Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Verbraucherzentrale Südtirol

Zwölfmalgreiner Straße 2
39100 Bozen
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Verbrauchertelegramm Juli/August 2021

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.

Verbrauchervereine und Energie-Unternehmen unterzeichnen einheitliches Abkommen zur paritätischen Schlichtung

Sieben Unternehmen und 20 nationale Verbraucherverbände einigen sich auf Förderung und Optimierung von paritätischen Schlichtungen

Rom, 11 Juni 2021 - Ein Abkommen historischer Tragweite wurde zwischen sieben großen Unternehmen der Energie-, Wasser- und Fernwärmebranche und 20 Verbraucherverbänden des nationalen Verbraucherbeirats CNCU (Consiglio Nazionale dei Consumatori e degli Utenti) unterzeichnet. Angesichts der positiven Erfahrungen der letzten Jahre kam es zum ersten Mal in Italien zu einem einheitlichen Abkommen. Ziel dieser Vereinbarung, an der die wichtigsten nationalen Akteure des Sektors beteiligt sind, ist die Ankurbelung der paritätischen Schlichtung und damit auch die Stärkung dieses Streitbeilegungs-Instruments. Dies soll durch die Förderung des Dialogs zwischen Unternehmen und Verbraucherverbänden sowie durch eine Stärkung der Vertrauensbasis mit den VerbraucherInnen erzielt werden.
Die außergerichtlichen Streitbeilegungsstellen bieten, als eine Form von ADR (*Alternative Dispute Resolution*) die Möglichkeit, Streitfälle zwischen Unternehmen und VerbraucherInnen kostenlos, schnell, einfach und außergerichtlich beizulegen. Grundlegend hierfür ist die Suche nach Synergien und ein regelmäßiger Wissensaustausch sowie Abgleich mit ARERA, der Aufsichtsbehörde für Energie, Netze und Umwelt.

Die Schlichtung ist somit nicht nur für das Konfliktmanagement tauglich, sondern auch für eine Verbesserung der für die VerbraucherInnen erbrachten Dienstleistungen geeignet.

Grillen ohne Fleisch und ohne Alu

Zunehmend mehr Menschen ernähren sich vegetarisch, ohne Fleisch und Fisch, oder vegan, also vollständig ohne tierische Lebensmittel. Auf das Grillen müssen sie deswegen nicht verzichten: auf den Rost kommen eben verschiedene Gemüsearten, kombiniert mit Käse oder Tofu, Maiskolben, Kartoffeln und Süßkartoffeln.
„Besonders gut zum Grillen eignen sich Zucchini, Gemüsepaprika, Auberginen (Melanzane), Pilze, Kürbis, Karotten und Kohlrabi. Sie enthalten verglichen mit anderen Gemüsearten weniger Wasser und behalten ihre Form auch beim Erhitzen“, weiß Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der VZS.
Zum Verfeinern und als Schutz vor dem Austrocknen bestreicht man das Gemüse am besten mit einem hitzebeständigen Öl, mit Kräuterbutter oder einer Marinade. Anstatt Aluminiumfolie und Alugrillschalen zu verwenden, kann man das Gemüse in gefettetes Backpapier einpacken und so auf den Rost legen oder in eine wieder verwendbare Grillschale aus Edelstahl legen.
Zum Grillen geeignete Käsearten sind Weichkäse wie Camembert und Tomino oder „exotischere“ Spezialitäten wie griechischer Feta oder zypriotischer Halloumi. Um zu vermeiden, dass Fett vom Grillgut in die Glut tropft, kann der Käse in hohles oder ausgehöhltes Gemüse, beispielsweise in eine Paprikahälfte gefüllt oder in Mangold-, Kohl-, Rhabarber- oder ungespritzte Weinblätter gewickelt und so gegrillt werden.

Weitere Infos unter: https://www.consumer.bz.it/de/grillen-ohne-fleisch-und-ohne-alu

Human-medizinische Arzneimittel auch für Tiere verschreibbar:
Kosteneinsparungen bis zu 90% für TierhalterInnen möglich

Ein im Frühjahr von Gesundheitsminister Speranza erlassenes Dekret erlaubt es den Tierärzten, auch das äquivalente humanmedizinische Arzneimittel zu verschreiben. Der italienische Tierschutzverein LAV (Lega Anti Vivisezione) rechnet mögliche Kosteneinsparungen bis zu 90% für alle TierhalterInnen, aber auch für die öffentlichen Tierheime vor.
Betroffen sind dabei vor allem die chronisch kranken Tiere: bei einer Gastritis von Hund oder Katze spart man 20 Euro pro Medikamentenschachtel, während bei einer chronischen Herzerkrankung eines Hundes von 20 kg gar bis zu 330 Euro pro Jahr gespart werden können. Exponentiell erhöhen sich die möglichen Einsparungen natürlich dort, wo viele Tiere behandelt werden: in den Tierheimen. Die Betreiber, so rechnet die LAV vor, können auf 15.000 Euro Medikamentenkosten pro Jahr stolze 11.250 Euro sparen.
„Auch wir sehen das Dekret als wichtigen Schritt in die richtige Richtung: die Familien sparen bei den Behandlungen der Tiere, das senkt das Risiko, dass kranke Tiere kostenhalber nicht behandelt werden“ kommentiert die Geschäftsführerin der VZS, Gunde Bauhofer.

Weitere Informationen hier:
https://www.consumer.bz.it/de/human-medizinische-arzneimittel-auch-fuer-tiere-verschreibbar

Welche Arten von Melonen gibt es?

Harte Schale, saftiges Fruchtfleisch und eine Vielzahl an Samen im Inneren. Wie Gurken und Kürbisse gehören sie zur Familie der Kürbisgewächse (*Cucurbitaceae*). Während der Erntesaison im Sommer sind verschiedene Arten erhältlich.
Die Wassermelone ist mit einem Wassergehalt von 95 Prozent besonders erfrischend. Das rote Fruchtfleisch hat eine ganz eigene, leicht knackige Konsistenz. Neben klassischen Sorten mit dunklen Kernen gibt es auch neuere kernlose Züchtungen.
Die hierzulande bekannteste Zuckermelone ist die Cantaloupe-Melone. Sie ist rund, hat eine beigefarbene bis grünliche Schale mit warzenartigem Muster und orangefarbenes, aromatisches Fruchtfleisch. Ein bedeutendes Anbaugebiet heute ist in der Poebene, wo unter der geschützten geografischen Angabe „Melone Mantovano IGP" verschiedene Sorten angebaut werden. Eine Zuchtform der Cantaloupe ist die Charentais-Melone, mit hellgrüner, glatter Schale. Sie wird hauptsächlich in Frankreich angebaut.
Ebenfalls zu den Zuckermelonen zählen Netzmelonen wie zum Beispiel die Galiamelone. Sie ist rund, ihre Schale gelblich mit einem weißlichen feinmaschigen Netz, das sehr süße Fruchtfleisch ist hellgrün bis weiß.
Eine weitere Sorte ist die Honigmelone. Erkennbar ist sie an der ovalen Form, der sonnengelben, glatten Schale und dem gelblich-weißen bis hellgrünen Fruchtfleisch.

Cashback adè?

Ende Juni hat die Regierung einen Stopp für das Cashback-Programm beschlossen. Das Cashback war im Dezember 2020 angelaufen, und sollte ursprünglich bis 30. Juni 2022 fortgesetzt werden.
Ziel der Maßnahme war es, die Steuerhinterziehung zu bekämpfen, indem die BürgerInnen mit einer Rückerstattung bzw. „Extrabonus" für bargeldlose Zahlungen belohnt wurden. Voraussetzung hierfür war es mindestens 50 bargeldlose Zahlungen pro Semester zu tätigen. Dies inspirierte einige „kreative" BürgerInnen, z.B. an einer Tankstelle mehr als 1.000 Bewegungen zu durchschnittlich 24 Cent mit derselben Karte registriert.
Nun kommt aus Rom das Stopp für den Cashback, wobei nicht klar ist, ob es sich um eine Pause oder das Ende der gesamten Initiative handelt.
Die Zahlungen für das erste Semester sollten die Teilnehmenden innerhalb Ende August 2021 erhalten. Der „Super Cashback" zu 1.500 Euro (für die ersten 100.000 Teilnehmer mit der höchsten Anzahl von Transaktionen) wird hingegen mit Ende November ausgezahlt.

Kühle Köstlichkeiten: Eis, Sorbet, Parfait

Im Sommer sind kühle Desserts wie Speiseeis, Sorbet oder Parfait angesagt. Sie alle werden in gefrorenem Zustand genossen.

Beim Speiseeis wird zwischen Kremeis, Milcheis und Fruchteis unterschieden. Die Grundmischung für Kremeis wird aus (Voll- oder Mager-)Milch, Sahne, Eigelb und Zucker unter Rühren zubereitet. Für die Herstellung von Milcheis wird auf das Eigelb verzichtet. Fruchteis enthält einen Fruchtanteil, Zucker, Wasser und Milch oder andere Milchprodukte. Außer den genannten werden für Eis auch noch andere Zutaten wie Kakao, Schokolade, Nüsse, Trockenfrüchte, Gewürze, Milchpulver, Aromen und diverse Lebensmittelzusatzstoffe verwendet.

Soft-Eis wird mit Hilfe von speziellen Soft-Eismaschinen mit Luft aufgeschäumt und weniger stark gekühlt als herkömmliches Speiseeis. Für die Herstellung von *Frozen Yogurt* werden anstelle von Sahne (Mager-)Jogurt und Magermilch verwendet. Es hat einen niedrigeren Fettgehalt als Eis, die kremige Konsistenz wird durch Zugabe von Luft erreicht.

„Im Unterschied zu Eis wird Sorbet ohne Milch und Ei, nur aus Früchten, Wasser und Zucker zubereitet“, erklärt Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der VZS. Für manche Rezepte werden zusätzlich Eischnee, Sekt oder Wein verwendet. Eine Variante des Sorbets ist die grobkörnigere Granita.

Eisparfait wird auch als Halbgefrorenes (italienisch Semifreddo) bezeichnet. Es besteht aus Eigelb, Zucker, geschlagener Sahne und variablen geschmacksgebenden Zutaten wie z.B. Fruchtmark. Anders als die anderen Spezialitäten wird ein Parfait nicht unter Rühren gefroren, sondern stehend in einer Form.

Online-Trading: Achtung, zwielichtige Anlageberater!
Schnelles Online-Geld oder gewiefter Online-Betrug?

In den letzten Monaten hat die Börsenaufsicht über 130 Webseiten geschlossen, die ohne Genehmigung Online-Trading anboten. Schlagworte wie Online-Trading, binäre Optionen & Co und der versprochene Gewinn locken dennoch VerbraucherInnen an. Doch für Viele endet die Geschichte mit verpufften Ersparnissen, wobei die verlorenen Summen teilweise erschreckend hoch sind.

Öfters kommt auch vor, dass zwielichtige „Berater“ größere Summen von Kleinsparern erhalten. Zum Beispiel konnte ein solcher einem Verbraucher 35.000 Euro abschwatzen; dabei versprach er eine jährliche Rendite von 15% für 3 Jahre. Das böse Erwachen am Ende der „Laufzeit“: zum einen gab es keine Rendite, und das gesamte Kapital war spurlos verschwunden.

Wie bei allen digitalen Geschäften gilt: Prüfen Sie hieb- und stichfest, mit wem Sie Geschäfte machen. Wenn auch nur eine Information (Steuernummer, PEC-Adresse, Firmensitz, Consob-Zulassung, ...) nicht auffindbar ist, dann Hände weg von der Geldanlage. Auch sollte (online wie sonstwo) jede Geldanlageberatung vertraglich genau geregelt sein, und der Berater sollte die Eckdaten des Kunden (Risikoneigung, Anlageziele, usw.) über die gesetzlich vorgegebenen Fragebögen einholen: dieser „Papierkram“ legt nämlich den Grundstein für den späteren Anlegerschutz.

Hohen Renditeversprechen aus dem digitalen Nichts heraus misstraut man am Besten ganz.

Welche Früchte reifen nach?

Erst wenn sie ausgereift sind, entfalten Früchte ihren vollen Geschmack. Man nennt diesen Zustand Genussreife. Unreife Früchte dagegen sind teilweise grün, hart, sauer und geschmacksarm. Dennoch werden heute viele Früchte geerntet, bevor sie ausreifen. Denn sie müssen mitunter eine weite Reise machen, bevor sie in den Geschäften landen, und in unreifem Zustand sind sie besser transportfähig und länger lagerfähig.
Äpfel, Birnen, Bananen, Kiwis, Kakis, Pfirsiche, Nektarinen, Pflaumen, Feigen, Honigmelonen und auch Tomaten reifen nach. In den Früchten gespeicherte Stärke wird nach der Ernte teilweise zu Zuckern abgebaut. Sie können daher unreif gekauft und liegen gelassen werden, bis sie die Genussreife erreichen. Diese nachreifenden oder klimakterischen Früchte bilden nämlich das Gas Ethen, auch Ethylen genannt, und geben dieses an die Umgebung ab. „Ethen wirkt in den Früchten als Hormon und beschleunigt deren Reifeprozess“, erklärt Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Wenn man unreife zusammen mit reifen Früchten in eine Papiertüte einwickelt und diese bei Zimmertemperatur aufbewahrt, wird die Reifung der noch unreifen Früchte stimuliert. Dagegen sollten Früchte, die man länger aufbewahren möchte, getrennt von ethylenverströmenden Früchten aufbewahrt werden.“

Mehr unter: https://www.consumer.bz.it/de/welche-fruechte-reifen-nach

Die Vergleiche der Verbraucherzentrale Südtirol der letzten Monate:

- **Treibstoffpreise in Südtirol und in den Nachbarregionen:** Preissteigerungen von +10% im Vergleich zum Sommer 2020. Reisen kann diesen Sommer kostspieliger werden, jedenfalls für jene, die mit dem Auto unterwegs sind. Günstiger tankt es sich jenseits der Landesgrenzen: beim Preisvergleich der VZS lassen sich in Südtirol nämlich die teuersten Treibstoffpreise nachweisen.

- **Die Preise der Schwimmbäder in Südtirol 2021:** Die Sommerferien haben begonnen, die Temperaturen sind hochsommerlich – nach den langen Monaten der Einschränkungen sehnen sich nun Jung und Alt nach einem Bisschen Sonne und dem erlösenden Sprung ins kühle Nass. Auch heuer fragen sich wohl Viele, ob im Schwimmbad überhaupt Plätze frei sind und wie viel der Eintrittspreis der einzelnen Schwimmbäder beträgt?

- **Festnetztelefonie, Handy und Internet:** Wir wissen es aus der Werbung – jeder Anbieter hat das günstigste und umfangreichste Angebot, mit den neuesten Geräten. Schade nur, dass die Preise und Vertragsklauseln alles andere als einheitlich dargestellt werden, was den Vergleich ziemlich schwerfällig macht. Dennoch sollte man die Wahl nicht dem Zufall überlassen, denn ob ein Angebot günstig oder teuer ist, hängt stark vom eigenen Kommunikationsverhalten ab. Wir zeigen, worauf es zu achten gilt, wenn man die richtige Wahl treffen möchte.

Alle Tipps und Preisvergleiche der VZS sind abrufbar unter: https://www.consumer.bz.it/de/die-vergleiche-2021-der-vzs