



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

Die Stimme der VerbraucherInnen
la voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str

VZS-plz

VZS-tel

info@verbraucherzentrale.it

Verbrauchertelegramm November 2008

Mitteilungsblatt der Verbraucherzentrale Südtirol Beilage zur November-Ausgabe Nr. 69

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.

Energiesparend heizen

Durch den Einbau von modernen Thermostatventilen an den Heizkörpern lassen sich gut 10% der Heizkosten einsparen. Außerdem können Räume unterschiedlich, also je nach Bedarf, erwärmt werden.. Programmierbare Ventile sind zwar kostenintensiver in der Anschaffung als die herkömmlichen, mechanisch funktionierenden Ventile, bieten jedoch die Möglichkeit, die Raumtemperaturen beliebig zu regeln. Ein warmes Badezimmer in den frühen Morgenstunden ist dann auch keine Energiesünde mehr, denn die Temperatur kann tagsüber auf energiesparende 16° abgesenkt werden. Ein Test verschiedener Thermostatventile ist auf der Internetseite von Stiftung Warentest oder in der Zeitschrift Test 05/2008 nachzulesen. Mehr Tipps rund ums Bauen und Sanieren in der VZS dienstags von 9 bis 12 und von 13 bis 17 Uhr (Tel. 0471 301430).

899er blockiert

Seit dem 17. September sind die Mehrwert-Telefonnummern aus dem Festnetz gebannt. Endlich hat Telecom Italia die Nummern mit Mehrkosten, die berüchtigten "899-Nummern", blockiert. Die jahrelangen Bemühungen der Verbraucherverbände haben gefruchtet: Es gilt nun das Prinzip "Schweigen ist Zustimmung". Alle Mehrwert-Nummern werden automatisch gesperrt, und wer solche Nummern wählen möchte, muss bei seinem Anbieter die Aktivierung verlangen. Dies gilt für: 144-166-

892 (mit Ausnahme der Auskunftsdienste) sowie 899-163-164-4 (mit Ausnahme der kostenlosen Nummern), 30X und 31X (wenn X nicht 6 oder 0 ist).

Stiefkind "Außergerichtliche Streitbeilegung (ADR)"

Ein Austausch mit den Verantwortlichen der Schlichtungsstelle RisolviOnline des Schiedsgerichts der Handelskammer Mailand offenbarte, dass 50% der Schlichtungsanfragen, die in Mailand eingehen, vom EVZ Italien übermittelt werden. Ernüchternd bisher ist die Akzeptanz dieses Instruments bei den Unternehmern: "Anders als bei der Schlichtung zwischen zwei Unternehmen, wo es beiden Seiten wichtig ist, sich den Weg für künftige geschäftliche Beziehungen nicht zu verbauen, besteht bei Anfragen vonseiten des Verbrauchers meist kein Interesse zur Teilnahme an der Schlichtung." Trotzdem kam es in 70% der vom EVZ übermittelten Fälle - auch ohne Einwilligung in die Schlichtung - zu einer positiven Lösung für den Verbraucher. Termine: Am 7. November veranstaltet das EVZ in Zusammenarbeit mit und an der Handelskammer Bozen eine Tagung zur Schlichtung zwischen Unternehmen und Verbrauchern als Chance für die Betriebe (ab 9 Uhr), am 21. November hingegen an der Universität Trient/Fakultät für Rechtswissenschaften eine weitere Tagung über die gegenwärtige Stellung und Funktion des ADR in Italien (ab 14 Uhr).

Rote Fische

Greenpeace veröffentlicht die Liste akut gefährdeter Fischarten, durch Klimawandel, Überfischung und zerstörerische Fangmethoden. Viele gehören zu den beliebtesten Speisefischen wie Tunfisch, Lachs, Plattfisch, Rotbarsch, Tintenfisch, Shrimps/Garnele (siehe www.greenpeace.at). Jeder hat die Möglichkeit durchs eigene Einkaufsverhalten zum Schutz der Meere beizutragen.

Das 1x1 der Elektroinstallation

Bereits eine Steckdose, die in der Planungsphase vergessen wurde, kann unter Umständen im Nachhinein über 100 Euro kosten. Dem Strom wird bei der Planung eines Gebäudes meist zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Rechtzeitig durchdacht, spart eine Elektroinstallation Zeit und Geld. So sollte man sich schon vor dem Bauen im Klaren darüber sein, wo Lampen und Beleuchtungskörper installiert und wo Steckdosen überall platziert werden.

Ein neues Infoblatt der VZS liegt auf und gibt hilfreiche Tipps zur Elektroplanung von Privathäusern und -wohnungen:

Das Einmaleins der Elektroinstallation

Fleischkonsum und Klima

Zunehmend tritt der Einfluss der Ernährung auf die Klimabilanz hervor. Heuer wurden Zahlen genannt: 16% der durch Privatkonsum verursachten Treibhausmissionen stammen aus der Ernährung. Laut dem Institut für ökologische Wirtschaftsforschung IÖW emittiert die Landwirtschaft (konventionell und bio) fast genau so viele Treibhausgase wie der Straßenverkehr, und die Hälfte davon entfällt auf die Rindfleisch- und Milchproduktion. Hier treffen sich also die Interessen des Klimaschutzes, der Ernährungswissenschaften und der Medizin: Der durchschnittliche Fleischverzehr ist eindeutig zu hoch (empfehlenswert: 1-2 Mal/Woche).

Kein Lottoglück aus Spanien

Eine Flut von gefälschten Gewinnschreiben hat erneut Südtirols Briefkästen überschwemmt. Die übl(ich)e Masche, die gutgläubige Menschen - mit der Aussicht auf einen viel größeren Gewinn - zur Zahlung von einigen Tausend Euro an angeblichen Bearbeitungsgebühren oder ähnlichem bewegt. Weltweit sind verschiedene Varianten dieser Schreiben im Umlauf. Die Empfänger der Gewinnmitteilungen werden zunächst aufgefordert, ihre persönlichen Daten, die Bankverbindung und die Kopie eines Ausweises zu übermitteln. Auffällig dabei: Als Kontaktdaten wird immer nur eine Mobilfunknummer, ein Postfach oder eine E-Mail-Adresse eines Gratis-Anbieters angegeben. Das EVZ rät dringend davon ab, auf solche Schreiben zu reagieren. Wer auf den Trick bereits hereingefallen ist, kann sich nur mehr an die Polizei wenden und eine Anzeige erstatten.

Baby-Fertigbrei unter der Lupe

Nachdem Stiftung Warentest Fertigbrei-Produkten für Babys nicht allzu gute Noten ausgeteilt hatte, ist die Diskussion um Selbst kochen und fertig kaufen erneut entbrannt. ErnährungswissenschaftlerInnen klären nun auf, worauf man beim Kauf von Fertigbreien achten sollte: Die besten Fertigbreie sind einfach zusammengesetzt und enthalten wenig Zutaten und noch weniger Zusätze wie Salz, Zucker und andere Süßungsmittel, Aromen usw., dafür aber das Spurenelement Jod. Milch und Milcherzeugnisse in Gemüse-Fleisch und Getreide-Obst-Breie haben nichts zu suchen, sind schwer zu verdauen und verhindern die Aufnahme von Eisen. Die Fettarmut der herkömmlichen Fertigbreie sollte mit etwas gutem Öl ergänzt werden, ebenso das generell fehlende Vitamin C, das die Eisenzufuhr im Körper verbessert (1-2 Esslöffel Saft zufügen).

Lust auf Immobilien in Italien?

Eine neue Broschüre des EVZ Italien - Büro Bozen beschäftigt sich mit Traum und Wirklichkeit beim Erstehen einer Italien-Immobilie: Welche Risiken bestehen bei einem Immobiliengeschäft in Italien? Wie beauftragt man einen Makler? Wie hoch kann die Vermittlungsgebühr sein? Wie gestaltet sich ein Immobilienkauf vom Ausland aus? Der kleine Ratgeber ist in deutscher und englischer Sprache kostenlos beim EVZ in Bozen erhältlich.

Der Buchtipp

Aus Omas Schatzkiste

Großmutter's Hilfsmittelchen sind immer noch die besten. Zu diesem nicht sonderlich neuen Schluss kommt der Ratgeber "1000 Küchentipps". Doch die Profi-Ratschläge zu (fast) jeder Lebenslage in Küche und Speis' sind tatsächlich wie man sie sich nur wünschen kann: einfach und schnell. Die erläuterten Kniffe und Tricks, Anregungen zur Selbsthilfe, gehören zum altbewährten Wissen, das früher von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Das Taschenbuch füllt - nicht nur für Unerfahrene in der Küche - die Lücke aus, die unsere moderne Lebensweise in Kopf, Bauch und Buchregal aufgerissen hat. Einen Haken gibt's: Eine Neuauflage ist zwar geplant, doch das Buch ist seit kurzem vergriffen. Dafür in vielen Bibliotheken auszuborgen und übers Internet nachzulesen, Seite für Seite, über www.amazon.de (pdf-Buchversion). Besonders geschickt: Die Tipps zur Rettung von missglückten Gerichten, die Handhabung von Lebensmitteln (auch Aufbewahrung) und Küchengeräten.

Wer nicht genug von Tipps dieser Art kriegt, kann auch folgende Seiten besuchen:

www.frag-die-oma.de oder

www.1000haushaltstipps.de

1000 Küchentipps. Die besten Tipps für Einkauf, Kochen und Lagerung.

Naumann & Göbel: 1. Auflage 2006

ISBN-10: 3625520198 und

ISBN-13: 978-3625530190