

Verbrauchertelegramm September/Oktober 2021

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

Mitteilungsblatt der Verbraucherzentrale Südtirol

Beilage zur Ausgabe Nr. 66/73

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.

Wie werden pflanzliche Fleischersatzprodukte hergestellt?

Der Markt für pflanzliche Alternativen zu Fleisch wächst rasch. Neben den Klassikern wie Tofu, Tempeh (beide aus Sojabohnen) und Seitan (aus Weizenprotein) gibt es immer mehr verarbeitete Produkte wie Veggie-Burger und Veggie-Hack, die wie Fleisch aussehen, riechen, schmecken und sich auch so anfühlen, jedoch aus pflanzlichen Zutaten hergestellt werden.

Für diese Ähnlichkeit zu Fleisch ist ein aufwändiger Produktionsprozess erforderlich. Pflanzliche Proteine, Proteinkonzentrate oder -isolate aus Sojabohnen, Erbsen, Süßlupinen, Weizen oder Kartoffeln oder auch Mykoprotein aus Schimmelpilzen werden nach ihrer Gewinnung mit Wasser, Gewürzen und Zusatzstoffen vermengt. Diese Masse wird in einem Extruder unter Hitze und hohem Druck durch Düsen zu einer fleischartigen Konsistenz gepresst und in die gewünschte Form gebracht. Für den Geschmack sorgen Salz, Gewürze, Hefeextrakt und Aromen, für die Farbe Rote-Beete-Saft, Johannisbeersaft, Eisenoxid oder Leghämoglobin, ein blutähnlicher roter Farbstoff aus der Wurzel von Sojabohnen, sowie farberhaltende Stoffe wie Ascorbinsäure. Für die gewünschte Konsistenz werden Stabilisatoren wie z.B. Methylzellulose zugegeben. Untersuchungen von Öko-Test zeigen, dass vegane Burger teilweise mit Mineralölbestandteilen belastet sind und geringe Anteile von gentechnisch verändertem Soja enthalten.

„Wer seinen Fleischkonsum reduzieren oder sich fleischfrei ernähren möchte, ist keineswegs auf hochverarbeitete Fleischimitate angewiesen“, meint dazu Silke Raffener, die Ernährungsexpertin der VZS. „Ganz simple Hülsenfrüchte sind seit Jahrhunderten in vielen Teilen der Welt ein wertvolles Grundnahrungsmittel. Sie sind reich an Proteinen und bieten eine große geschmackliche Vielfalt und unzählige Zubereitungsmöglichkeiten.“

Gutscheine

Ist die angegebene Fälligkeit denn verbindlich?

Herr B. hatte noch 2019 einen Gutschein geschenkt bekommen – doch als er ihn jetzt einlösen wollte, sagt man ihm, der Gutschein sei nach 12 Monaten verfallen; diese Fälligkeit war auf dem Gutschein auch gut sichtbar angegeben. Nun stellt sich die **Frage: wie lang gilt eigentlich so ein Gutschein?**

Grundsätzlich geht man bei Gutscheinen, falls nichts anderes angegeben wurde, von einer zehnjährigen "Verjährungsfrist" aus (wobei manche Juristen auch der Meinung sind, dass Gutscheine dem Bargeld gleichgestellt sind, und überhaupt nicht "verfallen" können). Problematisch ist dabei immer die Rechtsdurchsetzung, denn wenn der Händler die Gültigkeit nicht anerkennt, müsste man die Sache vor den Richter bringen (und dies zahlt sich kaum aus).

Ist auf dem Gutschein selbst hingegen eine klare Fälligkeit angegeben, so gilt diese als „zwischen den Vertragsparteien vereinbart“, und wird als gültig erachtet.

Tipp: Wenn man es nicht schafft, einen Gutschein rechtzeitig einzulösen, sollte am besten vor dem Ablaufdatum Kontakt mit dem Betrieb aufnehmen, um den Gutschein verlängern zu lassen.

Woraus werden essbare Trinkhalme gemacht?

Seit dem 3. Juli 2021 dürfen gemäß der EU-Richtlinie über Einweg-Plastikartikel (Richtlinie 2019/904) bestimmte Einwegartikel aus Kunststoff nicht mehr produziert werden, darunter Trinkhalme aus Einweg-Plastik.

Als Alternativen stehen wieder verwendbare Halme aus Edelstahl oder Glas sowie Einweg-Halme aus biologisch abbaubaren Materialien zur Verfügung. Röhrchen aus Papier oder Stroh sind zwar biologisch abbaubar, aber nicht für den Verzehr geeignet, essbare Trinkhalme auf der Basis von Getreide, Stärke oder Zucker dagegen können nach dem Konsum des Getränks geknabbert werden. Im Unterschied zu Trinkhalmen aus Plastik, Metall und Glas weichen essbare Halme nach einer gewissen Zeit im Getränk auf und verlieren ihre Stabilität. Ein kürzlich durchgeführter Produkttest der

Stiftung Warentest bescheinigt Halmen auf Getreidebasis in kalten und in heißen Getränken die längste Stabilität. Ein Hersteller gibt für das eigene Produkt aus Hartweizengrieß und Apfeltrester eine Stabilität von rund 45 bis 60 Minuten, und in kalten und alkoholischen Getränken von bis zu zwei Stunden an.

„Der umweltfreundlichste Trinkhalm ist aber immer noch jener, der gar nicht benötigt und folglich gar nicht hergestellt wird“, resümiert Silke Raffener, die Ernährungsexpertin der VZS.

Kontaktlose Bankomat-Zahlungen

Muss eine Kopie der Bestätigung ausgehändigt werden?

Frau M. fragt uns: „Ist das Geschäft verpflichtet, mir bei einer kontaktlosen Zahlung mit Bankomat eine Kopie des Bankomatbelegs auszuhändigen?“

Dazu ist zu sagen, dass bei Bankomat-Zahlungen, bei welchen die PIN eingegeben wird, automatisch eine Kopie des Bankomatbelegs für die KundInnen gedruckt wird. Bei kontaktlosen Zahlungen wird eine solche nicht automatisch gedruckt, sondern muss manuell nachgedruckt werden (in manchen Geschäften wird die Bankomat-Zahlung hingegen automatisch auf dem Kassenbon vermerkt).

Die Händler sind verpflichtet, beim Kauf einen Kassenbon bzw. eine Steuerquittung auszuhändigen: diese Dokumente bestätigen zum einen den erfolgten Verkauf, zum anderen die erfolgte Zahlung. Der Bankomatbeleg als solcher bestätigt zwar, dass eine Zahlung erfolgt ist, aber der „rechtlich gültige“ Vermerk dieser Zahlung ist schlussendlich der Kontoauszug (dies ist z.B. bei der Absetzung von der Steuer wichtig).

Wir können Frau M. daher antworten, dass zwar keine gesetzliche Pflicht besteht, wir jedoch der Auffassung sind, dass auf Anfrage der KundInnen eine solche Kopie durchaus ausgehändigt werden sollte. Absolut ausgehändigt werden muss hingegen ein Kassenbon, eine Steuerquittung oder eine Rechnung – diese sind auch die Grundlage für viele weitere VerbraucherInnenrechte, wie z.B. die Gewährleistung.

Wie viel Ackerfläche steckt in einer Pizza?

Für die Erzeugung von Lebensmitteln wird Acker- und Weidefläche benötigt. Am Beispiel einer Pizza erklärt: der Weizen oder Dinkel für den Pizzateig, die Tomatenpflanzen und Küchenkräuter für die Tomatensoße, das Heu und Futtergetreide für die Kühe, deren Milch zu Mozzarella verarbeitet wird, der Olivenbaum mit den Oliven für das Olivenöl – all diese Pflanzen werden erst mal gesät, keimen aus, wachsen, bilden Blätter, Blüten, Früchte und Samen und werden geerntet und verarbeitet, bevor sie

als Pizza Margherita oder Pizza Salami auf unseren Tellern landen.

Laut dem Online-Flächenrechner (mym2.de) der deutschen Zukunftsstiftung Landwirtschaft „verspeist“ man mit einer Portion einer Pizza Margherita eine Fläche von 1,17 m². Mit einem Hamburger vom Rind mit Pommes 2,25 m². Sparsamer ist man mit einem gemischten Salat mit Jogurt-Dressing (0,35 m²) oder einer Asia-Gemüsepfanne mit Tofu und Reis (0,65 m²) unterwegs.

„Rund 1,5 Milliarden Hektar groß ist die weltweite Ackerfläche“, ergänzt Silke Raffener, die Ernährungsexpertin der VZS. „Rein rechnerisch stehen jeden Menschen auf der Erde, 2.000 m² Acker für die eigene Ernährung zur Verfügung.“ Ein großer Teil dieser Fläche wird derzeit jedoch für die Erzeugung von Kraftfutter für Nutztiere, von Faserpflanzen (Baumwolle, Hanf, Jute usw.) sowie von Agro-Treibstoffen verwendet.

E-Commerce – nicht gelieferte oder beschädigte Pakete – was tun?

Uhren, Haushaltsgeräte, Taschen, Möbel - es gibt nichts, was man online nicht finden und kaufen kann. Doch was tun, wenn das Paket nicht geliefert wurde oder der Inhalt beschädigt ist?

Stefano Albertini vom Schlichtungsorgan Onlineschlichter.it erläutert, wie man sich in diesen Fällen am besten schützt:

- Beim **Bezahlen mit sicheren Bezahlssystemen** (wie Kreditkarte oder Paypal) haben Sie im Falle einer Nichtlieferung weitere Möglichkeiten, sich zu schützen, wie z.B. den Zugang zum Chargeback-Verfahren (mehr Infos finden Sie hier).
- Wurde das Paket nicht geliefert, **vergewissern Sie sich** zunächst, **ob es nicht in der Nähe Ihrer Wohnung abgelegt wurde**. Wenn Sie das Paket nicht finden können, wenden Sie sich so schnell wie möglich an den Händler: Es kann sein, dass das Paket an eine falsche Adresse geliefert wurde oder verloren gegangen ist.
- Wenn Sie Porzellan oder andere zerbrechliche und/oder teure Produkte bestellt haben, sollten Sie **das Paket nur mit Vorbehalt annehmen**, auch wenn es auf den ersten Blick unversehrt erscheint. Wenn eine Annahme mit Vorbehalt nicht möglich ist, fotografieren Sie das Paket, indem die Fotos auch das Datum und die Uhrzeit der Lieferung zeigen.
- **Ist das Paket offensichtlich beschädigt**, nehmen Sie es mit Vorbehalt an oder verweigern Sie die Annahme. Machen Sie ein Foto des beschädigten Pakets und bitten Sie den Kurier, den Schaden schriftlich zu bestätigen; notieren Sie auch die Gründe für den Vorbehalt oder die Annahmeverweigerung.
- **Dokumentieren Sie das Öffnen des Pakets mit Fotos oder Video**, da dies im Falle einer Reklamation nützlich sein könnte.

Einkochen: wenn es ans Eingemachte geht

Durch Einkochen kann die Ernte länger haltbar gemacht werden. „Dabei wird das Obst oder Gemüse mit einer Flüssigkeit in Gläser gefüllt und diese werden im Einkochtopf, Backrohr oder Dampfgarer erhitzt“, erklärt Silke Raffener, die Ernährungsexpertin der VZS. Die hohe Temperatur tötet die Mikroorganismen im Lebensmittel ab oder hemmt ihr Wachstum und reduziert die Enzymaktivität im Lebensmittel. Während des Abkühlens entsteht hingegen ein Unterdruck, wodurch sich der Deckel des Glases luftdicht schließt.

Einkochen leicht gemacht:

- Obst wird roh verwendet, Gemüse kann roh oder schon blanchiert sein.
- Zum Sterilisieren erhitzt man die offenen Einmachgläser im Backofen bei 140°C zehn Minuten lang oder kocht sie in einem großen Kochtopf in Wasser zehn Minuten lang aus und lässt sie danach umgekehrt auf einem sauberen Küchentuch auskühlen.
- Für das saure Einkochen wird ein Essig-Sud (1 Liter 5%-iger Essig, 1 Liter Wasser, 2 Esslöffel Salz, 2 Esslöffel Zucker) verwendet, für das salzige Einkochen Salzwasser (20 Gramm Salz pro Liter Wasser) und für das süße Einkochen eine Zuckerlösung (für süße Früchte 125-250 Gramm Zucker pro Liter Wasser, für saure Früchte 250-500 Gramm Zucker pro Liter Wasser).
- Einkochtemperatur (üblicherweise zwischen 75 und 100°C) und -dauer (zwischen 25 und 90 Minuten) hängen vom jeweiligen Einmachgut ab.
- Nach dem Einkochen lässt man die Konserven erkalten. Der Deckel muss dann fest auf dem Glas sitzen, Schraubdeckel sollten leicht nach unten gewölbt sein.
- Für die Lagerung der Konserven ist ein dunkler und kühler Ort optimal.

Verbot von Einweg-Produkten aus Plastik in Europa

Untersuchungen zeigen Schadstoffe in vielen Alternativprodukten

Seit Anfang Juli gilt EU-weit ein Verbot von gewissen Einweg-Plastikprodukten, darunter Becher aus Styropor, Einweg-Geschirr, Trinkhalme und Wattestäbchen. Der Handel darf Restbestände noch aufbrauchen.

Obschon jede Verringerung von Plastikmüll fraglos zu begrüßen ist, lassen mehrere kürzlich veröffentlichte Untersuchungen der Alternativ-Produkte auch an diesen Zweifel aufkommen. Die Europäische Verbraucherorganisation BEUC hat in 4 Ländern, darunter Italien, Einweggeschirr aus Pappe, Zuckerrohr und Palmenblättern untersucht, und dabei in 53% der untersuchten Produkte Schadstoffe, darunter Pestizidrückstände sowie per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS), gefunden (Mai 2021). PFAS werden eingesetzt, um Textilien, Lebensmittelverpackungen und Papiere wasser-, fett- und schmutzabweisend zu machen.

Auch die Untersuchung der italienischen Zeitschrift für Verbraucherrechte „Il Salvagente“ (Juni 2021) hat in 9 von 11 untersuchten kompostierbaren Einwegtellern und -Bechern PFAS gefunden.

Problematisch sind diese Chemikalien, die zu den endokrinen Disruptoren zählen und das menschliche Hormonsystem beeinflussen, unter mehreren Aspekten. Zum einen gelten sie als potentiell krebserregend, und sie bauen sich nicht ab. Fraglich ist derzeit, ob das Geschirr diese Chemikalien an die Lebensmittel und Getränke abgibt. Gänzlich offen bleibt die Frage, was im Zuge der Kompostierung mit diesen Chemikalien passiert, und ob sie schlussendlich im Wasser landen. „Il Salvagente“ fordert daher eine ausgedehnte Untersuchung von staatlicher Stelle und amtliche Schritte, auch weil in den Vereinigten Staaten nach einer Studie die Verpackungsindustrie die Produkte in Eigenregie zurückgezogen und sich selbst Grenzwerte auferlegt hat.

Grenzwerte hat die europäische Lebensmittelbehörde EFSA derzeit nur für vier dieser PFAS erlassen, da die anderen noch nicht ausreichend erforscht sind.

„Gerade vor diesem Hintergrund – und bis zur Schaffung eines Rahmens mit Zulassungen, Grenzwerten und Kontrollen – werden plastikfreie Mehrweglösungen aus schadstofffreien Materialien immer attraktiver“ kommentiert die Geschäftsführerin der VZS, Gundel Bauhofer. „Es bleibt zu hoffen, dass auf europäischer und staatlicher Ebene für die Verwendung solcher Lösungen die Voraussetzungen geschaffen werden, damit sich nicht die Problematik um selbst mitgebrachte Mehrwegbehälter, die wir vor einigen Jahren bei Obst und Gemüse erlebten, wiederholt.“