingehalten wird.
- Die beworbenen Preise gelten für alle KäuferInnen, und zwar ohne mengenmäßige Beschränkung oder Koppelung an irgendeine Bedingung und bis zum restlosen Verkauf des Bestandes.

- Auch für den Schlussverkauf gilt: Kassenzettel oder Rechnung für eventuelle Reklamationen oder für die Meldung eines Schadens aufbewahren.
- Fehlerfreie Produkte müssen vom Händler grundsätzlich nicht zurückgenommen werden. Tun sie es doch, geschieht dies aus Kulanz.
- Der Kunde kann bis zu 2 Jahre (Garantie) nach dem Kaufdatum reklamieren. In den ersten 12 Monaten liegt die Beweislast - dass der Fehler zum Zeitpunkt des Kaufes nicht bestanden hat - beim Händler.

Welche Rolle spielen Bestäuberinsekten für die Ernährung?

Rund 80 Prozent aller Wild- und Kulturpflanzen werden durch Insekten bestäubt. Ohne sie müssten wir auf viele Früchte und Gemüse verzichten, auch auf den Apfel.

Die wichtigsten Bestäuber sind Insekten wie die Honigbiene und die verschiedenen Wildbienen (z.B. die Hummel), Fliegen, Schmetterlinge, Wespen, Käfer und Ameisen. Doch auch Fledermäuse und Vögel tragen zur Bestäubung der Pflanzen bei. Nur dank der Leistung dieser Bestäuber können Pflanzen sich vermehren und kann die Pflanzenwelt in ihrer Vielfalt fortbestehen.

Auch die Menschheit ist für ihre Ernährung auf die Bestäubung durch Insekten angewiesen. Von den 107 weltweit am häufigsten angebauten Kulturpflanzen hängen 91 Pflanzen mehr oder weniger stark von der Insektenbestäubung ab. Käme es zu einem Totalverlust an Bestäubern, dann wären bei diesen Kulturen Ernteeinbrüche um bis zu 90 Prozent zu erwarten. Im Unterschied dazu werden viele Ackerpflanzen wie Getreide und Rüben durch den Wind bestäubt.

Weltweit ist jedoch seit Jahrzehnten ein Rückgang der Vielfalt der Insektenarten (ca. 40 Prozent sind vom Aussterben bedroht). Die beiden Hauptursachen für diesen Rückgang sind der Verlust von Lebensraum durch die Umwandlung in intensive Landwirtschaft und durch Verstädterung sowie der Einsatz von Agrochemikalien (chemisch-synthetische Pestizide und Düngemittel).

Autoverleih: Kreditkarte ist nicht gleich Kreditkarte

Bei aufladbaren Karten kann es zu Problemen kommen

Herr H. hat bei der Online-Buchung und Bezahlung eines Mietwagens in Cagliari problemlos seine aufladbare Kreditkarte verwendet, und ging davon aus, auch bei der Abholung des Wagens diese verwenden zu können.

Dem ist aber nicht so: **Beim Verleih von Autos, Motorrädern oder anderen Fahrzeugen muss immer eine Kautions hinterlegt werden**, zur Deckung möglicher Schäden, die während des Verleihs am

Fahrzeug entstehen könnten. **Da mit einer aufladbaren Kreditkarte keine Kautions hinterlegt werden kann**, verlangen die Mietwagenunternehmen daher meist, dass beim Abholen des Wagens eine auf die leihende Person lautende, klassische Kreditkarte (mit hervorgehobenen Nummern) vorgewiesen wird. Der Autoverleih aus Cagliari durfte also die Herausgabe des Autos verweigern.

Wir haben Herrn H. geraten, den Mitarbeiter des Autoverleihs zu bitten, mit der Registrierung der nicht erfolgten Abholung etwas abzuwarten; so hatte er Zeit, die Buchung schriftlich zu stornieren und so wenigstens einen Teil des vorausbezahlten Betrages zurückzuerhalten.

Tip: Versichern Sie sich bereits vor der Buchung, dass Ihre Kreditkarte auch bei der Abholung des Wagens akzeptiert wird. Stellen Sie auch sicher, dass die Disponibilität auf der Karte für die Hinterlegung der Kautions ausreichend ist.

Vier Fragen rund ums Wassertrinken

Stimmt es, dass man Leitungswasser vor dem Trinken rinnen lassen soll?

Ja, denn wenn das Wasser längere Zeit in der Leitung steht können Metalle aus den Leitungen in das Wasser übergehen oder Bakterien sich ansammeln. In der Früh und nach einer mehrtägigen Abwesenheit wird empfohlen, das Wasser zwei bis drei Minuten lang fließen zu lassen, um die Wasserleitungen zu spülen. Dieses Wasser kann zum Gießen verwendet werden.

Kann man Warmwasser aus dem Wasserhahn trinken?

Dies wird nicht empfohlen. Denn um die Bildung von Legionellen zu vermeiden, wird das Wasser ausreichend hoch erhitzt und zirkuliert durch das Warmwassersystem. Durch die hohen Temperaturen und die längere Verweildauer können Metalle wie Kupfer und Blei aus den Rohren gelöst werden. Wer das Wasser lieber warm als kalt trinkt, sollte daher frisches kaltes Wasser auf dem Herd oder im Wasserkocher auf die gewünschte Temperatur erhitzen.

Enthält auch Leitungswasser Mineralstoffe?

Abhängig von der Beschaffenheit des Erdreichs im Einzugsgebiet des Wassers enthält Leitungswasser verschiedene Mineralstoffe und Spurenelemente. Das Bozner Wasser beispielsweise könnte als „oligominerale“, also schwach mineralhaltig, bezeichnet werden. Der Bedarf des Körpers wird in erster Linie aber durch die feste Nahrung gedeckt.

Lassen sich Einweg-Plastikflaschen wieder befüllen?

Einweg-Plastikflaschen aus PET (Polyethylenterephthalat) sind dazu nicht geeignet. Aus den Plastikmaterialien können kleinste Teilchen (Mikroplastik) oder chemische Substanzen in das Wasser übergehen.

„Skonti“ an der Haustür?

Misstrauen ist angebracht!

Ein vermeintliches Werbegeschenk, das am Ende Kosten von 14.400 verursacht. Am Telefon wird ein Werbegeschenk versprochen, ein Gutschein – dieser würde vorbeigebracht, es brauche nur ein paar Daten. In der Tat kommt dann ein Vertreter vorbei und legt ein Blatt zur Unterschrift vor: es handelt sich allerdings um eine Bestellung („commissione“), und nicht um einen Gutschein („buono“)!

Was tun?

Innerhalb von 14 Kalendertagen besteht bei Verträgen, die außerhalb von Geschäftslokalen abgeschlossen werden (also z.B. eben zu Hause) ein Rücktrittsrecht (schriftlich ausüben, Einschreiben mit Rückantwort schicken). Wenn die Rücktrittsfrist bereits abgelaufen ist, können sich Verbraucher:innen für Rat und Hilfe direkt an die Verbraucherzentrale Südtirol wenden.

Enthält handwerklich hergestelltes Speiseeis immer natürliche Zutaten?

Speiseeis aus der Eisdiele wird – so die Erwartung der meisten Verbraucher:innen – aus wenigen natürlichen Zutaten hergestellt. In der Realität ist das aber eher selten der Fall.

Damit das Eis eine cremige Konsistenz erhält, werden Verdickungsmittel, Stabilisatoren und Emulgatoren eingesetzt. Unter der Bezeichnung Speiseeis-Stabilisator (neutro stabilizzante) sind diese Lebensmittelzusatzstoffe als Mischung, beispielsweise von Maltodextrin, Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl und Tarakernmehl erhältlich. Sehr viele Eishersteller verwenden außerdem bereits fertige Eisbasen oder Grundmassen.

Die Hersteller sind verpflichtet, alle Zutaten in schriftlicher Form zu dokumentieren und diese Dokumentation den Kund:innen auf Nachfrage auszuhändigen. Manche Dinge lassen sich aber bereits auf den ersten Blick erkennen: Wird eine Vielzahl an verschiedenen Geschmacksrichtungen angeboten, weist das vermutlich auf die Verwendung von fertigen Speiseeisansätzen hin. Unnatürlich grelle Farben deuten auf den Einsatz von Farbstoffen hin, zu hohen Bergen aufgetürmtes Eis auf die Verwendung von gehärteten Pflanzenfetten und von Emulgatoren.