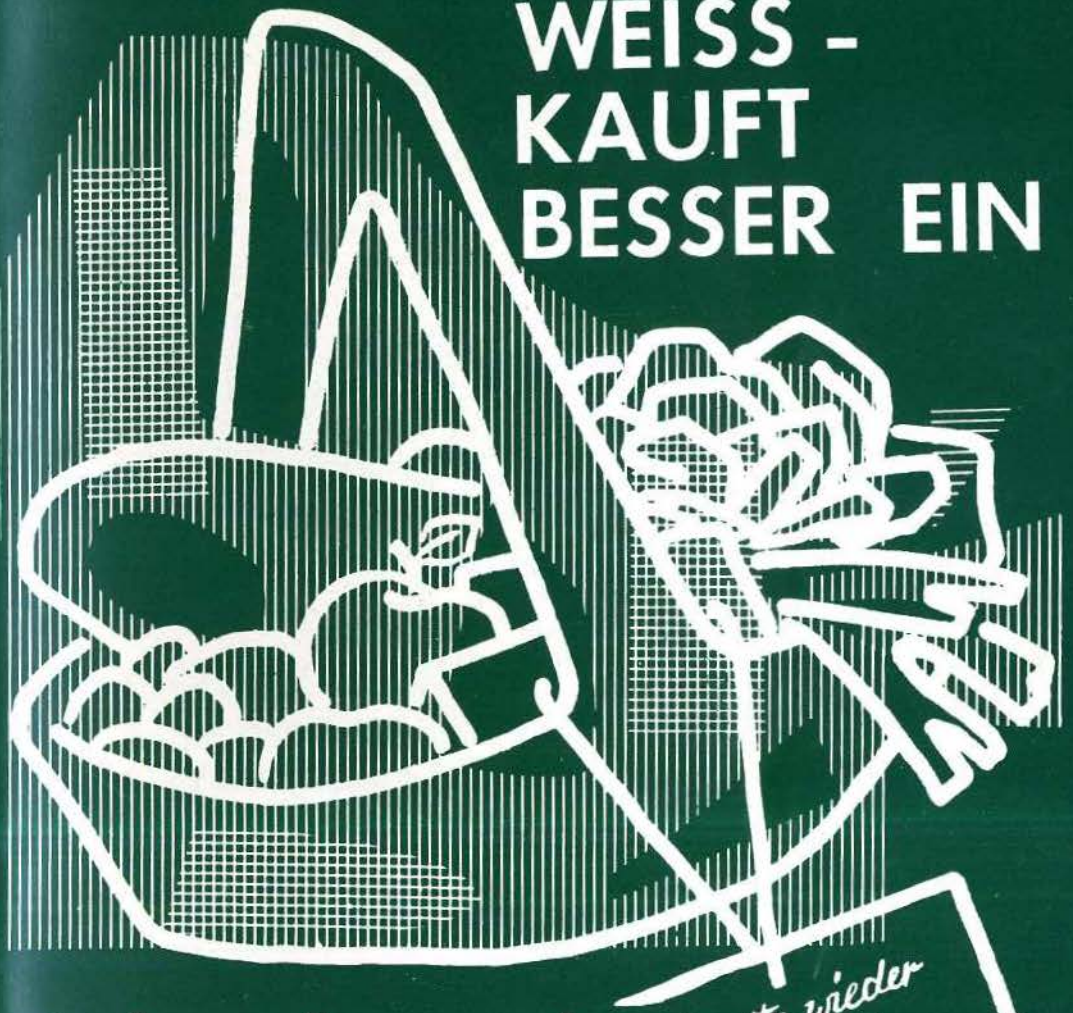
WER'S WEISS - KAUFT BESSER EIN



Einkaufsregeln für kluge Verbraucher

heute wieder 20 % gespart

Wer's weiß - kauft besser ein

Einkaufsregeln
für kluge Verbraucher

Inhalt

I. Teil

Seite

Im richtigen Einkauf liegt der Gewinn 5
Geldverdienen ohne Mühe 8
Wissen bringt Sicherheit 9
Die Verordnung über Preisauszeichnung 10
Das Lebensmittelgesetz 12
Das Heilmittelwerbegesetz 13
Das Recht zur Beschwerde 14
Die Handelsklassenverordnung für frisches Obst und Gemüse . . . 15
Qualitätsnormen und Deklarationsbestimmungen für verarbeitetes Obst und Gemüse 16
Richtlinien für die Qualität von Fleischerzeugnissen und deren Kenntlichmachung 17
Gütezeichen bedeuten Qualitätsgarantie 18
RAL-Testate 19
Neue Schutzgesetze für den Verbraucher 19
Zum Einkauf langlebiger Gebrauchsgüter 20

Inhalt

II. Teil

Seite

Milch 22
Sahne 24
Speiseeis 25
Butter 25
Margarine 27
Öl 27
Eier 28
Käse 29
Fleisch und Fleischwaren . . 30
Fisch und Fischkonserven . . 36
Mehl 38
Teigwaren 38
Reis 40
Brot 40
Zucker 42
Marmelade 43
Bienenhonig 44

Seite

Einmachhilfen 45
Gemüse 46
Pilze 46
Erbsen 47
Kartoffeln 47
Konserven 48
Tiefkühlkost 49
Richtige Lagertemperaturen . 51
Textilien 52
Kunststoffe 56
Kohlen 57
Kerzen 58
Pelz-Einkauf und -Pflege . . 59
Umtausch 60
Kauf an der Tür 61
Verkauf von Blindenwaren . 62
Unbestellte Waren 63

Vorwort

Der Verbraucher hat in der Marktwirtschaft viele Rechte. Sein vornehmstes: auf dem Markt frei wählen zu dürfen. Rechte ohne Pflichten gibt es nicht. So wächst aus dem Recht der Konsumfreiheit die Pflicht, sich beim Einkauf überlegt und marktgerecht zu verhalten, im eigenen Interesse und im Interesse der Volkswirtschaft.

Der Verbraucher sollte als bewußter und gut unterrichteter Marktpartner neben Hersteller und Handel treten. Er sollte über die Regeln und Gesetze der freien Marktwirtschaft Bescheid wissen und vor allem bewußt von seinem Recht der freien Kaufwahl — in bezug auf das Was und das Wo — Gebrauch machen.

Dieses kleine Nachschlageheft, das nicht den Anspruch auf Vollständigkeit erhebt, soll mit dazu beitragen, Anregungen und Hilfestellung für den richtigen Einkauf zu geben.

Der Einkauf ist eine Wissenschaft für sich,

aber es ist erlernbar, ein bewußter Verbraucher zu werden.

I. Teil

Im richtigen Einkauf liegt der Gewinn

Wenn Sie die nachfolgenden Einkaufsregeln beachten, können Sie ohne Mühe — allein auf dem Lebensmittelsektor — mindestens 20% Ihres Wirtschaftsgeldes sparen. (Einen Beweis finden sie auf Seite 8). 20%, das macht bei einem Wirtschaftsgeld von 300,— DM monatlich 60,— DM aus, im Jahr 720,– DM; eine ganz hübsche Summe, nicht wahr? Sie garantiert bereits wichtige größere Anschaffungen oder auch eine Sommerreise.

Grundregeln für einen guten Einkauf

Erst informieren — dann kaufen!
Jede Ware sollte nach Preis-, Qualitäts- und Gebrauchswert beurteilt werden. Das Teuerste ist **nicht** immer das Beste. Suchen Sie den leistungsfähigsten Kaufmann und belohnen Sie dessen Leistung durch Kauf seiner Ware.

Überhöhte Preise ablehnen — Ware nicht kaufen!
Nachlassende Nachfrage führt zu Preissenkungen, verstärkte Nachfrage (z. B. am Wochenende) führt zu Preissteigerungen. Darum kaufen Sie möglichst an anderen Tagen.

Wer schnell kauft — kauft teurer.
Planmäßiger und rationeller Einkauf schafft dagegen Vorteile.

Sonderangebote und Marktschwemmen ausnutzen!
Das Gemüse und Obst der Jahreszeit ist immer am preiswertesten. Billige Sonderangebote besagen jedoch nicht, daß **alle** Artikel des Geschäftes preisgünstig sind.

Bei Preisvergleichen auf Qualitätskennzeichen, Handelsklassen und Gewichtsangaben achten!
Lassen Sie sich nicht durch Größe und Form der Verpackung täuschen.

Aufwendige Verpackung ablehnen,
sie muß mit bezahlt werden.

Hausmarken und Handelsmarken
sind häufig billiger als preisgebundene Markenartikel.

Großen Tuben, Dosen und Packungen den Vorzug geben!
Bei entsprechendem Verbrauch lohnt es sich.

Warenkenntnisse erwerben!
Marktberichte lesen und hören!

Preise,
die in Inseraten erscheinen, mit denen im Laden v e r g l e i c h e n!
Billige Preise gelten oft nur kurze Zeit.

Beim Einkauf auf die Waage achten!
Sie ist nicht immer genau eingestellt.

Barkauf
ist vorteilhafter als Kreditkauf.

Kaufen,
wenn die Preise fallen!

Kaufzurückhaltung,
wenn die Preise steigen!

Sonderangebote — Einkaufschancen oder Täuschung?

Sonderangebote können echte Einkaufsvorteile bedeuten. Als kluger Verbraucher sollte man sie nutzen. Kleine Probekäufe lassen schnell und sicher erkennen, ob es sich bei den Sonderangeboten um wirkliche Einkaufchancen handelt oder ob die großen Schlagzeilen mehr versprechen, als sie zu halten vermögen. Der kritische Käufer wird bei Sonderangeboten Qualitäts- und Preisvergleiche anstellen und sollte dann zugreifen, wenn er die Preiswürdigkeit der Ware erkannt hat. Die reichliche Ernte des Jahres 1964 z. B. und der erhöhte Einkauf ausländischer Konserven hatten bei Handel und Industrie zu großen Lagerbeständen geführt. Sie sollten zu niedrigen Preisen geräumt werden, um neuer Ware Platz zu machen. Aber die billige Ware konnte nur schlechten Absatz finden. Warum erkennt nicht jeder Käufer echte Chancen dieser Art? Gilt nur das als erstrebenswert, was auch teuer ist? Wer mit Überlegung, Vernunft und Verstand kauft, weiß es längst, daß es auch gute billige Ware gibt und zieht sie guter teurer Ware vor. Warum hat sich solch kluges Verbraucherverhalten nicht schon viel mehr herumgesprochen und durchgesetzt? — Wie kann man über steigende Preise klagen und andererseits gute preiswerte Ware unbeachtet lassen? — Und noch eins: der Käufer sollte unter keinen Umständen gleichgültig sein; berechtigte Kritik ist erwünscht und erforderlich. Und auch an der Kasse des Ladengeschäftes sollte man nicht alles als gegeben hinnehmen, auch Kassiererinnen können sich beim Ablesen und Tippen der Preise irren. Unter allen Umständen sollte man zu Hause Waren und Preise überprüfen, wenn an der Kasse Zeit und Platz dazu fehlen.

Zum Verkauf verpflichtet?

Es herrscht vielfach Unklarheit darüber, ob ein Kaufmann, der Ware in seinem Schaufenster oder Geschäft ausstellt, verpflichtet ist, diese Ware an den Verbraucher zu verkaufen, wenn dieser in sein Geschäft kommt und sie zu kaufen wünscht. Der Kaufmann ist nicht dazu verpflichtet! Er braucht weder die gewünschte Ware aus dem Schaufenster herauszunehmen noch eine andere Ware zu verkaufen, wenn er sie nicht verkaufen will. Diese Tatsache wird manchen Verbraucher verwundern, aber die Rechtsprechung zu § 145 BGB vertritt die Ansicht, „daß die Ausstellung einer Ware lediglich die Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes darstellt, und der Kaufvertrag demnach erst dann zustande kommt, wenn der Kaufmann das Angebot des Käufers annimmt". Diese Rechtsprechung schließt jedoch nicht aus, daß ein Kaufmann, der billige Lockartikel ins Schaufenster legt, sie nur als solche benutzt, aber nie den nachfragenden Kunden verkauft, wegen unlauteren Wettbewerbs angezeigt und bestraft werden kann. – Im übrigen hat der Kunde natürlich das gleiche Recht wie der Kaufmann, das Recht der persönlichen, freien Entscheidung über einen Kaufvertrag. Er braucht seinerseits die ihm angebotene Ware nicht zu kaufen, wenn sie seinen Vorstellungen nicht entspricht.

Keine Einkäufe aus Geltungsbedürfnis

Stimmt es wirklich, daß viele Hausfrauen keinen Wert auf billige Einkäufe legen, daß sie gute, teure Ware lieber kaufen als billige Ware gleich guter Qualität? — Immer wieder wird von seiten des Handels und der Erzeuger diese Meinung geäußert, wenn sich die Vertreter der Verbraucher dafür einsetzen, Preiserhöhungen zu verhindern und auf billige Angebote zu drängen. Sollte es wirklich noch so viele Hausfrauen geben, die der Meinung sind, der Grad des Wohlstandes und die Bedeutung der Persönlichkeit werde an den Preisen gemessen, die sie für die Waren bezahlt haben? Jeder kluge, überlegt und preiswert einkaufende Verbraucher wird jene nur bedauern, die aus Geltungsbedürfnis mit teuren Einkäufen prahlen. Sie stellen sich mit ihrem unwirtschaftlichen Verhalten selbst ein Armutszeugnis aus, beeinträchtigen aber auch — und das ist das Bedauerliche — die Auskommensmöglichkeiten jener 20% unserer Bevölkerung, die aufgrund ihrer wirtschaftlichen und sozialen Lage mit jedem Pfennig rechnen müssen. Nur der verhält sich volkswirtschaftlich richtig und im eigenen Interesse klug, wer den Wettbewerb dadurch unterstützt, daß er Einkaufsquellen sucht, die ihm qualitativ gute Waren preiswert anbieten. Es liegt am Verbraucher selbst, ob billige Waren auf den Markt kommen und ob sie in der Lage sind, teurere Angebote zu verdrängen.

Geldverdienen ohne Mühe

Einkauf so — oder so?

Sie kaufen: gleiche Waren
gleiche Qualitäten
gleiche Mengen
bezahlen aber unterschiedliche Preise!

Den billigen Einkauf erreichen Sie z. B.:

1. durch Preisvergleiche von Geschäft zu Geschäft
(Markenbutter, Orangenmarmelade, Schokolade, Johannisbeersüßmost, Rindfleisch in Dosen, Rotwurst in Dosen)
2. durch Kauf loser Ware anstatt abgepackter
(Brot, Milch)
3. durch Bevorzugung großer Packungen
(Zahnpasta, Creme, Waschpulver, Milchdosen, Pfeffer, Puddingpulver)

Inhalt der Einkaufskörbe A und B (Ergebnisse einer gelegentlichen Preisermittlung)

	A		B
250 g Dtsch. Markenbutter	1,86 DM		1,99 DM
1 Dose Orangenmarmelade	1,— DM		1,15 DM
1 Tfl. Schokolade Sahne-Bitt.	0,95 DM		1,10 DM
1 Tfl. Schok. Mokka-Sahne	0,75 DM		0,85 DM
1 Fl. Johannisbeersüßmost	1,08 DM		1,18 DM
1 Dose Rindfleisch 394 g	1,45 DM		1,75 DM
1 Limburger Landbrot 1500 g	1,55 DM	3 Pakete à 500 g	2,25 DM
1 l Trinkmilch lose	0,50 DM	in 2×½ l Packg.	0,70 DM
1 Tube Zahnpasta 140 g	2,60 DM	in 2 kl. Tb. à 70 g	3,— DM
1 Paket Waschpulver 525 g	2,20 DM	in 3 Pak. à 175 g	2,55 DM
1 Ds. Hautcr. 250 g=3,90 DM (Preis für 275 g errechnet)	4,29 DM	in 5 kl. Dosen	6,— DM
1 Ds. Milch 410 g = 0,70 DM (Preis für 510 g errechnet)	0,87 DM	in 3 kl. Dosen	1,08 DM
100 g Pfeffer in einer Pckg. = 0,80 DM (Pr. f. 105 g errechn.)	0,84 DM	in 7 kl. Packg.	1,40 DM
250 g Puddingpulver in einer Packung	1,35 DM	in 5 kl. Päckchen	1,60 DM
	23,64 DM		29,15 DM

Sie sparen 5,51 DM = 23,2%

Würde man frisches Obst und Gemüse, frischen Fisch und frisches Fleisch in den Preisvergleich mit einbeziehen, dann lägen die ersparten Werte — prozentual gesehen — noch erheblich höher. Da bei diesen Lebensmitteln jedoch die Qualität von einander abweichen könnte (leider fehlen — mit wenigen Ausnahmen — noch Handelsklassenbezeichnungen zum objektiven Vergleich), wurde hier von einem Preisvergleich abgesehen.

Wissen bringt Sicherheit

Wer als Verbraucher Bescheid weiß über seine Rechte am Markt, über die Gesetze, die zu seinem Schutz erlassen wurden, wer die Grundbegriffe der Marktwirtschaft kennt, wer sich Warenkenntnisse aneignet, dem kann man nichts vormachen.

Darum:

Wissen Sie Bescheid ...

über das Schutzgesetz für den Verbraucher, die Preisauszeichnungsverordnung — und über die Preisüberwachung durch die Ordnungsbehörden oder die Preisüberwachungsstellen bei der Regierung?

über das Lebensmittelgesetz und über die Lebensmittelkontrolle als Verbraucherschutz?

über das Heilmittelwerbegesetz?

über das Recht des Verbrauchers, Beschwerden einzureichen und über den Schutz der Konsumenten gegen Übervorteilung und Irreführung?

über die Klagebefugnis der Verbraucherverbände?

über die Handelsklassenverordnung für frisches Obst und Gemüse?

über die Qualitätsnormen und Deklarationsvorschriften für verarbeitetes Obst und Gemüse?

über die Richtlinien für die Qualität von Fleisch-Erzeugnissen und deren Kenntlichmachung?

über die verschiedenen Gütezeichen?

über die Kennzeichnung von Wolle?

über die Kennzeichnung von Textilien?

Wenn Sie es wissen möchten, lesen Sie im einzelnen folgendes:

Die Verordnung über Preisauszeichnung

Ein guter und preisgünstiger Einkauf verlangt nicht nur Waren- und Qualitätskenntnisse, sondern er hängt wesentlich auch davon ab, daß man sich schnell und zuverlässig einen Überblick über die vom Einzelhandel für bestimmte Waren verlangten Preise verschaffen kann.
Dem Einzelhandel ist die gesetzliche Verpflichtung zur Preisauszeichnung seiner Waren auferlegt (zur Zeit gilt die Verordnung über Preisauszeichnung in der Fassung vom 6. April 1944, ergänzt durch die Anordnung PR Nr. 21/47 vom 29. März 1947, sowie die Anordnung PR Nr. 103/48 über Preisauszeichnung bei Obst, Gemüse und Südfrüchten vom 24. September 1948).
Die Verbraucher haben ein Anrecht auf Innehaltung dieser Vorschriften und sollten unter allen Umständen darauf bestehen.
Es wäre ein Irrtum anzunehmen, daß die Preisauszeichnungspflicht nur in wirtschaftlichen Notzeiten von Bedeutung sei. Gerade in Zeiten und im Zeichen eines überreichlichen und stark differenzierten Warenangebots und einer wachsenden Kaufkraft hat diese Preisauszeichnungspflicht ihre Bedeutung. Im Interesse der vielen Verbraucher, die heute und immer mit dem Pfennig haushälterisch umgehen müssen, erweist sie sich als eine unentbehrliche gesetzliche Schutzvorschrift, die die Preisstabilität fördert und hemmungslosen Preissteigerungen entgegenwirkt. Fast alle Waren, die vom Einzelhandel oder auf andere Weise im Kleinhandel veräußert werden, müssen mit Preisen versehen sein. Neben dem Preis muß die Angabe der handelsüblichen Gütebezeichnung und die Verkaufseinheit (Gewicht usw.) angegeben werden. In den Fällen, in denen gesetzliche Handelsklassen eingeführt sind, z. B. zur Zeit bereits für frisches Obst und Gemüse, muß in der Kennzeichnung die Handelsklasse angegeben werden.
Bei Waren, die in Schaufenstern, in Schaukästen, innerhalb oder außerhalb des Ladens, auf Verkaufsständen oder in sonstiger Weise sichtbar ausgestellt werden, hat die Auszeichnung durch gut lesbare Preisschilder zu erfolgen.
Bei allen Waren, die zum alsbaldigen Verkauf bereitgehalten werden, gibt es verschiedene Möglichkeiten der Preisauszeichnung. Hier hat die Auszeichnung entweder dadurch zu erfolgen, daß die Waren oder ihre Umhüllungen oder die Behältnisse (Regale), in denen sie sich befinden, beschriftet oder mit Preisschildern verbunden werden, oder dadurch, daß Preisverzeichnisse an leicht sichtbarer Stelle gut lesbar anzubringen sind oder Preislisten zur Einsichtnahme aufgelegt werden.
Fleischer, Bäcker und Konditoren haben neben den Preisschildern an ihren sichtbar ausgestellten Waren zusätzlich noch für die wesentlichen Waren je ein Preisverzeichnis im Schaufenster und im Verkaufsraum an leicht sichtbarer Stelle gut lesbar anzubringen.

Friseure, Schuhmacher, Wäschereien, Plättereien und chem. Reinigungsanstalten haben die Preise für die wesentlichen Leistungen in Preisverzeichnisse aufzunehmen, von denen je eins im Schaufenster und im Verkaufsraum an leicht sichtbarer Stelle gut lesbar anzubringen ist.
Inhaber von Gaststätten und Speisewirtschaften sind verpflichtet, in ausreichender Zahl Preisverzeichnisse auf die Tische zu legen.
Nur wenige Gegenstände, Waren und Erzeugnisse brauchen nicht mit Preisen ausgezeichnet zu werden.

Von der Preisauszeichnung befreit sind:

1. Arznei- und Heilmittel in Apotheken
2. Blumen und Zierpflanzen, die in Gärtnereien unmittelbar vom Freigelände oder aus dem Treibhaus verkauft werden sowie Blumen, die im Umherziehen in Gaststätten angeboten werden
3. Juwelen
4. Schmucksachen aus Edelmetall, soweit sie als Fassung für Juwelen dienen oder Kunst- oder Sammlerwert besitzen
5. Antiquarische Gegenstände aus der Zeit vor 1850
6. Moderne Kunstwerke von 1850 bis zur Gegenwart
7. Antiquarische Kunstbücher
8. Alte Münzen (Münzsammlungen)
9. Briefmarken und Briefmarkensammlungen.

Über die Einhaltung der Vorschriften der Preisauszeichnungsverordnung haben in den meisten Fällen die Preisüberwachungsstellen beim Regierungspräsidenten zu wachen.
Die Verbraucher sollten im eigenen Interesse bei den zur Preisauszeichnung Verpflichteten auf Durchführung der Verordnung dringen.

Ein Gerichtsurteil zum Thema „Preisauszeichnung"

Vielfach herrscht Unklarheit darüber, inwieweit eine Preisauszeichnungspflicht für teure Damenkleider besteht. Hierzu hat das Oberverwaltungsgericht in Koblenz entschieden, daß Ausnahmen von der Preisauszeichnung nur für „echte" Modelle bewilligt werden können. Echte Modelle sind Kleider, die nur als einmaliges Stück verkauft werden „Hochmodellige" oder „Modellige" Stücke fallen nicht darunter; sie sind mit dem Preis auszuzeichnen. In der Begründung führt das Gericht hierzu aus, daß die Preisauszeichnungspflicht in erster Linie dazu dient, dem Käufer einen zuverlässigen Preisvergleich zu ermöglichen und den gesunden Wettbewerb zu fördern. Dieses Ziel wäre gefährdet, wenn weitere Ausnahmen zugelassen würden. Abzulehnen sei auch die Meinung, daß bei hochwertigen und teuren Artikeln die Preisauszeichnung deshalb ent-

fallen könne, weil die Interessenten für solche Waren so kaufkräftig seien, daß der soziale Schutzgedanke entfiele. Auch kaufkräftigen Interessenten dürfe der Schutz vor unlauterer Preisgestaltung und Übervorteilung nicht verwehrt werden.

Was sind „gebundene Preise" und was sind „empfohlene Richtpreise?"

Bei Preisvergleichen von Geschäft zu Geschäft stellt mancher Verbraucher erstaunt fest, daß einige Markenartikel zu gleichen Preisen und andere wiederum zu recht unterschiedlichen Preisen angeboten werden. Fragt er nach dem Warum, so hört er etwas von „gebundenen" oder „empfohlenen" oder „freien" Preisen. Was bedeutet das? Von „gebundenen Preisen" spricht man dann, wenn ein Hersteller oder Großhändler den Einzelhändler rechtlich bindet, beim Verkauf der Ware einen bestimmten Preis zu nehmen. — Unter „empfohlenen Richtpreisen" versteht man solche Preise, die ein Hersteller oder Großhändler dem Einzelhändler lediglich empfiehlt. Der Einzelhändler braucht sich an solche Preisempfehlungen nicht zu halten. Er kann den Preis selbst kalkulieren und einen niedrigeren oder höheren Preis nehmen. Nach dem Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (Kartellgesetz) sind Preisbindungen und Preisempfehlungen nur bei Markenwaren zulässig. Unter Markenwaren versteht das Gesetz Erzeugnisse, deren Lieferung in gleichbleibender oder verbesserter Güte von den preisbindenden bzw. preisempfehlenden Unternehmen gewährleistet wird, und die mit einem ihre Herkunft kennzeichnenden Merkmal (Firmen-, Wort- oder Bildzeichen) versehen sind. Allein freie Preise — auch bei Markenartikeln — ermöglichen es dem Verbraucher, sich von der Leistungsfähigkeit des einzelnen Anbieters ein zutreffendes Bild zu machen.

Das Lebensmittelgesetz

Seit dem 23. Dezember 1958 hat die Bundesrepublik eines der strengsten Lebensmittelgesetze Europas.
Im Gegensatz zur alten Fassung des Gesetzes, die alles erlaubte, was nicht ausdrücklich verboten war, verbietet das jetzige Lebensmittelrecht alle fremden Stoffe, die nicht ausdrücklich erlaubt sind; es bestimmt Art und Menge der zugelassenen Fremdstoffe, stellt Reinheitsanforderungen auf und verlangt die Kennzeichnungspflicht.
In Rechtsverordnungen werden die — nach den derzeitigen Erkenntnissen der Wissenschaft — als unbedenklich oder tragbar angesehenen

erlaubten Stoffe ausdrücklich genannt und festgelegt, bei welchen Lebensmitteln sie Verwendung finden dürfen (nicht müssen!).
Die Zulassung der fremden Stoffe ist grundsätzlich unbefristet erfolgt; sie kann jederzeit überprüft und rückgängig gemacht werden, wenn die Wissenschaft im Laufe der Zeit zu anderen Erkenntnissen gelangen sollte.

Nach dem Gesetz sind **mit Kennzeichnung** zugelassen:

19 Farbstoffe und 6 Pigmentfarbstoffe bei 16 Warengruppen,
4 Konservierungsstoffe bei 27 Arten von Lebensmitteln,
verschiedene Aromastoffe und Essenzen bei 7 Warengruppen,
2 Fremdstoffe, 3 Wachse und 3 Harze bei der Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten,
Schweflige Säure zum Bleichen von bestimmten Lebensmitteln und zur Haltbarmachung von Obstpülpen und Wein,
Milcheiweiß, Trockenblutplasma und Blutplasma bei der Herstellung verschiedener Fleischerzeugnisse. Hier besteht Kennzeichnungspflicht, obwohl es sich nicht um Fremdstoffe im Sinne des Gesetzes handelt.
Es liegt im Interesse der Verbraucher, auf die Kennzeichnung zu achten und nach Möglichkeit Lebensmittel zu bevorzugen, die ohne Fremdstoffe hergestellt wurden. Was der Verbraucher nicht kauft, wird in der Folge nicht mehr hergestellt.

Das Heilmittelwerbegesetz

soll dem Gesundheitsschutz des Bürgers dienen.
Ein Verbot der Heilmittelwerbung wurde aus verfassungsrechtlichen Gründen nicht für möglich gehalten.

Untersagt wurde jedoch:

1. Jede irreführende Werbung
2. eine Werbung mit Gutachten oder Zeugnissen, die nicht von Wissenschaftlern und Fachleuten erstellt wurden
3. eine Werbung verbunden mit Werbegaben
4. eine Werbung, apothekenpflichtige Mittel im Wege des Versandhandels zu beziehen
5. eine Werbung für Fernbehandlung
6. eine Werbung mit der bildlichen Darstellung von Personen in ärztlicher Berufskleidung oder mit der bildlichen Darstellung von Krankheiten oder der Wirkung eines Mittels.

Bei freiverkäuflichen Schlaf-, Schmerz- und Abmagerungsmitteln müssen **Warnhinweise** in deutlich lesbarer Schrift den Verbraucher darauf aufmerksam machen, daß diese Medikamente ohne ärztlichen Rat nicht längere Zeit oder in höheren Dosen genommen werden dürfen.

Das Recht zur Beschwerde

Jeder Verbraucher hat im Rahmen allgemeiner Rechtsvorschriften das Recht zur Beschwerde. Er genießt einen besonderen Schutz vor unrichtigen Anpreisungen, vor falschen Qualitätsversprechungen und zum Teil auch vor preislichen Übervorteilungen. — So stellte z. B. eine Entscheidung des Bundesgerichtshofes eindeutig fest, daß ein Verkäufer, der falsche, fahrlässige oder unvollständige Auskunft gibt, dafür einzustehen hat.

Alle Beschwerden über schlechte, verfälschte oder verdorbene Lebensmittel nimmt die **Ordnungsbehörde** (Gewerbepolizei) entgegen. Die beanstandeten Waren werden entweder zur Untersuchung an das Chemische Untersuchungsamt oder an das Veterinär-med. Untersuchungsamt weitergeleitet.

Das **Chemische Untersuchungsamt** prüft alle Lebensmittel — außer Wurst, Fleischwaren und Milch — auf ihren Frischegrad (ob verdorben oder einwandfrei), auf ihre Zusammensetzung und richtige Kennzeichnung im Sinne des Lebensmittelgesetzes.

Das **Veterinärmedizinische Untersuchungsamt** untersucht Lebensmittel tierischer Herkunft nach hygienischen und bakteriologischen Gesichtspunkten und prüft sie auf Zusammensetzung und Kennzeichnung.

Alle beanstandeten Waren müssen möglichst sofort zur Ordnungsbehörde gebracht werden und zwar am besten in der Originalverpackung wie Dose, Karton, Flasche usw., mit Etikett, Banderole, Kassenzettel und dergleichen. Jedes einzelne kann wichtig sein für die Feststellung der Herstellungszeit, der Kennzeichnung, der richtigen Gewichtsangabe und der Preisbildung.

Die Überwachung der gesetzlich vorgeschriebenen Preisauszeichnung und die Regelung über Preisbeschwerden übernimmt in den meisten Fällen die Preisüberwachungsstelle bei der Regierung.

Für Beschwerden über zu hohe Handwerker-Rechnungen oder schlechte Handwerksarbeit ist die **Handwerkskammer** zuständig. In ihrer Schlichtungsstelle werden die Beschwerden geprüft, anerkannt oder abgelehnt. Kann keine Einigung erzielt werden, muß das Gericht angerufen werden.

Die **Industrie- und Handelskammer** weist bei Einkaufsbeschwerden über langlebige Gebrauchsgüter den Weg zur möglichen Reklamation.

Klagebefugnis der Verbraucherverbände

Bisher hatten nur einzelne Unternehmen oder Wirtschaftsverbände das Recht, gegen unlauteren Wettbewerb vorzugehen. Ab Mai 1965 wurde auch den Verbraucherverbänden die Klagebefugnis zuerkannt, und zwar insbesondere bei Verstößen gegen das Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb (irreführende Werbung), gegen das Rabattgesetz, das Warenzeichengesetz und das Gebrauchsmustergesetz.

Die Handelsklassenverordnung für frisches Obst und Gemüse

Seit Juli 1955 müssen Äpfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kopfkohl, Spargel, Tomaten und Zwiebeln nach Handelsklassen sortiert angeboten werden. Für jede der sieben Obst- und Gemüsearten sind in der Verordnung genaue Güteanforderungen für jede Handelsklasse festgelegt. Die Bestimmungen für die Einteilung nach Handelsklassen entsprechen im allgemeinen herkömmlichen Begriffen, so daß es für den Verbraucher nicht unbedingt notwendig ist, den genauen Wortlaut der Verordnung (der jedoch in den Verbraucher-Beratungsstellen zu bekommen ist) zu kennen.

So entsprechen Obst und Gemüse der Handelsklasse A einer sehr guten hochwertigen Qualität,

Waren der Handelsklasse B einer guten Qualität, die jedoch kleine Mängel haben dürfen,

Waren der Handelsklasse C einer mit Mängel behafteten mittleren Qualität, die sich besser zum Kochen als zum Rohessen eignen.

Ein Einkauf nach Handelsklassen bedeutet Güte-Einkauf.

Preis und Qualität stehen hier im rechten Verhältnis zueinander, und Unkorrektheiten werden weitgehend unterbunden.

Die Einteilung der Waren nach Handelsklassen ermöglicht dem Verbraucher einen schnellen und sicheren Qualitäts- und Preisvergleich von Geschäft zu Geschäft.

EWG-Normen anstatt Handelsklassen

Die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft ist bestrebt, einheitliche Qualitätsnormen für Obst und Gemüse festzulegen.

An Stelle der bisher bekannten Abstufungen „Auslese", „Handelsklasse A", „Handelsklasse B" usw. werden die EWG-Normen „Extra", „I" und „II" treten. Um unnötige Schwierigkeiten zu vermeiden, dürfen die deutschen Handelsklassenbezeichnungen jedoch noch für eine bisher nicht befristete Übergangszeit beibehalten werden.

(EWG-Normen sind — soweit sie für bestimmte Warengruppen bereits festgelegt wurden — geltendes Recht.)

Qualitätsnormen und Deklarationsvorschriften für verarbeitetes Obst und Gemüse

1955 wurden gemeinsam von Industrie, Handel und Verbrauchern Qualitätsnormen für verarbeitetes Obst und Gemüse aufgestellt. Diese freiwilligen Normen müßten jedoch noch durch Handelsklassenverordnungen ergänzt werden.

Nach den freiwilligen Qualitätsnormen sortiert die Konservenindustrie z. B. Erbsen nach 5 Größenstufen:

1. Junge Erbsen, extrafein
2. Junge Erbsen, fein
3. Junge Erbsen, mittelfein
4. Junge Erbsen, mittelgroß
5. Gemüse-Erbsen

Spargel nach 4 Größenstufen:

1. Riesen-Stangenspargel
2. Stangenspargel, sehr stark
3. Stangenspargel, stark
4. Stangenspargel, mittelstark

Es gibt weiterhin:

4 Sortierungen bei Leipziger Allerlei
3 Sortierungen bei Prinzeß-Bohnen
2 Sortierungen und Qualitäten bei Brechbohnen
2 Sortierungen bei Schnittbohnen
3 Sortierungen bei Pfifferlingen
6 verschiedene Qualitäten und Verarbeitungen bei Aprikosen und Birnen
3 verschiedene Qualitäten und Verarbeitungen bei Pflaumen.

Die Angabe der verschiedenen Sorten einer Erzeugnisgruppe auf den Etiketten (meist auf der Rückseite der Dose) erleichtert die Beurteilung. Man kann zweckentsprechend einkaufen, z. B. „Junge Erbsen extrafein" für ein Festessen und „Gemüseerbsen" zum Eintopf. Das ist wichtig, da die Preisdifferenz zwischen den einzelnen Sortierungen beachtlich ist.
Die Qualitätsnormen enthalten neben den Bestimmungen für Konserven auch solche für die Herstellung getrockneter Pilze und Gemüse, sterilisierter und eingelegter Gurken, für Sauerkraut, Obstpulpen, Zitronat und Orangeat.

Richtlinien für die Qualität von Fleischerzeugnissen und deren Kenntlichmachung

Im Juni 1956 wurden vom Fleischerhandwerk, der Feinkostindustrie und der Fleischwarenindustrie Richtlinien für die Qualität von Fleischerzeugnissen und deren Kenntlichmachung festgesetzt.
Sie gelten nur als Richtlinien, als Verkehrsanschauung, nicht aber als Verordnung oder Gesetz.

Fleischerzeugnisse werden in drei Qualitäten in den Verkehr gebracht:

1. **Spitzenqualität**
   hergestellt aus: gut entsehntem Fleisch
   Bezeichnung: „Delikateß" — „1a" — „prima" — „ff"
   Bestimmte Fleischerzeugnisse dürfen — auch ohne hervorhebende Kennzeichnung (siehe oben) — nur in Spitzenqualität hergestellt werden, z. B.: Schinkenwurst, Schinkenplockwurst, Kalbs-, Gänse- und Trüffelleberwurst, Teewurst, Schlackwurst, Frankfurter Würstchen, Rouladen und Pasteten.
2. **Normale (mittlere) Qualität**
   hergestellt aus: Fleisch wie gewachsen (ohne grobe Sehnen).
   Bezeichnung: Darf keine Bezeichnungen wie „Delikateß" — „1a" — „prima" und „ff" tragen.
   Bei normaler, mittlerer Qualität handelt es sich um Durchschnittserzeugnisse.
3. **Einfache Qualität**
   hergestellt unter Zusatz von Sehnen und Schwarten bei Rohwürsten oder Innereien bei Brühwürsten und Kochwürsten.
   Bezeichnung: Das Wort „einfach" muß deutlich lesbar in gleich großer Schrift neben der Sortenbezeichnung angebracht werden.
   Das Wort „fein", das nur den Zerkleinerungsgrad angibt, und die Begriffe „Original" und „Echt" dürfen nicht verwendet werden.
   Bestimmte Fleischerzeugnisse wie z. B. Salami, Cervelatwurst, Jagdwurst und Bierwurst dürfen nicht in einfacher Qualität hergestellt werden.

Es ist wichtig zu wissen, daß sich die Qualitätsklassen bei Wurstwaren keineswegs auf Bekömmlichkeit, Nährwert und Vitamingehalt beziehen, so daß eine Wurst der 2. oder 3. Qualität mit entsprechend niedrigerem Preis durchaus als hochwertiges Nahrungsmittel anzusprechen ist.
Wird ein Fleischerzeugnis ohne Qualitätsbezeichnung in den Handel gebracht, so muß es mindestens normaler (mittlerer) Qualität sein.

Gütezeichen bedeuten Qualitätsgarantie

Gütezeichen sind Wort- oder Bildzeichen, die als Garantieausweis für Warengüte und wirtschaftlichen Gebrauchswert zur Kennzeichnung von Waren (z. B. Textilien, Möbeln, Kochgeschirren, Baumaterialien) und Leistungen (z. B. sachgemäßes Waschen) verwendet werden.

Die Initiative zur Errichtung von Gütezeichen kann vom Gesetzgeber ausgehen oder aber auf freiwilliger Basis von der Industrie selbst. Vom Gesetzgeber wurde aus gesundheitlichen Gründen Gütezeichen für Lebensmittel und aus baupolizeilichen Gründen Gütezeichen für Baumaterialien gefordert.

Der Ausschuß für Lieferbedingungen und Gütesicherung beim Deutschen Normenausschuß (RAL), bei dem neben den Spitzenverbänden der Wirtschaft und den zuständigen Bundesministerien auch die Arbeitsgemeinschaft der Verbraucherverbände im Beirat vertreten ist, erkennt „überbetriebliche" Gütezeichen an, d. h. solche, die nicht für Einzelfirmen oder Einzelerzeugnisse, sondern für ganze Branchen oder Warengruppen geschaffen werden. So kann z. B. jeder Hersteller von reinem Leinen das Gütezeichen — „Schwurhand" = rein Leinen — für seine Stoffe erhalten, wenn sie in der Herstellung den vom RAL anerkannten Gütebedingungen für reines Leinen entsprechen. Eine ständige Überwachung durch den Fachverband garantiert die Einhaltung der festgesetzten Gütebedingungen, so daß der Käufer der Güte der so ausgezeichneten Ware gewiß sein kann. (Gütezeichen werden entzogen, wenn die gestellten Bedingungen nicht mehr erfüllt werden).

Vom RAL anerkannte Gütezeichen, die für den Einkauf besondere Bedeutung haben, sind neben der „Schwurhand" für Rein-Leinen z. B. die halbe Schwurhand für Halb-Leinen, das Zeichen für „Garantie Cord", für „Charmeuse-Erzeugnisse", für „Weißwaren", für „Gummistrümpfe", das Gütezeichen für Reinaluminium-Kochgeschirre, für Heiz-, Koch- und Wärmegeräte mit festen Brennstoffen, das Gütezeichen für Polstermöbel, Tische u. a. m.

Neben den Gütezeichen für Gebrauchsgüter und Leistungen gibt es noch verschiedene Gütezeichen für landwirtschaftliche Markenwaren, deren Zeichenträger die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) und der Verband der Landwirtschaftskammern ist. Auch diese Gütezeichen bedeuten Qualitätsgarantie.

Gütezeichen, deren Träger Gütegemeinschaften sind, die öffentlich zugängige Gütebedingungen aufstellen und deren Erfüllung überwachen, dürfen nicht mit Handelsmarken, Markenzeichen oder Firmenzeichen verwechselt werden. Gütezeichen bedeuten mehr.

RAL-Testate

Neben dem RAL-Gütezeichen wurde das RAL-Testat als eine beschreibende Warenetikettierung, weitere Orientierung und Einkaufshilfe für den Verbraucher geschaffen.

Um eine beschreibende Warenetikettierung führen zu dürfen, muß der Produzent die Prüfung, über die von ihm über die Ware gemachten Angaben, durch ein Warenprüfinstitut veranlassen. Stimmen die angegebenen Erklärungen mit den Prüfungsergebnissen überein, erteilt der RAL die Erlaubnis zur Anbringung des beschreibenden Warenetiketts.

Der Wahrheitsgehalt der Kennzeichnung wird durch laufende Stichprobenkontrolle überwacht.

RAL-Testate geben Auskunft über Tatsachen — über Wareneigenschaften und Herkunft der Ware — sie sind aber keine Gütezeichen. (Für Waren mit wesentlichen Mängeln wird jedoch kein RAL-Testat erteilt). Form und Gestalt des Testats, das im übrigen immer auf das jeweilige Einzelerzeugnis abgestellt ist, richten sich nach der Warenart und nach dem Umfang der erforderlichen Verbraucherunterrichtung. Innerhalb einer Warengattung muß die informative Warenkennzeichnung für alle Erzeugnisse möglichst gleichartig sein — speziell die Anordnung und Reihenfolge der technischen Angaben — damit vor dem Kauf gleichartige Angebote schnell und sicher verglichen werden können.

Beim RAL-Testat wird die gesetzlich geschützte Form des RAL-Zeichens wiedergegeben.

Neue Schutzgesetze für den Verbraucher

Die Regierung ist bestrebt, weitere Maßnahmen zum Schutze und zur Aufklärung des Verbrauchers zu ergreifen.

Vier wichtige Gesetze sind in Vorbereitung:

Das Gesetz über das Meß- und Eichwesen

Das Textilkennzeichnungsgesetz

Die Neufassung des Teilzahlungsgesetzes

Die Novelle zum Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG)

Zum Einkauf langlebiger Gebrauchsgüter

Planen, informieren, kaufen

1. **Planen**
   Alle Anschaffungen von langlebigen Gebrauchsgütern sollten wohlüberlegt werden. Dazu gehört vor allem die Prüfung der Frage, zu welchem Zweck die Anschaffung erfolgen soll. Braucht man die Sache wirklich? Falls das — nach einer kleinen Gewissenserforschung — bejaht wird, sollte man sich fragen, ob der Erwerb einer gebrauchten Sache nicht auch genügt. Die anfallenden Kosten müssen mit den Hauptausgabeposten des Haushaltes in Einklang gebracht werden. Eine zu starke finanzielle Belastung und Ausgabeneinengung auf lange Sicht ist zu vermeiden. Auch an die Kosten denken, die nach dem Erwerb durch die Benutzung laufend entstehen werden!
   Die vernünftige Einkaufsplanung folgt der natürlichen Rangordnung des Bedarfs:

   Zunächst das Notwendige,
   dann das Nützliche,
   das Angenehme und
   zuletzt erst der Luxus.

   Rationalisierungsbestrebungen, also Bemühungen um Erleichterung der Hausarbeit, sollten bei der Einkaufsplanung vorrangige Bedeutung haben. Etwas zu erstehen, nur um anderen damit zu imponieren, ist ein Luxus, den sich ohne Schaden an anderer Stelle niemand leisten sollte — schon aus Rücksicht auf die, die weniger Geld haben.

2. **Informieren**
   Objektive Informationen vermitteln:
   Die Verbraucher-Beratungsstellen der Verbraucherzentralen in den einzelnen Bundesländern,
   die „Stiftung Warentest" mit ihren Testergebnissen,
   die Einkaufswegweiser und die „Verbraucher-Rundschau" der Arbeitsgemeinschaft der Verbraucherverbände (AVG) mit ihren Warentests,
   die Hauswirtschaftlichen Beratungsstellen der Arbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft.

   Beim Einkauf langlebiger Gebrauchsgüter sollte man in Zweifelsfällen immer Waren mit Qualitäts- und Gütekennzeichnungen und Garantiezusicherungen den Vorzug geben, z. B.:
   Waren mit RAL — Gütezeichen (RAL = Ausschuß für Lieferbedingungen und Gütesicherung beim Normenausschuß. (Siehe auch S. 18.)
   Waren mit HKI — Zeichen (HKI = Prüfzeichen der Heiz- und Kochgeräte-Industrie)

   Waren mit VDE — Zeichen (VDE = Verein Deutscher Elektrotechniker)
   VDE-Zeichen sind keine Gütezeichen, geben aber die Gewißheit, daß bei den so gekennzeichneten Geräten alle sicherheitstechnischen Anforderungen erfüllt sind.

3. **Kaufen**
   Es gibt gute billige Ware und gute teure Ware. Es liegt beim Verbraucher, welcher Preiskalkulation (bei gleicher Warenqualität) er den Vorzug gibt. Er sollte wissen, daß der Preis allein kein Maßstab für die Qualität ist. Neben der Qualität spielen noch viele andere Faktoren bei der Preisbildung eine Rolle, z. B. günstiger Rohstoffeinkauf, Rationalisierung bei der Herstellung und den Vertriebskosten, größerer Absatz.

   Es sind beim Kauf möglich:

   Barkauf (mit 3% Skonto)
   Beziehungskauf (mit mehr oder weniger hohem Nachlaß auf die Waren beim Hersteller oder Erzeuger oder bei den Vorstufen des Einzelhandels).

   Nachteile beim Beziehungskauf: Nicht jeder hat „Beziehungen". Es fehlen z. T. Auswahl, Kundendienst und Reklamationsmöglichkeiten.
   Kreditkauf (Bankkredite erfordern zwar Zinsen, ermöglichen aber einen Barkauf mit 3% Skonto oder Beziehungskäufe, bei denen häufig die Kreditkosten aufgewogen werden).

   Teilzahlungskauf (verteuert die Waren im Durchschnitt um 10%).

II. Teil

Milch

Die Flaschenmilch und ihre Kennzeichnung

Das Milchgesetz vom 31. Juli 1930 — Reichsgesetzbl. I S. 421 — bestimmt, daß bei der Trinkmilch in Flaschen auf dem Deckelverschluß folgendes anzugeben ist:

1. Sortenbezeichnung
2. Name und Wohnung des Abfüllers
3. Hinweis, ob die Milch roh ist oder erhitzt oder einem gleichwertigen Verfahren unterzogen wurde
4. Nach § 9 Abs. 2 des Milchgesetzes können in Ausführungsbestimmungen Anordnungen getroffen werden über die Art der Verschlüsse.

Die Markenmilchverordnung vom 31. Juli 1959 — Bundesanzeiger vom 5. 8. 59 Nr. 147 — bestimmt, daß die „Markenmilch" auf den goldenen Verschlußkapseln oder goldgelben Ringstreifen folgende Kennzeichnung trägt:

1. Sortenangabe
2. Name und Wohnung des Abfüllers
3. Angabe des Fettgehaltes (3,5%)
4. Hinweis auf die Erhitzung
5. Abfülltag oder spätestens der auf diesen folgende Werktag.

Für Vorzugsmilch gelten nach § 1 Abs. 2 der ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 — Reichsgesetzbl. I S. 150 — die Durchführungsverordnungen der Länder. Hiernach sind anzugeben:

1. Name und Ort des Erzeugers
2. Abfülltag.

Milch in Wegwerfpackungen noch teurer als Milch in Flaschen

Mit welchem Recht stellt uns manche Molkerei vor die Tatsache, die Flasche als Verpackungsmittel für die Milch vom Markt verschwinden zu lassen und dafür die in Pergament verpackte Milch — um 3 Pfennige teurer je Packung — anzubieten? (Mit Ausnahme der 1/4-Ltr.-Packung, die um 2 Pfennige teurer ist).

„Personalmangel" wird als Grund angegeben. Die Flaschen machen zu viel Arbeit! Man hat keine Leute, keine Zeit mehr dazu! Mit der Umstellung auf Einmalpackungen spart man also Zeit und Arbeitslohn! Sollten diese Rationalisierungserfolge nicht ausreichen, die Mehrkosten für die Wegwerfpackung von seiten der Molkereien zu tragen?
Warum muß wieder einmal der Verbraucher der Leidtragende sein? Aber ein Trost — es gibt die gleiche Milch ja noch lose. Wir kaufen sie in der Milchkanne für 50 Pfennige je Liter anstatt für 63 Pfennige in der Wegwerfpackung. Mit einer Verteuerung um 26% bei der 1-Ltr.-Abpakkung (die 1/2-Ltr.-Abpackung ist noch erheblich teurer) ist die Bequemlichkeit wahrlich zu hoch bezahlt.
Und der Verbraucher muß so lange auf einer Belieferung mit loser Milch bestehen, wie die Verpackung die Milch erheblich verteuert.

Entrahmte Frischmilch (Magermilch)

Entrahmte Frischmilch entsteht durch Zentrifugieren der Vollmilch. Der Fettgehalt wird dabei zum größten Teil entfernt. Aber die entrahmte Milch ist keineswegs ein Abfallprodukt. Sie enthält zwar nur noch Spuren von Fett, aber alle übrigen Bestandteile der Milch, vor allem das für die Ernährung so wichtige Eiweiß. Vergleicht man entrahmte Frischmilch (Magermilch) mit Vollmilch (Trinkmilch), dann erhält man folgende Durchschnittswerte:

g Inhaltsstoffe in je 100 g	Magermilch	Trinkmilch
Fett	—	3,0
Kohlenhydrate (Milchzucker	5,0	5,0
Eiweiß	4,0	3,0

Buttermilch

Buttermilch und Dickmilch sind an heißen Sommertagen besonders beliebte Getränke.
Wer an heißen Tagen Buttermilch kaufen will, tut gut daran, sie morgens einzukaufen. Der Verbrauch an Buttermilch ist so außerordentlich schwankend, daß die Milchgeschäfte nur vorsichtig disponieren. Feste Vorbestellungen sichern dagegen die Belieferung auch am Abend. Bei plötzlich auftretendem Mehrverbrauch kommt neben der üblichen Buttermilch auch eine sogenannte „geschlagene Buttermilch" auf den Markt, die aus entrahmter Trinkmilch unter Zusatz von Butterkulturen hergestellt wird. Sie ist ebenso schmackhaft und bekömmlich, wie die bei der Butterherstellung anfallende Buttermilch.
Die Preise für lose Buttermilch, für Buttermilch in Flaschen oder in verlorenen Packungen unterliegen keiner Preisbindung, so daß Preisvergleiche angebracht sind.

In Hannover kostet beispielsweise lose Buttermilch 0,24 bis äußerst 0,28 DM je Liter, wobei der Schwerpunkt bei 0,24 DM liegt. Für Buttermilch in Flaschen muß man erheblich mehr ausgeben. Hier kostet schon ein halbes Liter 0,20 bis 0,23 DM und in verlorenen Packungen sogar 0,20 bis 0,25 DM. Wer lose Buttermilch kauft, kann also für das gleiche Geld fast die doppelte Menge bekommen.

Kondensmilch-Einkauf

Qualitäts- und Preisvergleiche lohnen immer — auch bei kondensierter Milch in Dosen — die bei gleichwertigem Inhalt zu sehr unterschiedlichen Preisen angeboten wird. So kostet z. B. ungezuckerte Kondensmilch in Dosen bei einem Fettgehalt von 7,5% und einem Inhalt von 170 g von 0,26 bis 0,34 DM. In Sonderangeboten werden diese Dosen bei gleicher Qualität oft noch preisgünstiger verkauft. 3 Dosen für 0,68 DM zu bekommen ist keine Seltenheit.

Auch bei gleichnamiger Markenmilch lohnen Preisvergleiche von Geschäft zu Geschäft. So konnten bei kleinen Dosen gleicher Marken z. B. 7 Pfennige und bei großen Dosen 13 Pfennige Unterschied festgestellt werden.

Haltbarkeit der Kondensmilch

Dosenmilch scheut im Sommer die Sonne und im Winter die Heizung. Kühl und trocken aufbewahrt hält sie sich monatelang. Durch langes Stehen kann sich jedoch das Milchfett am Deckel absetzen. Es ist darum wichtig, die Kondensmilchdosen alle drei Monate umzudrehen. Empfehlenswert ist es auch, die Dosen bei längerer Lagerung jährlich auszuwechseln.

H - Milch (haltbare Milch)

Die westdeutsche Milchwirtschaft hat eine Trinkmilch auf den Markt gebracht, die ohne Kühlhaltung über Wochen gelagert werden kann, ohne ihren Frischmilchcharakter zu verlieren. Die Milch wird entweder nach dem in der Schweiz entwickelten Uperisationsverfahren haltbar gemacht oder nach dem holländischen Hocherhitzungsverfahren oder nach dem neuen deutschen Verfahren durch indirekte Erhitzung. Da die beiden unterschiedlichen Wege zur Haltbarmachung der Milch jedoch zu einem gleichartigen Produkt führen, kommt die Milch unter der einheitlichen Bezeichnung „H-Milch" auf den Markt.

Sahne

Kleine Sahnekunde für Hausfrauen

Kaffeesahne, Trinksahne und Schlagsahne sind vor allem im Sommer begehrte Nahrungsmittel. Sahne (Rahm) ist ein Milcherzeugnis, das durch Milchentrahmung gewonnen wird. Der Mindestfettgehalt für Kaffeesahne und Trinksahne beträgt 10%, für Schlagsahne 28%.

Neben diesen Sahnesorten wird auch noch saure Sahne hergestellt und angeboten. Diese muß wie Kaffee- und Trinksahne einen Mindestfettgehalt von 10% aufweisen.

In den Sommermonaten während der Grünfütterung der Kühe ist das Milchfett in der Sahne sehr weich und läßt sich in der Schlagsahne bei einem Mindestfettgehalt von 28% oft nicht steif schlagen oder wird hinterher schnell wieder flüssig. Aus diesem Grunde wird von den Molkereien die Sommersahne im allgemeinen auf einen Mindestfettgehalt von 32% eingestellt und dadurch die Schlagfähigkeit verbessert.

Die Sahne — Kaffeesahne, Trinksahne, Schlagsahne, saure Sahne — ist nicht preisgebunden; es ist also möglich, daß sich von Geschäft zu Geschäft Preisunterschiede ergeben.

Speiseeis

Hygiene beachten

Speiseeis ist ein Nahrungsmittel, bei dessen Herstellung und Vertrieb absolute Hygiene Voraussetzung sein müßte. Die Meinung, daß bei der Speiseeiszubereitung die Krankheitskeime durch Kälte vernichtet werden, ist falsch, und es steht auch fest, daß die fertige Speiseeismasse ein vorzüglicher Nährboden für Bakterien ist. Darum ist es bedenklich, wenn Speiseeis von Nichtfachleuten mit den primitivsten Einrichtungen und Apparaten ohne Beachtung der unbedingt notwendigen Hygiene hergestellt und verkauft wird. Von namhaften Wissenschaftlern wurde darauf hingewiesen, daß eine Verbesserung der Hygiene bei der Speiseeisherstellung — die unbedingte Befolgung der vorgeschriebenen Pasteurisation des Speiseeises — die Einschränkung des Verkaufs von offenem Eis auf den Straßen — und eine Belehrung der Speiseeishersteller vor der Erlaubniserteilung unbedingt notwendig sind.

Butter

Die deutsche Butterverordnung

Mit Wirkung vom 1. November 1964 ist die deutsche Butterverordnung (vom 2. Juni 1951) in zwei wesentlichen Punkten geändert worden. Diese Änderungen besagen:

1. Deutsche Butter muß mindestens 82% Fett und darf höchstens 16% Wasser enthalten gegenüber bisher mindestens 80% Fett und höchstens 18% Wasser.
2. Die Gewichte von ausgeformter Butter (500, 250, 125 und 62,5 Gramm) sind Nettogewichte. Es muß also das auf dem Einwickler angegebene Buttergewicht im Paket enthalten sein, während bisher die Brutto-für-Netto-Verwiegung üblich war. Die Nettogewichte gelten als ein-

gehalten, wenn sie um nicht mehr als 2% unterschritten werden und dies nur auf ein Austrocknen nach der Ausformung zurückzuführen ist.

Mit der Herabsetzung des höchstzulässigen Wassergehaltes von 18 auf 16% und der entsprechenden Erhöhung des Fettgehaltes von 80 auf mindestens 82% ist eine Angleichung an den europäischen Standard im Rahmen der EWG erfolgt. Dadurch wird der Wert der Butter erhöht, da der Verbraucher mit 1 kg Butter jetzt 20 Gramm Fett mehr erhält als früher.

Qualitätsklassen bei Butter

Butter ist nicht gleich Butter. Es gibt verschiedene Qualitäten:

1. Güteklasse = Deutsche Markenbutter
2. Güteklasse = Deutsche Molkereibutter
3. Güteklasse = Landbutter (Kochbutter)

Lose Butter kann verschiedenster Qualität sein. Über die Frische der Butter sagt die Güteklasseneinteilung leider nichts aus.

Gütewertmale der verschiedenen Butterqualitäten

„Deutsche Markenbutter" (mit dem stilisierten Adler als Gütezeichen) kann bei der Gütebewertung als Höchstzahl 20 Gesamtwertmale bekommen: 10 für den Geschmack, je 3 für Geruch und Ausarbeitung und je 2 für Aussehen und Gefüge. Sie muß jedoch nur 17 Gütewertmale erreichen, davon 9 für den Geschmack. „Deutsche Molkereibutter" muß 16 Gesamtwertmale erreichen, davon 7 für den Geschmack; und „Landbutter" 13 Gesamtwertmale mit 6 Bewertungspunkten für den Geschmack. Importbutter, die unter der Bezeichnung „Markenbutter" (in roter Schrift ohne jeden weiteren Aufdruck) angeboten wird, muß die absolut gleichen Gütebedingungen erfüllen wie „Deutsche Markenbutter", ist in der Regel jedoch billiger als deutsche Butter.

Abpackdatum bei Butter

Ab 1. November 1965 muß deutsche Butter mit dem Abpackdatum gekennzeichnet werden.

Was soll der Verbraucher mit dieser Kennzeichnung? Sie ist kein echter Erfolg gegenüber der bisher üblichen Angabe des verschlüsselten Abpackdatums.

Der Verbraucher ist allein am Herstellungs- und Haltbarkeitsdatum der Butter interessiert und nicht daran, wann die Butter — vielleicht nach wochen- oder monatelanger Lagerung im Kühlhaus — abgepackt wurde. Das Abpackdatum ist geeignet, den nichtinformierten Käufer irrezuführen.

Kühlhausbutter müßte gekennzeichnet werden

Die Hausfrau hat nichts gegen „Kühlhausbutter", wenn sie — als solche gekennzeichnet — preiswerter als Frischbutter angeboten wird, aber sie

hat nur allzuhäufig erfahren, daß Kühlhausbutter schneller „umschlägt", d. h. ranzig wird. Eine Kennzeichnung als Kühlhausbutter würde sie dazu veranlassen, diese Butter jeweils nur in kleineren Mengen — also zum kurzfristigen Verbrauch — einzukaufen. Verluste, Enttäuschungen und Unzufriedenheit könnten dadurch vermieden werden.

Margarine

Margarine ist ein Grundnahrungsmittel, welches das gesamte Jahr hindurch gleichmäßig vitaminiert werden kann. Es werden die Vitamine A, D und E zugesetzt. Das vielfach benutzte Provitamin A — in Form von Carotin oder rotem Palmöl — verleiht der Margarine eine gelbe Farbe. Diese Färbung kann auch durch einen Zusatz von Bixin erreicht werden. Bixin ist ein nach der Farbstoff-Verordnung zugelassener pflanzlicher Farbstoff aus Anattosaat, dessen Verwendung jedoch durch die Kennzeichnung „mit Farbstoff" kenntlich gemacht werden muß.

Der überwiegende Teil der Margarine kommt als Frischware auf den Markt, da ein ständiger Frischdienst dafür sorgt, daß die Einzelhändler laufend mit frischer Ware versorgt werden. Soweit Margarine mit Sorbinsäure konserviert ist, besteht Deklarationspflicht.

Speiseöl

Dem Verbraucher werden kaltgepreßte Öle oder durch ein kombiniertes Preß- und Extraktionsverfahren gewonnene Öle angeboten.

Kalt gepreßte Öle, die von selbst oder unter schwachem Druck auslaufen, werden nicht behandelt, sondern nur filtriert. Sie haben einen starken Eigengeschmack, eine tiefe Farbe und ein ausgeprägtes Aroma. Sie kommen unter der Bezeichnung „kalt geschlagene" oder „kalt gepreßte" Öle in den Handel. Die Angabe der Ölart wird vom Verbraucher aus Gründen der geschmacklichen Eigenart der Öle als erforderlich angesehen.

Die im kombinierten Preß- und Extraktionsverfahren gewonnenen Öle werden zur Erhöhung der Haltbarkeit und zur Entfernung unerwünschter Geruchs- und Geschmacksstoffe auf schonende Weise raffiniert, und — weil der Verbraucher lieber nach hellen Ölen greift — mehr oder weniger weitgehend gebleicht. Die durch das kombinierte Verfahren gewonnenen Öle kommen unter der Bezeichnung „Speise-Öl", „Tafel-Öl" oder unter dem Namen der zur Herstellung verwandten Ölfrüchte in den Handel.

Die meisten Öle enthalten hochungesättigte Fettsäuren (essentielle Fettsäuren) in ernährungsphysiologisch ausreichender Menge.

Um ein Ranzigwerden der Öle zu verhindern, ist es wichtig darauf zu achten, daß angebrochene Packungen nach Gebrauch wieder möglichst luftdicht verschlossen werden. Glasflaschen müssen kühl und dunkel aufbewahrt werden.

Eier

Das „Deutsche Standardei"

Nach der Verordnung vom 1. September 1958 gibt es die gesetzliche Handelsklasse „Deutsches Standardei". Die so benannten Eier müssen bestimmte Gütemerkmale — in bezug auf Frische und Sauberkeit — erfüllen und in der Bundesrepublik erzeugt worden sein. Sie erhalten den Stempelaufdruck „deutsch". Darüber hinaus werden die Eier nach Gewichtsklassen S-E sortiert.

Es wiegen Eier
der Gewichtsklasse S 65 g und mehr
der Gewichtsklasse A unter 65 bis 60 g
der Gewichtsklasse B unter 60 bis 55 g
der Gewichtsklasse C unter 55 bis 50 g
der Gewichtsklasse D unter 50 bis 45 g
der Gewichtsklasse E unter 45 g (Junghenneneier)

Neben der Gewichtsklassenkennzeichnung ist das deutsche Ei mit einer Kennummer bedruckt, die jeder Kennzeichnungsstelle von der Landesbehörde zugeteilt wird, damit im Falle einer Reklamation festgestellt werden kann, woher das Ei kommt und welche Kennzeichnungsstelle die Qualitätsprüfung des Eies vorgenommen hat.
Die einzelnen Bundesländer haben folgende Zahlen:

1 Schleswig-Holstein
2 Hamburg
3 Niedersachsen
4 Bremen
5 Nordrhein-Westfalen
6 Hessen
7 Rheinland-Pfalz
8 Baden-Württemberg
9 Bayern
10 Berlin
11 Saarland

Neben der vorgeschriebenen Kennzeichnung können auch zusätzlich Herkunftsbezeichnungen oder Markennamen auf das Ei oder auf die Packungen gedruckt werden.
Werden Eier dieser Handelsklasse in verschlossenen Kleinpackungen angeboten, so kann die vorgeschriebene Kennzeichnung des einzelnen Eies entfallen, da sich die entsprechenden Angaben dann auf der Kleinpackung befinden.
Als besondere Marke wurde vom Verband der Landwirtschaftskammern das **„Deutsche Markenei"** geschaffen, dessen Qualitätsanforderungen über die der Standardei-Verordnungen hinausgehen.

Gestempelte und ungestempelte Eier

Immer noch — und dies nicht zuletzt durch das Verhalten mancher Händler, die ungekennzeichnete Eier als frische Landeier beziehen — glauben viele Hausfrauen, daß ungekennzeichnete Eier frischer seien als gekennzeichnete Ware. Es wird hier übersehen, daß sowohl gekennzeichnete als auch ungekennzeichnete Eier — sofern letztere überhaupt gütebearbeitet werden — in gleicher Weise durchleuchtet und nach Gewicht sortiert werden, wobei durch die Kennzeichnung keine Verlängerung des Arbeitsweges erfolgt. Mit einer Kennzeichnung übernimmt der klassifizierende Betrieb jedoch die Garantie für die Qualität der von ihm gelieferten Ware. Da Auslandseier die Herkunftsbezeichnung haben müssen, ist das Fehlen einer Kennzeichnung auf dem Ei nur ein Zeichen, daß es sich um ein Ei deutscher Herkunft handelt. Die fehlende Kennzeichnung sagt aber nichts über die Qualität der Ware aus.

Käse

Käsesorten

Es gibt 28 deutsche Käsesorten, nach Geschmack und Fettgehalt verschieden. Jeder Käse muß — laut Käseverordnung — nach Art, Herkunft und Fettgehalt gekennzeichnet werden. „Markenkäse" tragen das Gütezeichen für Markenkäse (stilisierter Adler in ovaler Umrandung).
Die Käseverordnung sieht 8 Fettstufen vor:

1. Doppelrahmkäse	mit mindestens 60 % Fett in der Trockenmasse
2. Rahmkäse	mit mindestens 50 % Fett in der Trockenmasse
3. Vollfettkäse	mit mindestens 45 % Fett in der Trockenmasse
4. Fettkäse	mit mindestens 40 % Fett in der Trockenmasse
5. Dreiviertelfettkäse	mit mindestens 30 % Fett in der Trockenmasse
6. Halbfettkäse	mit mindestens 20 % Fett in der Trockenmasse
7. Viertelfettkäse	mit mindestens 10 % Fett in der Trockenmasse
8. Magerkäse	unter 10 % Fett in der Trockenmasse

Was bedeutet die Abkürzung „45 % Fett i. T."?

Wissen Sie, was diese Abkürzung „i. T." bedeutet? Lassen Sie sich nicht täuschen und glauben Sie nicht, daß der angegebene Prozentsatz im Verhältnis zum Gesamtgewicht steht; **„i. T." heißt: „in der Trockenmasse". Der tatsächliche Fettgehalt beträgt nach Prozenten vom Gesamtgewicht nur etwa die Hälfte** des Fettgehaltes in der Trockenmasse, **bei Schichtkäse und Quark sogar nur etwa zwei Fünftel.**
Wenn man nicht wüßte, daß bei den besonderen Reifungsvorgängen nur der Fettgehalt in der Trockenmasse eine unveränderliche und daher überprüfbare Größe ist, möchte man fragen: warum diese für den ungeschulten Käufer verwirrende Angabe?

Speisequark mit Gütezeichen

Das allen Hausfrauen von der Deutschen Markenbutter her bekannte Gütezeichen — stilisierter Adler mit Umschrift „Deutsche landwirtschaftliche Markenware" — kann jetzt auch Markenquark zuerkannt werden, wenn dieser Quark in seiner Qualität bestimmten Gütewertmalen entspricht.
Betriebe, die sich um das Gütezeichen bemühen, unterliegen in Produktion und Einrichtung strengen Anforderungen. So dürfen z. B. in den Räumen, in denen Quark hergestellt wird, keine anderen Käsesorten hergestellt oder bearbeitet werden. Um Qualität und Haltbarkeit zu erhöhen, muß der Quark nach der Fertigung so schnell wie möglich, spätestens jedoch innerhalb von sechs Stunden, auf 10° C gekühlt werden. Die Belieferung der Einzelhandelsgeschäfte muß mindestens zweimal wöchentlich, möglichst jedoch 3 bis 4 mal in maschinell verpackten Verbraucherpackungen erfolgen.

Schmelzkäse

Schmelzkäse ist kein in natürlicher Säuerung gereifter Käse aus Frischmilch, sondern ein Erzeugnis aus Hart- und Schnittkäse und in geringem Maße auch aus Weichkäsen unter Zusatz von Schmelzsalzen.
In Käseschmelzwerken wird der Käse in Spezialapparaten fein zerkleinert und mit den Schmelzsalzen — Salzen der Phosphorsäure — zu einem einheitlichen Ausgangsprodukt vermischt. In Schmelzkesseln wird die Masse in etwa 10 bis 20 Minuten bei 80° bis 100° C geschmolzen, das flüssige Schmelzgut in Formen abgefüllt und sofort luftdicht verpackt. Wird bei der Bezeichnung eines Schmelzkäses auf eine bestimmte Sorte hingewiesen, so muß der Käse ausschließlich aus dieser Sorte hergestellt sein.

Fleisch- und Fleischwaren

Schieres Fleisch und „Fleisch mit Knochen"

Für den Fleischverkauf an den Endverbraucher gibt es keine gesetzliche Vorschrift zur Qualitätsauszeichnung. Dieses Fehlen von Handelsklassen erschwert die Durchführung objektiver Preisvergleiche. Lediglich Erfahrungen und eigene Warenkenntnisse geben die Möglichkeit, Qualitätsunterschiede zu erkennen und die angegebenen Preise zu beurteilen. Objektive Preisvergleiche werden aber auch dadurch noch erschwert, daß Fleischteile mit und teils ohne Knochen angeboten werden.
Bei „Fleisch mit Knochen" ist es handelsüblich, daß man, falls das Fleischstück keine eingewachsenen Knochen hat, bei Kalbfleisch 30 %, bei Rindfleisch 25 % und bei Schweinefleisch 20 % Knochen zuwiegt. Beim Verkauf von Fleisch mit eingewachsenen Knochen kann der Anteil in den einzelnen Stücken den genannten Richtsatz über- oder unterschreiten. Beim Einkauf und beim Preisvergleich von Suppenfleisch sollte man darauf besonders achten, vor allem beim knochenreichen Nackenstück.

Handelsklassen für Fleisch erwünscht

Die Fleischpreise für gleiche Fleischsorten bzw. gleiche Fleischstücke sind — von Geschäft zu Geschäft beobachtet — seit langem sehr unterschiedlich und zeigen so große Preisspannen (die nicht immer Ausdruck der Qualität sind), daß der Verbraucher wiederholt fordert, man möge auch für Frischfleisch in der Endverbraucherstufe Handelsklassen schaffen. Ganz besonders begrüßt er es nun, daß die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft jetzt auch die Forderung nach einer Güteeinteilung der Fleischqualitäten gestellt hat, die vom Verbraucher beim Einkauf nur in den seltensten Fällen beurteilt werden können. Bei der Handelsklasseneinstufung soll berücksichtigt werden, ob das Fleisch z. B. von Ochsen, Kühen, Jungbullen oder Färsen stammt, wie alt die Tiere sind und welche Fleischqualitäten sie entwickelt haben. Da diese Unterschiede auch auf den Schlachtvieh- und Fleischmärkten im Preis sichtbaren Ausdruck finden, sollten die unterschiedlichen Preise auch an den Verbraucher weitergegeben werden, und zwar so, daß neben dem Preis auch die Qualitätsstufe angegeben wird. Privatinitiative sollte den Anfang machen; gesetzliche Handelsklassenbestimmungen — ähnliche wie bei Obst und Gemüse — müßten jedoch folgen.

Merkmale für gutes Fleisch

Aussehen, Farbe, Konsistenz, Geruch und Geschmack bestimmen die qualitätsmäßige Beurteilung des Fleisches.
Für den Einkauf muß man folgendes wissen:

Schweinefleisch soll eine blaßrote bis rosarote Farbe haben und mit Fett durchwachsen sein. Es darf nicht grobfaserig, dunkelrot oder zäh und nicht von unangenehmem, stechendem Geruch oder Geschmack sein.

Rindfleisch soll eine sattrote Farbe, den angenehmen Geruch frischen Fleisches haben, soll beim Anfassen und Einschneiden eine gewisse Derbheit und glänzende Schnittflächen zeigen, Fingerabdrücken nachgeben, die Eindrücke aber bald wieder ausgleichen. Die Fleischfasern sollen fein und saftig sein.

Kalbfleisch soll eine blaßrote, weißlichgraue Farbe haben, von feiner Faser, mäßig fest, nicht mit Fett durchwachsen, wohl aber damit umgeben sein. Das Fett des Kalbfleisches muß schlaff sein und soll eine weiße Farbe haben.
(Solange Kälber nur mit Vollmilch gefüttert werden, ist das Fleisch hell, erst wenn Grünfutter gegeben wird, setzt eine zunehmende Rötung ein.)

Hammelfleisch soll keine helle oder blaßrote Farbe besitzen. Das Fleisch guter Masthammel hat eine dunkelbräunlich-rote Farbe. Das Hammelfett ist weißer und fester als das der Rinder. Je weißer das Fett — umso zarter das Fleisch.

Amtliche Fleischuntersuchungen

Um den Verbraucher vor Gesundheitsschäden zu schützen, unterliegen alle Schlachttiere vor und nach der Schlachtung einer amtlichen Untersuchung, der sogen. „Schlachttier- und Fleischbeschau", die von Tierärzten oder ausgebildeten Fachkräften durchgeführt wird.

Die amtliche Fleischuntersuchung sieht 4 Beurteilungsstufen vor:

1. **Taugliches Fleisch**
   einwandfreies Fleisch von gesunden Tieren, gekennzeichnet durch einen runden Stempel
2. **Genußuntaugliches Fleisch**
   Fleisch von kranken oder stark abgemagerten Tieren, gekennzeichnet durch einen dreieckigen Stempel. Dieses Fleisch wird beschlagnahmt.
3. **Minderwertiges Fleisch**
   Fleisch mit Mängeln, die den Genußwert und die Haltbarkeit mindern und Geruchs- und Geschmacksabweichungen hervorrufen
4. **Bedingt taugliches Fleisch**
   Fleisch von leicht erkrankten Tieren, bei denen evtl. Krankheitserreger durch Erhitzen des Fleisches abgetötet werden.

Um den Verbraucher vor Übervorteilungen zu schützen, darf minderwertiges und bedingt taugliches Fleisch nur über Freibänke oder freibankähnliche Einrichtungen verbilligt und unter polizeilicher Aufsicht in den Verkehr gebracht werden.

P f e r d e f l e i s c h darf nur in besonderen Räumen und nur unter einer den Charakter des Pferdefleisches deutlich herausstellenden Bezeichnung verkauft werden.

Fleisch von der Freibank

Was ist Freibankfleisch? Kann man Freibankfleisch ohne Bedenken genießen? Auf diese und ähnliche Fragen erwarten interessierte Verbraucher eine aufklärende Antwort. Hier ist sie: Nach den gesetzlichen Bestimmungen unterliegen alle Schlachttiere der Fleischuntersuchung. Neben

den Endbeurteilungen „tauglich zum Genuß für Menschen" gibt es noch zwei weitere Beurteilungsstufen für das Fleisch, das später nur auf Freibänken oder in Freibankverkaufsstellen vertrieben werden darf. Es handelt sich

a) um „minderwertiges" Fleisch. Fleisch, das in seinem Nahrungs- und Genußwert durch substantielle Mängel herabgesetzt ist (weniger gute Haltbarkeit, mäßige Abweichung in Farbe und Beschaffenheit) und

b) um „bedingt taugliches" Fleisch, das durch Erhitzen zum Genuß brauchbar gemacht wird. Möglicherweise im Fleisch enthaltene Keime werden durch das Erhitzen unschädlich gemacht. Anfallendes Freibankfleisch — dessen Anteil mit nur 0,75% am jährlichen Gesamtaufkommen an Fleisch ziemlich gering ist — wird überwiegend in zentral gelegenen Verwertungsbetrieben nach modernsten Gesichtspunkten zu Vollkonserven verarbeitet. Es werden Kochfleischwaren und Brüh- und Kochwurstwaren hergestellt. Die Anlieferung des Fleisches, die Betriebe selbst und die Herstellung der Erzeugnisse einschließlich ihrer Angabe unterliegen ständiger amtsärztlicher Aufsicht. Langjährige Erfahrungen haben bestätigt, daß es möglich ist, aus Freibankfleisch schmackhafte und preiswerte Freibankfleischwaren herzustellen. Gesundheitliche Schädigungen des Verbrauchers sind jedoch mit Sicherheit ausgeschlossen.

Billige Fleischquelle

Aus den Lagerbeständen der Einfuhr- und Vorratsstelle gelangen von Zeit zu Zeit billige Dosen mit Rindfleisch auf den Markt, die bei zu hohen Frischfleischpreisen Ausweichmöglichkeiten bieten. Sie sind sehr preiswert, zeigen aber von Geschäft zu Geschäft — bei gleicher Qualität der Ware — erhebliche Preisunterschiede, so daß Preisvergleiche vor dem Einkauf zu empfehlen sind. Bei eingedostem Rindfleisch kommt es darauf an, daß es schmackhaft angerichtet wird. Es bieten sich an: Eintöpfe mit Wirsing- und Weißkohl, Mohrrüben und eingemachten grünen Bohnen, herzhaft mit Gewürzen, Bohnenkraut und Petersilie abgeschmeckt. Aber auch mit Zwiebeln angebräunt oder mit Meerrettich-, Senf-, Tomaten- oder Paprikasoße zu Reis, Kartoffeln oder Nudeln dürfte das Dosenfleisch ebenso gut schmecken, wie als Teufelssalat (kalt mit gewürfelten Gewürzgurken, eingemachten Paprikaschoten, Zwiebeln, Tomatenmark u. a. mariniert) zu Bratkartoffeln.

Anstelle von Schinken zu Nudelauflauf verwandt, mit Tomaten als Beigabe, bietet billiges Dosenfleisch eine weitere gute Verwendungsmöglichkeit.

Hackfleisch, Thüringer Mett, Schabefleisch und Frikadellen

Kennen Sie den Unterschied zwischen Hackfleisch, Hackepeter und Schabefleisch und die für sie geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen?
Hackfleisch ist rohes Muskelfleisch von warmblütigen Schlachttieren im zerkleinerten Zustand, aber ohne jeden anderen Zusatz. Bei Zusatz von Salz, Zwiebeln und Gewürzen spricht man von zubereitetem Hackfleisch (Hackepeter, Thüringer Mett, Wursthackfleisch, Bratwursthack).
Schabefleisch (Tartar) ist fett- und sehnenfreies Rindfleisch in fein zerkleinertem Zustand ohne jeden Zusatz. Hack- und Schabefleisch dürfen nicht mit Salpeter oder Nitritpökelsalz (zum Röten) behandelt werden. Die leuchtend rote Farbe bei Schabefleisch oder Hackfleisch ist natürlich. Durch Oxydation bleibt die frische rote Farbe auch lange erhalten.
Mehrere Stunden altes Schabefleisch ist außen noch rot, entwickelt aber von innen her einen grauen Kern.
Frikadellen (Bouletten)
Bei den zum Kauf angebotenen fertig zubereiteten Bouletten oder Frikadellen muß der Fleischanteil (wie Gerichtsurteile unterstreichen) „eindeutig überwiegen". Semmel, Eier und Gewürze dürfen als Zutaten verwendet werden.

Über den Fettgehalt in Würsten

Mit Wurst kauft man in der Regel auch viel Fett ein. Fett ist jedoch erheblich billiger als Fleisch. Fettreiche Wurstsorten müßten darum auch entsprechend billiger sein.
Um einen Maßstab für die Beurteilung amtlich entnommener Wurstproben zu erhalten, wurden in einzelnen Bundesländern für verschiedene Rohwurstsorten Fetthöchstgehalte in Prozenten festgesetzt.
Mit geringen Abweichungen in den einzelnen Bundesländern dürfen danach enthalten:

Cervelatwurst, Salami	45% Fett
Teewurst	45-50% Fett
alle nicht streichfähigen Rohwurstarten	50% Fett
Streichmettwurst, Schmierwurst, Streichmettwurst nach Braunschweiger Art	50-55% Fett
Streichmettwurst nach Hannoverscher und Oldenburger Art, Holsteiner Landmettwurst	60% Fett
fettreiche Schmier-, Streich- und Mettwurst	65-70% Fett

Trotz des verhältnismäßig hohen Fettgehaltes wird in der Regel noch ein Überschreiten der oben angegebenen zulässigen Fettmengen um 5% geduldet.
Für gekochte Wurstarten sind keine Fetthöchstgehalte in Prozenten festgesetzt.

Schinken

Schinken hat sehr unterschiedliche Preise — aber nicht nur von Geschäft zu Geschäft — es kommt auch auf die Sorte und die Qualität des Schinkens an. Den besten Schinken kann man aus gut gemästeten Schweinen mit festem, kernigem Fleisch herstellen. „Wässriges" Fleisch (fütterungsbedingt) ergibt weniger gute Schinkenqualitäten.
An Arten werden angeboten:
Knochenschinken oder Rohschneideschinken besteht (im ganzen gesehen) aus 6-9 kg schweren, gesalzenen und geräucherten Hinterschinken von Schweinen. Charakteristisch ist das trockene, rote Fleisch.
Rollschinken sind knochenfreie, fest gewickelte, gepökelte, getrocknete und dann warm geräucherte magere Schinken.
Nuß- oder Mausschinken bestehen aus der sogn. Kugel, die beim Zurechtschneiden des Rollschinkens verbleibt.
Lachsschinken wird aus Kotelettstücken junger Schweine hergestellt. Das Fleisch wird in Salzlake oder trocken gepökelt, mit Speck umwickelt, in Kunststoffolien oder Goldschlägerhäutchen verpackt und schwach geräuchert.
Schinkenspeck, der neben Schinken auch gern gekauft wird, wird aus mageren Hüftstücken hergestellt. Schinkenspeck kommt auch unter der Bezeichnung „Blasenschinken" auf den Markt.

Fremdstoffe bei Fleisch und Fleischerzeugnissen

Das neue Lebensmittelgesetz läßt auch für Fleisch und Fleischerzeugnisse verschiedene Fremdstoffe (bei denen es sich jedoch nicht um Fremdstoffe im Sinne des Lebensmittelgesetzes handelt) ohne Kennzeichnungspflicht — aber mit Einschränkung — zu. Es handelt sich um Vitaminverbindungen als Schutzstoffe gegen das Ranzigwerden von Fetten, natürliche Mittel zum Räuchern, zum Pökeln und Röten, Weichhaltemittel in Gelatineüberzügen, Kutterhilfsmittel bei der Herstellung von Brühwurst, Mittel zur Gewinnung einwandfreien Blutplasmas und aufgeschlossenen Milcheiweißes und um Mittel zur Härtung künstlicher Därme.
Bei der Verwendung dieser Fremdstoffe sind jedoch Höchstmengen und Reinheit der Zusätze genau vorgeschrieben. Der Zusatz von Phosphaten zur Brühwursther stellung wurde verboten, um den Verbraucher vor Täuschungen und Übervorteilungen zu schützen, denn erwiesenermaßen ermöglicht die Bindefähigkeit der Phosphate die Verarbeitung geringerer Fleischqualitäten, die Aufnahme von mehr Wasser und die Verarbeitung von mehr Fett. Die Verwendung von aufgeschlossenem Milcheiweiß und Blutplasma unterliegt der Kennzeichnungspflicht. Fleischsalat und Aspik, die mit Konservierungsstoffen hergestellt sind (bei denen es sich um echte Fremdstoffe handelt) müssen gekennzeichnet werden; ebenso Würste, deren Hüllen mit Farbstoff gefärbt werden.

Fisch und Fischkonserven

Unterschiedliche Haltbarkeit der Fischkonserven

Nicht jedem Verbraucher ist der Unterschied zwischen Fischvollkonserven und Fischpräserven bekannt, und nicht jeder weiß, daß sie unterschiedliche Haltbarkeitsdauer haben.

Fischvollkonserven sind Dauerwaren, die durch Sterilisation praktisch unbegrenzt haltbar gemacht sind. Lediglich die Haltbarkeit des Dosenmaterials und langsam eintretende Geschmacksveränderungen setzen der Verwendungsfähigkeit Grenzen. Fischvollkonserven werden meist als Soßen- oder Ölkonserven hergestellt (z. B. Heringe in Tomatensoße, Ölsardinen) und in Dosen in den Verkehr gebracht, die in Pappschachteln oder in Papiereinwicklern verpackt sind. Ausnahmen bilden lediglich Ölsardinen, die auch in unverpackten Dosen angeboten werden.
Auf Vollkonserven befindet sich bereits häufig — zur Unterscheidung von Präserven — der Vermerk: „Haltbar hergestellt".

Fischpräserven — auch Halbkonserven genannt — sind Fischerzeugnisse, die keine intensive Hitzeeinwirkung oder Sterilisation vertragen — ihr typischer Geschmack würde dabei verlorengehen — und darum einer zusätzlichen Konservierung bedürfen. Sie sind nicht unbegrenzt haltbar und müssen die gesetzlich vorgeschriebene Aufschrift tragen: „Kühl aufbewahren, zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt"! Zu dem vom Verbraucher geforderten Aufdruck des Herstellungs- bzw. Verfalldatums kam es bisher leider noch nicht. Man tut gut daran, gekaufte Präserven sofort zu verbrauchen. Verdorbene Präserven erkennt man an Aufwölbungen der Dosen (Bombagen). Als Präserven werden z. B. angeboten: Bratmarinaden (Bratheringe), Kochmarinaden (Heringe in Gelee), Kaltmarinaden (Rollmöpse, Bismarckheringe), Lachsersatz, Anchosen (Appetitsild), Rogen- (Kaviar) und Krabbenerzeugnisse. Präserven kommen im Gegensatz zu Vollkonserven überwiegend in nicht zusätzlich verpackten Dosen auf den Markt, wobei Runddosen häufig bevorzugt werden.

Fischpräserven jetzt ohne Hexa

Nach Fortfall des für die Gesundheit nicht unbedenklichen Konservierungsstoffes Hexamethylentetramin (in der Bundesrepublik verboten ab 31. 12. 1964, in der EWG ab 5. 11. 1966) müssen an das Rohmaterial zur Herstellung von Fischpräserven und an die Verarbeitung noch höhere Anforderungen gestellt werden als bisher:

1. muß der angelieferte Rohfisch möglichst unverletzt sein, weil in unverletzten Fischen die eiweißabbauenden Enzyme noch in den Zellen eingeschlossen sind und daher nur eine verhältnismäßig geringe Wirksamkeit haben;
2. muß der Anfangskeimgehalt der Präserven nach ihrer Fertigstellung (beeinflußt durch den Keimgehalt der Rohfische und der Kontaktinfektion bei der Verarbeitung) so niedrig wie möglich gehalten werden;
3. muß die Lagertemperatur (beim Hersteller, beim Handel und im Haushalt) so konstant wie nur möglich sein (am besten unter +8° C); denn eine nur um wenige Grade höhere Temperatur setzt die Haltbarkeit der Präserven erheblich herab.

Vertreter der Fischindustrie planen, Halbkonserven mit „Thermometerangaben" zu versehen, um die Abnehmer über die für die Aufbewahrung richtige Temperatur zu informieren. Die Verbraucher erwarten dazu noch die Angabe des Herstellungs- und Haltbarkeitsdatums und hoffen, daß der Wettbewerb das umstrittene Problem der Kennzeichnung auch ohne gesetzliche Verordnungen in ihrem Sinne löst.

Gütebestimmungen bei Heringssalat

Die Ernährungsindustrie hat zur Sicherung bestimmter Mindest-Güteförderungen für ihre Erzeugnisse u. a. auch für Fischsalate und Mayonnaisen Leitsätze herausgegeben, die z. B. für Heringssalat folgendes festlegen: Heringssalat besteht aus mindestens 20% Salzheringen und/oder gesäuerten Heringen sowie wahlweise aus Gurken, roten und weißen Rüben (mit Ausnahme von Kohl- und Steckrüben), Zwiebeln, Sellerie, Äpfeln, Kapern und Gewürzen.

Es gibt folgende Qualitäten:

1. **Ia — prima — feinster — Feinkost — oder Delikatessheringssalat**
   Er muß bestehen aus: 25% enthäuteten Heringen und mindestens 30% Mayonnaise. Die Mayonnaise muß mindestens 65% Fett enthalten, aber keine Verdickungsmittel und/oder Emulgatoren.
2. **Heringssalat mit Mayonnaise**
   muß mindestens 25% Mayonnaise enthalten.
3. **Heringssalat**
   enthält keine Mayonnaise, aber geringe Mengen Öl; er kann auch als „einfacher Heringssalat" bezeichnet werden.

Salate, die mit Fremdstoffen hergestellt sind, müssen entsprechend gekennzeichnet werden. Werden Salate mit Hilfe konservierter Lebensmittel hergestellt und beträgt der Anteil dieser konservierten Lebensmittel mehr als 2% (bei konservierten Eiprodukten 0,2%), so besteht ebenfalls Kennzeichnungspflicht.

Mehl

Mehl-Typen

Für den Einkauf von Mehl sollte man über die Handelssorten Bescheid wissen. Man unterscheidet verschiedene Typen, die durch den Ausmahlungsgrad des Mehles bestimmt sind. Für die Kuchen- und Tortenbäckerei ist die Weizenmehltype 405, für den sonstigen Küchengebrauch die Type 550 zu empfehlen. Die dunkleren Weizenmehle der Typen 812 und 1050 und die Roggenmehltypen 997 und 1150 werden vom Backgewerbe für die Brotherstellung verarbeitet und sind in der Regel im Einzelhandel für den Verbraucher nicht erhältlich. Das Gleiche gilt für die Typen 1700 (Weizenback- und Vollkornbrot) und 1800 (Roggenback- und Vollkornschrot), aus denen Weizen- und Roggenschrot — und Vollkornbrot hergestellt werden.
Die Typenbezeichnung (z. B. auf der Mehltüte) gibt den Aschegehalt von 100 g Mehl, d. h. das Gewicht an unverbrennbaren Bestandteilen (Mineralien) an. Je heller das Mehl, desto niedriger das Aschegewicht: 0,405 g bei der Weizenmehltype 405, jedoch 1,800 g beim Roggenbackschrot.
Die dunklen Mehle enthalten mithin mehr Mineralstoffe, vor allem aber mehr Vitamine der B-Gruppe, die vor allem in den Randschichten des Getreidekorns enthalten sind.

Instant-Mehl

Vorbehandelte Lebensmittel sind zumeist erheblich teurer als normale. So gibt es z. B. 1 kg Mehl, Type 405, ab 0,78 DM. Das gleiche Mehl, staubfrei, klebfrei, rieselfähig und ohne Klumpen in kaltem Wasser auflösbar, kostet dagegen 1,50 DM.
Wiegt der Einkaufsvorteil diesen erheblichen Preisunterschied auf? (Im übrigen läßt sich auch jedes normale Mehl mit kaltem Wasser — in einem kleinen Schüttelbecher — durch Schütteln im Augenblick klumpenlos „anrühren".)
Jede Hausfrau sollte kritisch überprüfen, ob die beim Instant-Mehl gebotenen Leistungen den hohen Preis rechtfertigen.

Teigwaren

Nudeln sind nicht gleich Nudeln.
Sie werden in der Bundesrepublik fast ausschließlich aus Hartweizengrieß und -dunst (ein grießähnliches, grobkörniges Mehl) hergestellt, der aus Durumweizen — eine für die Teigwarenherstellung besonders geeignete Weizensorte — ermahlen wird.

Es gibt insgesamt 5 Qualitätsstufen.

1. **Grießteigwaren;** sie werden ohne Eier, nur aus Weizengrieß bzw. Weizendunst und Wasser hergestellt. Grießteigwaren dürfen gefärbt werden. Die Verpackung muß dann aber einen entsprechenden Vermerk tragen.

2. **Eierteigwaren;** sie werden aus Hartweizengrieß und -dunst hergestellt. Sie müssen je Kilogramm Rohware 2¼ Eier oder die entsprechende Menge Ei-Dauerware enthalten. Eierteigwaren dürfen nicht gefärbt werden.
3. **Eierteigwaren „mit hohem Eigehalt"** müssen mindestens 4 Eier oder die entsprechende Menge Ei-Dauerware auf 1 kg Rohware enthalten.
4. **Eierteigwaren „mit sehr hohem Eigehalt"** müssen mindestens 6 Eier oder die entsprechende Menge Ei-Dauerware auf 1 kg Rohware enthalten.
5. **Frisch-Ei-Teigwaren** müssen mindestens 2¼ bzw. 4 oder 6 frische Hühnereier (Eiweiß und Eigelb) je kg Rohware enthalten und sollten je nach Eigehalt als Frischeier-Teigwaren „mit einfachem", „mit hohem" oder „mit sehr hohem" Eigehalt bezeichnet werden.

Teigwaren besonderer Art

Die Teigwaren-Verordnung kennt noch Teigwaren „besonderer Art", die jedoch nicht überall angeboten werden.

Es sind dies:

Milch-Teigwaren: Erzeugnisse, zu deren Herstellung auf 1 kg Weizenrohstoff 20 g Milchtrockenmasse verwendet werden oder eine dieser Milchtrockenmasse entsprechende Menge Milch oder Magermilch, Milchpulver, Sahne, Sahnepulver oder Butter.

Gemüse- oder Kräuter-Teigwaren: Erzeugnisse, die Gemüse oder Kräuter in einer den Geschmack bestimmenden Menge enthalten.

Kleber-Teigwaren: Erzeugnisse, denen Weizenkleber in einer Menge zugesetzt wird, daß der Gesamtgehalt der Erzeugnisse an Eiweiß-Substanz mindestens 25 % — das ist etwa die doppelte Menge der normalerweise im Weizenmehl enthaltenen Eiweiß-Substanz — beträgt.

Lezithin-Teigwaren: Eifreie Erzeugnisse, zu deren Herstellung auf 1 kg Weizenrohstoff mindestens 4,5 g Lezithin, auch in einer Mischung mit Fett, verwendet werden. (Eierteigwaren dürfen nicht mit Lezithin versetzt werden).

Vollkorn-Teigwaren: Erzeugnisse, für die an Stelle des Weizenrohstoffes ausschließlich Weizenvollkornmehl verwendet wird. Werden sie zusätzlich mit Gemüse verarbeitet, müssen sie z. B. als „Spinat-Vollkornnudeln" gekennzeichnet werden.

Graumehl-Teigwaren: Erzeugnisse, zu deren Herstellung anstelle des Weizenrohstoffes ausschließlich ein Weizenmahlerzeugnis mit einem Ausmahlungsgrad von 80 bis 85 % verwendet wird.

Roggen-Teigwaren: Erzeugnisse, zu deren Herstellung als Mahlerzeugnis ausschließlich Roggenmehl von einer 75 % nicht übersteigenden Ausmahlung verwendet wird.

Reis

Zur Abwechslung — ein Reisgericht!

Reis, wie er dem Verbraucher im Einzelhandel angeboten wird, ist sogenannter Weißreis. Von den deutschen Reismühlen wird Halbrohreis importiert, das ist ausgedroschener Rohreis, von dem die Schalen entfernt wurden. Durch Schleifen und Polieren wird in den Reismühlen aus dem geschälten Reis der Weißreis.
Nach der äußeren Form des Reiskorns, der Beschaffenheit und dem Verwendungszweck unterscheidet man zwei Hauptsorten:

a) Rundkornreis
b) Langkornreis

Rundkornreis ist Reis, der in Italien, Ägypten, Spanien, China und Japan angebaut wird. Er wird beim Kochen sehr schnell weich und wird zur Herstellung von Milchreis, Reispudding, Reiskuchen, Apfelreis u. ä. verwendet. Langkornreis ist Reis, der in Burma, Surinam, Thailand, aber jetzt auch in USA und Mexiko geerntet wird. Diese Reissorten werden auch als Patnareis vom Handel angeboten. Langkornreis zerfällt beim Kochen nicht so leicht, bleibt länger körnig und wird daher bevorzugt als Brühreis, als Reisbeilage (Reisrand) und als Suppeneinlage verwendet.

Brot

Dem deutschen Verbraucher steht ein besonders großes und reichhaltiges Angebot an Brot und Backwaren zur Verfügung, landschaftsweise unterschiedlich, meist den jeweiligen Verzehrsgewohnheiten angepaßt.
Die wichtigsten Brotsorten sind:

a) Roggenschrotbrot, hergestellt aus Roggenschrot;
b) Roggenbrot, hergestellt aus Roggenmehlen, im Norden des Bundesgebietes meist aus dunkleren, im Süden aus helleren Mehltypen;
c) Roggenmischbrot, hergestellt aus Roggenmehlen mit etwa 20 bis 40% Zusätzen aus Weizenmehlen.
   Brote mit hohen Anteilen an Roggenmehl werden fast ausschließlich mit Sauerteig gebacken. Sie haben einen besonders aromatischen Geschmack und bleiben länger frisch.
d) Weizenmischbrot, hergestellt aus Weizenmehlen unterschiedlicher Ausmahlung mit Roggenmehlzusätzen von etwa 20 bis 40%.
e) Weißbrot (Weizenbrot), hergestellt ausschließlich aus Weizenmehlen unterschiedlicher Ausmahlung, oft mit geringen Zusätzen von Milch, Fett oder Zucker.
   Weizen- und Weizenmischbrote werden mit Hefe gebacken.
f) Vollkornbrote werden aus Roggen- oder Weizenvollkornschroten hergestellt, in denen sämtliche Bestandteile des Kornes, einschließlich der Schalen und des Keimlings enthalten sind.

g) Pumpernickel wird aus Roggenschrot mit Sauerteig bei sehr niedrigen Temperaturen gebacken, wodurch sich Röststoffe und Dextrine bilden, die dem Pumpernickel die dunkelbraune Farbe und den besonderen Geschmack verleihen.
h) Knäckebrot wird — wohl meist ohne oder nur mit geringer Gare — aus Roggen- oder Weizenschrot in dünnen Fladen besonders heiß gebacken. Daher nur geringer Feuchtigkeitsgehalt und lange Haltbarkeit.
i) Grahambrot ist ein Brot aus Weizenschrot.
   Unter Landbrot bzw. Bauernbrot ist kein Brot einer bestimmten Qualität und Geschmacksrichtung zu verstehen, sondern ein nach ländlicher Sitte, nach Bauernart hergestelltes Brot, das in der Form, im Geschmack, in der Zusammensetzung in den einzelnen Landschaften Deutschlands völlig verschieden voneinander sein kann.

Die einkaufende Hausfrau sollte bestrebt sein, ihrer Familie zu den Mahlzeiten immer mehrere Brotsorten vorzusetzen bzw. diese auch von Zeit zu Zeit zu wechseln.

Gewichtsbestimmungen bei Brot

Für Brot liegen feste Gewichtsbestimmungen vor. Das Brotgewicht muß stets durch 250 teilbar und das Brot selber mit der Gewichtsangabe gekennzeichnet sein.
Bei Gewichtsbeschwerden müssen mindestens 10 Brote der gleichen Sorte gewogen werden.

Brötchen ohne Festgewicht

Für Brötchen sind zur Zeit weder Gewicht noch Preis vorgeschrieben.
Das 1951 erlassene Getreidegesetz räumt jedoch dem Bundesernährungsminister das Recht ein, ein Mindestgewicht für Brötchen festzusetzen. Von dieser Möglichkeit wurde bisher kein Gebrauch gemacht.
Die Verbrauchererwartung geht dahin, daß Brötchen mit einem Gewicht von 40—50 Gramm — mit einer evtl. Toleranz von 5% — angeboten werden.
Bei Beanstandungen über zu niedrige Brötchengewichte müssen mindestens 30 Brötchen gewogen werden; und die Beanstandung wird nur dann anerkannt, wenn auch bei dieser Brötchenzahl Untergewichte (im Sinne der Verbrauchererwartung) festgestellt werden.

Brot - frei von Fremdstoffen

6000 Jahre alt ist die Kunst des Brotbackens. Immer neue Brotsorten kamen — und kommen noch auf den Markt. Veränderte Essensgewohnheiten und Geschmacksrichtungen blieben auch beim Brot nicht ohne

Einfluß. So wandelte sich in den letzten 50 Jahren z. B. der Anteil von 2/3 Roggenmehl und 1/3 Weizenmehl beim Brot genau ins Gegenteil. Eine Entwicklung, die von Ernährungsforschern und Ärzten nicht begrüßt wird, denn das dunkle Brot mit ausgemahlenen Mehlen (Vollkorn), ist biologisch gesehen wertvoller als ein Brot aus schwach ausgemahlenen Mehlen, das ohne die vitamin- und mineralstoffreichen Randschichten des Korns verbacken wird. Vollkornbrot enthält neben Kohlenhydraten, biologisch hochwertigem Eiweiß und den Mineralsalzen von Kalzium und Eisen in reichem Maße Vitamin B. Durch das Verbot der Verwendung chemischer Hilfsmittel, z. B. zum Zwecke einer besseren Backfähigkeit des Mehles, zur Verhinderung des Fadenziehens beim Weißbrot, der Schimmelbildung usw., kommen heute nur noch einwandfreie Brote ohne Fremdstoffe auf den Markt.

Zucker

„Grundsorte" muß angeboten werden

Das Fehlen des preiswerten Zuckers macht vielen Hausfrauen Sorge. Wenn sie nach der Grundsorte fragen, deren Festpreis mit DM 1,19 je kg festgesetzt ist, ganz gleich, ob er lose oder bereits vorverpackt angeboten wird, dann erhalten sie nur allzuoft die Antwort: „Diese Sorte führen wir nicht, die wird nicht mehr verlangt." Mit dieser Erklärung sollte sich kein Verbraucher zufriedengeben. Er kann verlangen, daß die „Grundsorte" angeboten wird, wenn das Geschäft überhaupt Zucker verkauft. Denn in der „Verordnung über Preise für Zucker" vom 30. 6. 1958 heißt es: „Soweit der Großhandel und der Einzelhandel Sondersorten führen, sind sie verpflichtet, auch lose Grundsorte verkaufsbereit zu halten und anzubieten." Der Käufer hat also das Recht, den je kg um 7 Pfennig billigeren Zucker überall zu verlangen und der Händler die Pflicht, ihn vorrätig zu halten. Melden Sie es der Preisüberwachungsstelle bei der Regierung, wenn man dieser Pflicht nicht genügt.

Marmelade

„mit Farbstoff", mit „Konservierungsstoff"

Marmeladen, Konfitüren, Obstgelee und ähnliche Erzeugnisse dürfen nach den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes mit Konservierungsstoff behandelt und gefärbt werden. Da die Hausfrauen jedoch immer mehr nach nicht chemisch behandelten Lebensmitteln greifen, hat sich die Industrie auch bei der Marmeladenfabrikation bereits weitgehend umgestellt. Immer mehr Marmeladengläser werden unter Vakuum verschlossen, so daß die Verwendung von Konservierungsmitteln überflüssig wird. Schon am Deckel des Marmeladenglases kann die Hausfrau auf den ersten Blick erkennen, ob sie Marmelade mit oder ohne Konservierungsstoff einkauft. Gläser mit Vakuumdeckel bürgen für unbehandelte Marmelade; Gläser mit Schraubdeckel machen dagegen in der Regel einen „Schuß" Konservierungsstoff unter den Deckel notwendig. (Es gibt jedoch auch einige Ausnahmen, bei denen Vakuum-Packungen auch mit Schraubdeckel verschlossen werden.) Honig in Schraubdeckelgläsern ist in jedem Falle ohne Konservierungsstoff; hier konserviert der hohe Zuckergehalt.

Marmeladen und Konfitüren dürfen auch gefärbt werden. Aber die den Herstellern unangenehme Kennzeichnungspflicht — in diesem Falle — „mit Farbstoff" — hat auch hier Wunder gewirkt und die künstliche Farbe bei der Marmeladenherstellung fast ganz verschwinden lassen.

Marmelade — Konfitüre — Obstgelee — Obstkraut

Für die Qualität von Marmelade und Konfitüre sind Rohware und Verarbeitung entscheidend.

Marmelade und Konfitüre werden entweder aus frischem Obst, aus tiefgefrorenem Obst oder aus Obstpulpen hergestellt. — Obstpulpen sind Halbfabrikate, bei denen das Obst durch Vorkochen oder Dämpfen in eine breiig-stückige Form gebracht und mit schwefliger Säure haltbar gemacht wird. (Aprikosenmarmelade darf auch unter Verwendung von getrockneten Aprikosen hergestellt werden.)

Werden Marmeladen oder Konfitüren aus Obstpulpe hergestellt, müssen sie gekocht werden, damit die schweflige Säure herausgekocht werden kann. Wenn die aus Obstpulpen hergestellten Erzeugnisse nach Fertigstellung mehr als 60 mg Schwefeldioxyd in einem Kilogramm des Erzeugnisses enthalten, muß dieses durch die Bezeichnung „geschwefelt" kenntlich gemacht werden. Bei einem geringeren Anteil an Schwefeldioxyd entfällt die Kennzeichnung. Die Verwendung geringer Mengen Obstpektin oder Obstgeliersaft, Stärkesirup, Weinsäure oder Milchsäure ist zulässig. Werden Konservierungsmittel oder Farbstoffe verwendet, muß dieses durch die Bezeichnung „mit Farbstoff" oder „mit Konservierungsstoff" kenntlich gemacht werden.

Für Marmeladen und Konfitüren aus frischem oder tiefgefrorenem Obst wendet man folgende Herstellungsverfahren an:

a) Die Früchte werden mit Zucker verkocht, sofort in Gläser gefüllt und vakuum verschlossen.

b) Die Früchte werden zerkleinert, mit Zucker verrührt, roh in Gläser eingefüllt, in den Gläsern pasteurisiert und vakuum verschlossen.

c) Die Früchte werden mit Laevulose (Fruchtzucker) und Staubzucker verrührt, kalt in Gläser eingefüllt, vakuum verschlossen und kurze Zeit auf 40° erhitzt, um die Fermente in ihrer Wirkung zu stoppen.

Konfitüren werden immer aus einer Obstart hergestellt. Sie sind dick-breiige, streichfähige Zubereitungen, die in der Regel im fertigen Erzeugnis Obststücke erkennen lassen.
Bei Marmeladen unterscheidet man Einfruchtmarmeladen (sie werden aus einer Obstart hergestellt und mit dem Namen dieser Obstart bezeichnet), Mehrfruchtmarmeladen (sie bestehen aus zwei, höchstens vier verschiedenen Obstarten) und gemischte Marmeladen (sie bestehen aus verschiedenen, der Zahl nach nicht beschränkten Obstarten). Werden bei Mehrfruchtmarmeladen oder gemischten Marmeladen Äpfel und Birnen mit verarbeitet, so darf der Anteil von Äpfeln oder Birnen oder von beiden Früchten zusammen, höchstens 50% der Einwaage ausmachen.
Bezeichnungen wie „rein" oder „echt" sind nur bei Erzeugnissen zulässig, die lediglich aus frischer Frucht und Zucker hergestellt sind und weder Stärkesirup noch Obstpektin oder Obstgeliersaft, Weinsäure, Milchsäure, Konservierungsmittel oder Farbstoffe enthalten.
Obstgelee wird aus dem Saft oder dem wässerigen Auszug frischer Früchte oder der Pulpe einer Obstart mit Zucker (Zucker mindestens 50%, höchstens 70%) durch Einkochen hergestellt. Die Verwendung geringer Mengen Obstpektin, Weinsäure oder Milchsäure ist zulässig. (Apfelgelee darf auch unter Verwendung von getrockneten Äpfeln, Apfelschalen und Apfelnachpresse hergestellt werden.)
Obstkraut wird aus frischen Äpfeln oder Birnen (Rübenkraut aus Zuckerrübensaft) durch Dämpfen oder Kochen, Abpressen und Eindampfen, mit und ohne Zucker hergestellt.

Es gibt folgende Sorten:

Apfelkraut: wird aus frischen Äpfeln ohne jeden Zusatz hergestellt.
Apfelkraut gesüßt: enthält Zucker oder eine geringe Menge Birnen.
Birnenkraut: wird aus Birnen ohne jeden Zusatz hergestellt.
Apfel-Birnenkraut: wird aus Äpfeln und Birnen oder durch Vermischen von Apfel- und Birnenkraut hergestellt.
Gemischtes Kraut: darf auch unter Verwendung von getrockneten Äpfeln und Birnen, deren Schalen und Nachpressen hergestellt werden.

Bienenhonig

Kennzeichnungen und gesetzliche Bestimmungen

Für die Kennzeichnung deutschen Bienenhonigs gelten gesetzliche Bestimmungen. Es müssen angegeben werden: Name und Sitz des Betriebes und der Vermerk „Deutscher Honig". Im Handel muß er in gekennzeichneten Gefäßen abgegeben werden. Neben Kleinpackungen von 125, 250, 500 und 1000 g wird er auch in Abpackungen von 2,5, 4,5, 5 und 10 kg angeboten. Losen Honig darf nur der Imker verkaufen. Honiggebinde, die unter Gütekontrolle des Deutschen Imkerbundes stehen, haben einen grünen Gewährsstreifen. Je nach Art und Gewinnung unterscheidet man **Schleuderhonig** (ausgeschleudert mit Hilfe von Zentrifugalschleudern), **Preßhonig** (Kaltauspressung der Waben), **Seimhonig** (Auspressung der Waben bei geringer Erwärmung), **Leck- oder Tropfhonig** (Ausfließenlassen des Honigs aus den entdeckelten Waben ohne Anwendung von Hilfsmitteln).

Warum ist Auslandshonig billiger?

Die einheimische Honigproduktion deckt bei guter Ernte etwa ein Viertel unseres Bedarfs. Die Bundesrepublik ist also auf Importe angewiesen. Erfreulicherweise sind diese Einfuhren — bei guter Qualität des Honigs — recht preisgünstig. Größere Ernteerträge und billigere Arbeitskräfte mögen die Gründe dafür sein.
Liegen die Erträge eines Bienenvolkes in der Bundesrepublik bei etwa 7 kg im Jahr, so bei den Bienenvölkern in Australien, Argentinien oder Mexiko bei 50, 60 oder mehr kg.

Einmachhilfen

Nicht mehr mit Salizylsäure

Für die Einmachzeit ist es wichtig zu wissen, daß das neue Lebensmittelgesetz die Anwendung von Salizylsäure zur Konservierung von Lebensmitteln verbietet, da dieser früher häufig verwandte Konservierungsstoff — ebenso wie Brom-Essigsäure und schweflige Säure — die Prüfung auf gesundheitliche Unbedenklichkeit nicht bestanden hat. Die jetzt angebotenen neuen Einmachhilfen enthalten Sorbinsäure oder Benzoesäure, Konservierungsstoffe, die nach dem neuen Lebensmittelgesetz in bestimmter Menge und für bestimmte Lebensmittel u. a. auch zum Haltbarmachen von Marmeladen, Konfitüren, sauren Gurken und sauren Gemüsen (mit Ausnahme von Sauerkraut) zugelassen sind. Man darf diese Fremdstoffe verwenden, aber man muß sie nicht verwenden, denn Marmeladen, Konfitüren, Obstgelees und Sauergemüse bleiben auch ohne chemische Konservierungsstoffe tadellos, wenn sie richtig zubereitet und richtig aufbewahrt werden, d. h. in einem unbedingt trockenen Vorratsraum. Feuchte Kellerräume führen bei Eingemachtem in Zubindegläsern leicht zur Schimmelbildung. Hier empfiehlt sich die Vollsterilisation in luftdicht verschlossenen Gläsern, sowohl für Marmeladen wie für Sauer-

gemüse. Die Sterilisation garantiert eine zuverlässige Haltbarkeit des Einmachgutes und ermöglicht es, ohne chemische Konservierungsstoffe auszukommen.

Gemüse

Handelsklassenverordnung für frisches Obst und Gemüse

(siehe Seite 15)

Auch der Kunde kann zu „schlechter" Ware „nein" sagen.
Nach dem Gesetz steht es dem Händler frei, welche Ware er dem Kunden verkauft und ob er sie ihm verkaufen will. Im Schaufenster oder vor dem Laden sind verlockend schönes Gemüse und frischer Salat ausgestellt und jeweils mit einem Preis ausgezeichnet. Der Kunde verlangt diese erstklassige Ware. Er bekommt auch die Preise der Schaufensterware aufgeschrieben, entdeckt aber in der Tüte und im Einwickelpapier häufig nicht die der ausgestellten Qualität entsprechende Ware. Er sollte wissen, daß er nun seinerseits das Recht hat, den Inhalt zu prüfen, zu reklamieren und unter Umständen zurückzugeben, bevor er die Ware bezahlt. Wenn alle Verbraucher von diesem Recht Gebrauch machen würden, könnte niemand mehr getäuscht werden.

Pilze

Waldpilze

Die in Geschäften und auf Märkten angebotenen Pilze bieten in der Regel eine Gewähr für die Eßbarkeit der Pilze, denn sie werden bereits in den ersten Pilzsammelstellen kontrolliert und beim Eintreffen auf dem Großmarkt erneut überprüft und aussortiert, damit nur einwandfreie Ware in den Handel kommt. Sollten jedoch trotz aller Vorsichtsmaßnahmen einmal matschige, schimmelige, angefaulte, stark verschmutzte oder vermadete Pilze angeboten werden, sind sie unter allen Umständen zurückzuweisen; auch verdorbene „echte" Pilze können gesundheitsschädlich sein. Und im Interesse aller wäre es wünschenswert, das Ordnungsamt möglichst umgehend von einem solchen Angebot zu unterrichten, damit sofort eingegriffen werden kann und die beanstandete Ware vom Markt verschwindet.
Für private Pilzsammler gibt es die Möglichkeit, ihre Pilze ggf. in einer autorisierten Pilzprüfstelle begutachten zu lassen. In manchen Städten hat das Ordnungsamt eine Pilzberatungsstelle, die kostenlos in Anspruch genommen werden kann. Aber auch in Apotheken, Hochschulen oder Bodenforschungsinstituten kann man u. U. Pilze prüfen lassen.

Pal-, Mark- und Zuckererbsen

Erbsen sind nicht nur als Konserven, sondern auch als Frischgemüse beliebt. Bis zu 98% kann der Bedarf an Erbsen in der Bundesrepublik aus heimischer Ernte gedeckt werden und zwar in erster Linie durch die Erträge in Niedersachsen und Schleswig-Holstein. Die frischen Pflückerbsen werden als Pal-, Mark- und Zuckererbsen angeboten. Pal- und Markerbsen haben hartschalige Hülsen, die sich nicht zum Verzehr eignen, im Gegensatz zu den Zuckererbsen, bei denen die zarten Schoten mitgegessen werden können und auch mitgegessen werden sollten, da die Samenkörner in den Hülsen, also die Erbsen selbst, nur klein und wenig ausgebildet sind, die Hülsen aber ohne die derbe Innenhaut gewachsen sind, so daß sie sich vorzüglich zum Verzehr als Frischgemüse eignen. Um den feinen Geschmack und die wertvollen Wirk- und Nährstoffe nicht zu zerstören, sollten Erbsen bei der Zubereitung nur kurz gedämpft oder mit wenig Wasser gedünstet werden.

Speise- und Speisefrühkartoffeln

„Handelsklasse Standard"

dürfen nur festverschlossen in 1½-kg-, 2½-kg- oder 5-kg-Abpackungen angeboten werden und müssen den Gütebedingungen der Handelsklasse „Standard" entsprechen, d. h. sie müssen sortenrein, trocken sowie frei von fremdem Geschmack und fremdem Geruch sein. Speisekartoffeln müssen einen Mindestdurchmesser von 3,5 cm haben. Bei Frühkartoffeln und Salatware sind mindestens 3 cm vorgeschrieben. Der durch Mängel bedingte Abfall (einschließlich Keime und Erdbesatz) darf 5% des Gewichtes der Verkaufseinheit nicht übersteigen.

Auf der Kleinpackung muß deutlich angegeben sein:

a) die Bezeichnung „Speisekartoffeln" oder „Speisefrühkartoffeln"
b) „Handelsklasse Standard"
c) bei Speisekartoffeln die Bezeichnung:
„Salatkartoffeln", „vorwiegend festkochend" oder
„mehlig festkochend"
d) das Füllgewicht
e) Name und Anschrift des Betriebes, der die Ware abgepackt hat.

Lose Kartoffeln, die als Handelsklassenware gekennzeichnet und verkauft werden, müssen den Gütebedingungen der Handelsklasse entsprechen.

Klasse „Extra"

Neben der „Handelsklasse Standard" wurde mit Verordnung vom 10. 8. 1965 zusätzlich die Klasse „Extra" eingeführt. Kartoffeln dieser Klasse dürfen nicht durch ein Quadratmaß fallen, dessen innere Seitenlänge bei Speisekartoffeln, Salatware und Speisefrühkartoffeln 30 mm
bei den übrigen Speisekartoffeln 40 mm
beträgt.

Innerhalb einer Packung darf der Knollenunterschied 30 mm nicht übersteigen. Der durch Mängel bedingte Abfall darf höchstens 2% des Gewichts der Verkaufseinheit betragen.
Als Kennzeichnung sind der deutliche Aufdruck „Klasse Extra" und die Sortenbezeichnung verbindlich vorgeschrieben. Im übrigen gelten die Kennzeichnungsbestimmungen der „Handelsklasse Standard".

Konserven

Kauf „auf Verdacht" bei Konserven

Vor einigen Jahren hat ein Teil der Konservenindustrie eine Anregung der Verbraucherverbände aufgegriffen, über die vorgeschriebene Kennzeichnung hinaus auf dem Etikett die verschiedenen Sorten der gleichen Erzeugnisgruppen anzugeben. Eine vorzügliche Orientierung für die einkaufende Hausfrau. Hält sie z. B. eine Dose „Gemüseerbsen" in der Hand und findet sie diese Bezeichnung „Gemüseerbsen" an letzter Stelle der 5 Erbsensortierungen, so wird sie sich leicht ein Bild über Wert und Verwendungsmöglichkeit des Inhalts machen können. Das „Tappen im Dunkeln", der „Kauf auf Verdacht", dem die Hausfrau gerade beim Einkauf von Konserven so leicht ausgesetzt ist, würde verschwinden, wenn alle Konservenhersteller die jeweiligen Sortierungen der gleichen Erzeugnisgruppe auf den Dosen angeben würden. Die Qualitätsnormen sehen z. B. folgende Sortierungen vor:

5 bei Erbsen, 3 bei jungen und ganzen Karotten, 5 bei Stangenspargel, 4 bei Brechspargel und Leipziger Allerlei, 3 bei Prinzeß-Bohnen und Pfifferlingen, 2 bei Brechbohnen und Schnittbohnen, 6 verschiedene Qualitäten und Verarbeitungen bei Aprikosen und Birnen und 3 Sortierungen bei Pflaumen (siehe hierzu auch Seite 15 und 16).

DIN-Norm bei Konserven

Bei Obst- und Gemüsekonserven begrüßt der Verbraucher die seit langem eingeführte DIN-Norm. Er kennt die 1/1 Dose, die 1/2 Dose, die 2/1 Dose usw. (Im Rahmen neuer Bestimmungen für die EWG ist der Inhalt

der DIN-Norm-Dosen verringert worden, bei der 1/1 Dose um 20 ccm auf 850 ccm.) Er weiß, daß die Dosengrößen jeweils den genauen Bruchteil oder das Vielfache des Inhalts der 1/1 Dose ausmachen. Er kann also verläßliche Preisvergleiche anstellen, falls die Qualitätsnormen und Deklarationsvorschriften, die auch genaue Hinweise über die Füllung der Dosen enthalten, von der Industrie beachtet werden. Die unbedingte Einhaltung der Hinweise über die Füllung, **daß nämlich die Dosen so weit gefüllt sein müssen wie technisch möglich und nicht mehr Flüssigkeit enthalten dürfen als technisch unvermeidbar,** ist für den Verbraucher außerordentlich wichtig, da die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung zwar für die meisten verpackten Lebensmittel eine genaue Inhaltsangabe nach deutschen Maßen oder Gewichten verlangt, diese Vorschrift aber entfällt, wenn genormte Packungen (DIN-Packungen) verwendet werden.

Tiefkühlkost

Für den Einkauf von Tiefkühlkost gelten folgende Regeln:

1. Nur Päckchen unmittelbar aus der Tiefkühltruhe entnehmen. Truhen mit „Wühlbergen", unsaubere Truhen oder solche mit dickem Eispelz meiden. Auf eine saubere und unbeschädigte Verpackung achten.
2. Tiefkühl-Erzeugnisse, die außerhalb der Truhe zu Schauzwecken ausgestellt sind, zurückweisen, da bei ihnen die „Tiefkühlkette" bereits unterbrochen ist. Auch die Ware, die über die Markierungsgrenze oder über den Truhenrand gestapelt ist, hat keinen ausreichenden Kälteschutz mehr, da Kaltluft stets nach unten sinkt. Nach den „Leitsätzen für tiefgefrorene Lebensmittel" des Deutschen Lebensmittelbuches müssen im Einzelhandel die Tiefkühlprodukte ununterbrochen so aufbewahrt werden, daß ihre Temperatur —18° C oder tiefer bleibt. Ein durch den Verkaufsvorgang bedingter Anstieg der Temperatur in der Randschicht der Ware auf höchstens —15° C ist nicht immer vermeidbar.
3. Jeder Hersteller mit vorschriftsmäßigen Produktionsanlagen sorgt für eine ausreichende Kennzeichnung seiner Erzeugnisse (Name oder Marke, Inhaltsangabe, Angabe der Stückzahl oder des Füllgewichtes usw.). Anonymer Ware gegenüber empfiehlt sich besondere Aufmerksamkeit, wenn diese Angaben fehlen.
4. Aufbewahrungszeiten:

bei Zimmertemperatur (+18° bis +22° C)	
Fisch, Krabben	1—2 Stunden
gezuckertes Obst	3—4 Stunden
alle übrigen Artikel	6—8 Stunden
(Aufbewahrungszeit = Auftauzeit)	

im Kühlschrank (+2° bis +5° C)	
Eiskrem	1—2 Stunden
Fisch, Krabben, gezuckertes Obst	6—8 Stunden
alle übrigen Artikel	24 Stunden

im Verdampferfach des Kühlschrankes (—4° bis —6° C)	
Eiskrem	4 Stunden
Fisch, Krabben, gezuckertes Obst	24 Stunden
alle übrigen Artikel	3—4 Tage

im Tiefkühlfach des Kühlschrankes (—12° bis —18° C)	
Eiskrem	6—24 Stunden
Fisch, Krabben, gezuckertes Obst	2— 3 Tage
alle übrigen Artikel	10—14 Tage

Erst eine Temperatur von mindestens —18° C ermöglicht eine längere Aufbewahrungszeit.

Richtiger Umgang mit Tiefkühlkost

Der Umgang mit Tiefkühlkost ist ganz einfach, wenn man sich folgende Regeln merkt:

Gemüse, Kartoffelklöße und Pommes frites stets unaufgetaut in Kochtopf oder Pfanne legen. Die Garzeit ist meist etwa 1/3 kürzer als normal. Gurkenscheiben bei Zimmertemperatur etwa 3 Stunden auftauen lassen.

Obst 3 bis 4 Stunden auftauen lassen, wenn es roh verzehrt werden soll. Ungezuckertes Tiefkühlobst (auf der Packung angegeben) mit Zucker bestreuen oder mit heißer Zuckerlösung übergießen. Während des Auftauens Gefäß zudecken. Soll Obst als Tortenbelag verwendet werden, dann ist ein Antauen nur solange notwendig, bis die Früchte von einander getrennt werden können. Bei Verwendung von Tiefkühlobst für Bowle ist kein Auftauen erforderlich.

Fisch nur antauen lassen, damit er sich gut aus der Packung nehmen und schneiden läßt. Portionierter, panierter und vorgebratener Fisch kann unaufgetaut zubereitet werden. Krabben 2 bis 3 Stunden auftauen lassen.

Ganzes **Geflügel** je nach Größe 6 bis 12 Stunden lang auftauen lassen. Vor dem Auftauen die Verpackung entfernen. Ausgenommene Suppenhühner können unaufgetaut in den Kochtopf gelegt werden. Auch portioniertes Geflügel (Geflügelteile) können unaufgetaut zubereitet werden.

Fleisch unaufgetaut zubereiten, wenn die Stücke nicht größer als daumendick sind; dickere Stücke, ausgenommen Suppenfleisch, auftauen lassen. Tiefkühlkost ist unabhängig von Erntezeiten, Fangperioden und Witterungsverhältnissen das ganze Jahr über — also auch im sonnenarmen Winter — als vitaminreiche, gesunde und wohlschmeckende Kost in gleichbleibender Qualität zu erhalten. Die Wissenschaft bezeichnet das Tiefgefrierverfahren als die beste und schonendste Konservierungsform für Lebensmittel und als ganz besonders wert- und frischerhaltend.

Abfall, der bei der Frischware bezahlt werden muß und in den Mülleimer wandert, ist bei der Tiefkühlkost nicht vorhanden. Auch gibt es keinen Aufguß. Der Inhalt jeder Packung ist Nettogewicht. Farbstoffe oder sonstige chemische Zusätze werden nicht verwendet.

In jedem Päckchen Tiefkühlkost steckt vorgeleistete Arbeit: Waschen, Schälen, Filetieren, Entgräten, Enthülsen, Putzen usw. sind zeitraubende Küchenarbeiten, die schon im Herstellerbetrieb erledigt werden.

Richtige Lagertemperaturen erhöhen die Haltbarkeit

Nur 40% aller Lebensmittelumsätze im Einzelhandel werden durch das sogenannte Trockensortiment erzielt. Mehr als die Hälfte der eingekauften Lebensmittel sind Frischkost bzw. Tiefkühlkost. Um die Nahrungs- und Gesundheitswerte dieser Lebensmittel weitgehend zu erhalten, ist eine richtige Aufbewahrung Vorbedingung. Die Haltbarkeit der meisten Lebensmittel verlängert sich um die doppelte Zeit, wenn die Lagertemperatur um 10° C gesenkt wird. Lebensmittel, die in der sommerlich warmen Küche bei +24° C nur einen Tag lang aufbewahrt werden können, sind bei gleicher Ausgangs- und Endqualität im Keller bei +14° C bereits 2—3 Tage und im Haushaltskühlschrank bei +4° C sogar bis 9 Tage lagerfähig. Nach einem Gutachten von Dr. Dassler, Bremen, gehören jedoch Früchte grundsätzlich nicht in den Kühlschrank, da es sich hierbei, im Gegensatz zu Fleisch und Fisch, um lebendes Gut handelt, das auch nach der Ernte seinen Stoffwechsel beibehält, Äthylen und Kohlensäure ausatmet und ständig Frischluftzufuhr benötigt. Eine belüftete Speisenkammer mit Temperatur von +8° bis +12° C bietet die beste Aufbewahrungsmöglichkeit für Obst. Legt man Früchte trotzdem in den Kühlschrank, treten durch Austrocknung Saftverluste und sehr bald auch Aromaverluste ein. Bei Zitrusfrüchten sind darüber hinaus Lagerfäule (Grün- bzw. Blauschimmel) und Trockenfäule keine Seltenheit. Bei Bananen, die + 12° C Aufbewahrungstemperatur lieben, verhindert die Kälte im Kühlschrank das mundgerechte Ausreifen, zerstört das feine Aroma und läßt das Äußere unansehnlich werden.

Textilien

Neue Damenoberbekleidungsgrößen

Jedes dritte Kleid mußte bisher nach dem Kauf geändert werden.
Ein Beweis dafür, daß die Oberbekleidungsgrößen nicht den Anforderungen der unterschiedlichen Figuren entsprachen.
Dieser Nachteil soll nun behoben werden. Die neuen Damenoberbekleidungsgrößen werden sowohl für die schmalhüftige als auch für die normalhüftige und die starkhüftige Frau passende Kleider bringen.
Der Fachverband der Berliner Damenoberbekleidungsindustrie e. V., 1 Berlin 33 (Dahlem), Podbielskiallee 42, hat entsprechende Größentabellen mit Erläuterungen veröffentlicht.

Einheitliche Größenangaben für Kinderkleidung

Eine neue Größenbezeichnung für Kinderkleidung, auf die sich der Deutsche Textileinzelhandel und die Industrie geeinigt haben, beseitigt den Wirrwarr, der auf dem Gebiet der Größenbezeichnung bisher herrschte. Eine Normung der Einzelmaße der Schnitte ist jedoch mit dieser Größenbezeichnung nicht verbunden. Die neuen Größenbezeichnungen entsprechen der Körperlänge des Kindes, so daß z. B. ein Kleidungsstück der Größe 148 einem Kinde paßt, das 148 cm groß ist. Auch für Knabenhemden gilt die gesamte Körperlänge als Maßstab für die Größennummer der Hemden. Die bisher üblichen Größenangaben von 4—9 sind durch die Größen 104 bis 152 ersetzt.

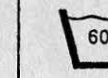
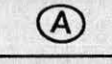
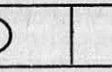
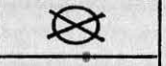
Internationale Pflegekennzeichen für Textilien

Die Verbände der Textilwirtschaft haben gemeinsam mit den Organisationen der Wäschereien, Chemisch-Reinigungsanstalten und der Seifen (Waschmittel)-Industrie internationale Pflegekennzeichnungen für Textilien aufgestellt, die der Textilwirtschaft in allen Ländern der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft zur Anwendung empfohlen, jedoch noch nicht — wie es wünschenswert wäre — zur Pflicht gemacht wurden. Eine ständige Nachfrage der Verbraucher — beim Einkauf von Textilien — nach den Pflegekennzeichnungsvorschriften dürfte sie jedoch bald selbstverständlich werden lassen.

Das Internationale Wollsiegel

Das Internationale Wollsiegel gibt die Gewähr dafür, daß das Material aus reiner Schurwolle besteht. Schurwolle ist die frische Wolle vom

Internationale Symbole für die Pflegebehandlung von Textilien

Waschen	Waschbottich				
	Erläuterung	Koch- bzw. Weißwäsche	Heißwäsche (Buntwäsche)	Feinwäsche	nicht waschen
Bleichen (Chloren)	Dreieck				
	Erläuterung	chloren möglich			nicht chloren
Bügeln	Bügeleisen				
	Erläuterung	starke Einstellung	mittlere Einstellung	schwache Einstellung	nicht bügeln
	Die z.Z. im Verkehr befindlichen automatischen (Regler-) Bügeleisen enthalten die Punkte noch nicht. Die Punkte werden jetzt eingeführt, und zwar kombiniert mit den durch Rohstoffangaben gekennzeichneten Temperaturbereichen, wie sie die Scala der Bügeleisen aufweist. Diese Angaben sind zwar nicht einheitlich, überwiegend sind sie aber abgestellt auf:				
		Baumwolle Leinen	Wolle Seide	Perlon, Nylon, Rayon (Kunstseide) Zellwolle	
	Durch diese Erläuterung ist gleichzeitig ersichtlich, welche Punkt-Zahl mit welcher Rohstoffangabe identisch ist.				
Chemisch Reinigen	Reinigungstrommel				
	Erläuterung	Der Kreis besagt dem Verbraucher, daß chemisch gereinigt werden muß bzw. werden kann. Die Buchstaben sind lediglich für die Reinigungsanstalt bestimmt und stellen einen Hinweis für die in Frage kommende Reinigungsart dar.			
		allgemein übliche Lösungsmittel	Perchloräthylen oder Benzin	nur Benzin	nicht chemisch-reinigen

Internationales Wollsiegel

Schaf oder Lamm. Dem Rohstoff „reine Schurwolle" dürfen höchstens 0,3% andere Fasern beigemischt sein. Durch das Wollsiegel werden gleichzeitig Garantien für Reißfestigkeit, Farbechtheit und Schweißechtheit gegeben. Die im Wollsiegel eingewebte Code-Nummer, aus der Fachleute den Hersteller erkennen können, dient der Kontrolle. Zum Anhängeetikett muß auch das gewebte Einnähetikett im betreffenden Kleidungsstück vorhanden sein.

Waschmaschinenfest ausgerüstete Wollsachen

Wer wollene Wirk- und Strickwaren schätzt, wird es begrüßen, daß es nun auch bei uns möglich geworden ist, waschmaschinenfest ausgerüstete Wollsachen auf den Markt zu bringen. Wollsachen, die auch nach vielen Waschmaschinen-Wäschen (selbstverständlich im Schonwaschgang gewaschen) filzfrei und beständig in Form und Aussehen bleiben. Langjährige gemeinsame Anstrengungen der Waschmaschinenhersteller, der chemischen Industrie, der Spinner und Stricker ermöglichten diesen Erfolg. Mehr als 50 verschiedene Verfahren, die z. T. bereits in den USA und in Australien angewandt werden, wurden erprobt, um die bestmögliche Ausrüstung herauszufinden. Trotz chemischer Behandlung bleibt die Oberflächenstruktur des einzelnen Wollhaares nahezu vollständig erhalten und damit die charakteristischen und wertvollen Eigenschaften der Wolle, wie Wärmerückhaltvermögen, Feuchtigkeitstransport und Elastizität. Die filzfrei ausgerüsteten Textilien sind auch für den menschlichen Körper unbedenklich und was besonders erfreulich ist, die nutzbringende Ausrüstung verteuert wollene Oberkleidung für Erwachsene und Kinder — und ebenso Unterwäsche, Socken und Strümpfe — nur geringfügig nur um etwa 1%. Das ist wenig, wenn man an die damit eingekaufte „Pflegeleichtigkeit" und das für lange Zeit gute Aussehen der Wollsachen denkt. Beim Einkauf von Wolltextilien sollte man nach maschinenfest ausgerüsteter Ware fragen. Je mehr Käufer es tun, um so eher wird sich dieses für den Verbraucher so wirtschaftliche Ausrüstungsverfahren den Markt erobern.

„Kleiderbad" — „Einfachreinigung" — „Chemischreinigung"

Die Textilindustrie bringt immer noch Stoffe und Kleidungsstücke aus neuen Kunstfasern und Mischungen auf den Markt, ohne sie mit den

erwünschten Pflegekennzeichen zu versehen. — Der Verbraucher weiß nicht, wie er diese Textilien pflegen und reinigen soll und darf. Er geht zur Reinigungsanstalt, weil er dort fundiertes Fachwissen erwartet. Dem Bedarf entsprechend sind Reinigungsanstalten wie Pilze aus dem Boden geschossen und bald bedarf es eines Führers für den Kunden, um die Dienste, die man ihm hier anbietet, in ihren Leistungen und Ausmaßen richtig beurteilen und entsprechend auswählen zu können. Denn wer kennt schon die Unterschiede zwischen: Kleiderbad, Schnellreinigung, Benzinbad, doppeltes Kleiderbad, Einfachreinigung, Chemischreinigung und Vollreinigung? Enttäuschungen und Übervorteilungen entgeht man nur, wenn man sich vorher genau informiert, was mit dem Kleidungsstück geschieht, wenn man ein „Kleiderbad", eine „Einfachreinigung" oder eine „Chemischreinigung" auswählt. Eines sollte jeder wissen, daß man nämlich nur bei einer Chemischreinigung oder einer Vollreinigung erwarten kann, daß das Kleidungsstück nach der maschinellen Reinigung noch von Hand von evtl. zurückgebliebenen Flecken befreit wird, und daß es ggf. noch imprägniert wird, daß Ausbesserungen kleiner Beschädigungen vorgenommen werden und daß eine sorgfältige Bügelbehandlung erfolgt. Ein Urteil des Bundesgerichtshofes unterstreicht diese Tatsache und stellt auch klar heraus, daß es unzulässig ist, das Reinigen von Kleidungsstücken in einer automatischen Reinigungsanstalt als „Vollreinigung" anzupreisen, wenn sich der Reinigungsvorgang nur auf ein verstärktes Kleiderbad beschränkt und keine individuelle Fleckenbehandlung vorgenommen wird.

Kennen Sie „den" und „gg"?

Was bedeuten diese Zeichen auf den Strumpfpackungen und was die Zahlen, die vor diesen Zeichen stehen? Diese Warenkennzeichnung bedarf der Erklärung, „den" als Abkürzung für denier kommt aus dem Italienischen und bedeutet eine alte Seidengewichtseinheit. 9000 Meter eines Fadens werden gewogen. Wiegt der Faden bei dieser Länge 15 g, erhält der aus diesem Fadenmaterial gefertigte Strumpf die Kennzeichnung „15 den". Stärkere Fäden wiegen bei gleicher Länge 20, 30, 60 und 90 Gramm. Die aus ihnen gearbeiteten Strümpfe erhalten die Kennzeichnung 20 den, 30 den usw. Für die Qualität eines Strumpfes ist aber nicht nur das Fadengewicht, sondern auch die Dichte des Gewebes entscheidend, die durch eine zweite Einheitsbezeichnung gekennzeichnet wird. Sie heißt „Gauge" (abgekürzt gg) und nennt die Zahl der Wirknadeln auf einer Breite von 1½ englischen Zoll (38,1 mm). Je feiner der Faden ist, um so mehr Nadeln lassen sich natürlich verwenden. Das Gewebe bleibt zart, wird aber dichtmaschiger und damit elastischer. Bei billigen Strümpfen fehlt leider oft die Angabe für die Gewebedichte.

Kunststoffe

Ein Gütezeichen für Kunststoffe

Für die Hausfrau ist es außerordentlich schwierig, beim Einkauf von Kunststoff-Haushaltswaren — also von chemotechnisch hergestellten Gebrauchsgütern — deren Qualität, Gebrauchswert und damit auch deren Preiswürdigkeit zu beurteilen.
Ein Gütezeichen soll ihr jetzt als Wegweiser dienen.
Modern, zweckmäßig und wirtschaftlich sollen nach Aussage des Qualitätsverbandes Kunststofferzeugnisse e. V. alle Kunststoffartikel sein, die mit dem „K-Gütezeichen" versehen sind. „K-Gütezeichen für Kunststoffe im Haushalt" gab es bisher z. B. für Eimer, Schüsseln, Kühlschrankbehälter, Zitronenpressen, Meßgefäße, Schüttelbecher und Butterdosen. Neu hinzugekommen sind jetzt Kaffee- und Teekannen, Milchkännchen und Sahnegießer, Tassen und Untertassen, Kinderbecher mit Griff, Zukkerdosen und Brotschalen. — Wer Bedarf an diesen Gegenständen hat, sollte nach gütegezeichneten Waren fragen; denn bei dem übergroßen Marktangebot bieten Waren mit Gütezeichen — von neutraler Stelle, vom RAL (Ausschuß für Lieferbedingungen und Gütezeichen beim Deutschen Normenausschuß) verliehen, eine Gewähr für Qualität und damit für einen guten Einkauf. Gütezeichen-Waren stehen unter laufender Kontrolle der herstellenden Betriebe und staatlicher Materialprüfungsämter. Werden die vorgeschriebenen Qualitätsbedingungen nicht erfüllt, drohen empfindliche Konventionalstrafen. Besonders erfreut ist der Verbraucher, daß jetzt für Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittelgesetzes aus Gummi, Kunststoffen und anderen Polymeren sowie aus Papier, Karton und Pappe ein Kennzeichen geschaffen wurde, das garantiert, daß die mit diesem Kennzeichen versehenen Gegenstände oder Verpackungsmaterialien den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes entsprechen. Das Kennzeichen zeigt in kreisförmiger Umrandung Messer und Gabel in gekreuzter Anordnung, das Zeichen R A L und ein Kennzeichen zur Identifizierung des jeweiligen Herstellers. Das Kennzeichen wird oberhalb der kreisförmigen Umrandung noch durch die Worte „Verpackung" oder „Innenpackung" ergänzt, wenn zum Ausdruck kommen soll, daß sich das Kennzeichen nur auf das Packmittel und nicht auf das Füllgut bezieht.

Kunststoffpackungen unbedenklich?

90% aller Lebensmittel kommen heute verpackt auf den Markt und viele werden in Kunststoffumhüllungen angeboten. Z. B. in Folien, kunststoffbeschichteten Tüten, Kartons, Pappen und Papieren, in Kunststoffflaschen und -behältern und in Konservendosen, deren Innenlack u. a. aus Kunststoff besteht. Manche Verbraucher haben jedoch bei in Kunststoff verpackten Lebensmitteln gesundheitliche Bedenken wegen ihrer Gesundheit. Diese Furcht dürfte unbegründet sein, denn das Lebensmittelgesetz bestimmt, daß bei Verpackungsmaterialien für Lebensmittel die Gesundheitsunbedenklichkeit gewährleistet sein muß. Nach dem Gesetz müssen Lebensmittel so weit wie möglich von fremden Stoffen überhaupt, d. h. nicht nur von solchen, deren Gesundheitsschädlichkeit erwiesen ist, freigehalten werden.
Darum ist in das Gesetz auch eine Bestimmung aufgenommen worden, die die Verunreinigung von Lebensmitteln durch Verpackungsmaterial oder anderen Bedarfsgegenständen ausschließt; ausgenommen gesundheitlich, geruchlich oder geschmacklich unbedenkliche Anteile, die technisch unvermeidbar sind. — Gefährlich ist es jedoch, wenn Kunststoffbehälter oder -folien, die für technische Zwecke bestimmt waren, im Haushalt zum Einpacken und zum Aufbewahren von Lebensmitteln verwendet werden. Hier besteht die Gefahr, daß u. U. gesundheitsschädliche Weichmacher oder andere gesundheitsbedenkliche Stoffe aus dem Kunststoff auf die Lebensmittel überwandern. Hier ist Vorsicht geboten! — Und es wäre weiter zu beachten, daß sich auch nicht jeder Kunststoff, der zur Verpackung von Lebensmitteln vorgesehen ist, gleichermaßen gut für a l l e Lebensmittel eignet. Auch im Haushalt sollten darum Kunststoffverpackungen für Lebensmittel jeweils nur dort erneute Verwendung finden, wo ihre Eignung bewiesen ist.

Kohlen

Wer Kohlen für den Winter im Sommer einkauft, spart Geld. Das ist allen Verbrauchern bekannt. Weniger bekannt ist es jedoch, daß es auch auf dem Kohlenmarkt unterschiedliche Preise — also einen Wettbewerb gibt; die von Organisationen des Einzelhandels unverbindlich empfohlenen Preise sind keineswegs amtlich festgesetzte Preise. Es lohnt also, sich einen Überblick über die Preisforderungen der einzelnen Kohlenhändler zu verschaffen und das günstigste Angebot auszuwählen.
Wenn auch die Kohlenhändler meist gleiche Einstandspreise für ihre Kohlen bezahlen, so bilden diese Preise doch nur die Grundlage für die eigene Preiskalkulation, die einen Zuschlag für An- und Zufuhrkosten, für Schwundverluste, für allgemeine Betriebskosten, für einen Gewinn und für Umsatzsteuer mit einschließt (Einzelhandelsspanne).

Gut durchrationalisierte Kohleneinzelhandelsbetriebe werden in der Lage sein, günstigere Preise zu bilden, wobei die vom Bergbau gewährten Verbilligungen (Sommerabschläge, Prämien) sowie Frachtverbilligungen an den Verbraucher weitergegeben werden. Darüber hinaus wird bei Barzahlung häufig Skonto eingeräumt. Die je nach Lieferrevier und Sorten unterschiedlichen Sommerabschläge werden in der Regel in der Zeit von April bis August gewährt. Sie sind im allgemeinen im April am höchsten (bis zu 0,35 DM je Ztr. — in einem Revier sogar bis zu 0,45 DM je Ztr. —) und ermäßigen sich dann von Monat zu Monat. Im Winter (meist ab Oktober) werden demgegenüber Zuschläge bis zu 0,25 DM je Ztr. berechnet.

Staubfreie Kohlen

Um die wenig erfreuliche Begleiterscheinung der Kohle, „das Stauben", zu beseitigen, sind Zechen und Kohlenhändler bemüht, sie für den Haushalt möglichst staubfrei anzuliefern. Nuß- und Eier-Briketts werden bereits von den Zechen antistaubvorbehandelt auf den Markt gebracht, und Antistaubanlagen bei den Kohlenhändlern sorgen dafür, daß auch andere Kohlen staubfrei angeboten werden können.
Eine noch größere Sauberkeit und Annehmlichkeit bieten die „ofenfertigen Päckchen". Es handelt sich hier um 1 kg Kohle fassende Päckchen, die ungeöffnet in die Feuerung gegeben werden, so daß man mit der Kohle unmittelbar überhaupt nicht mehr in Berührung kommt. Je 25 dieser Päckchen sind gleichmäßig geschichtet in Papiersäcken zusammengefaßt. Diese Sauberkeit und Bequemlichkeit muß zur Zeit jedoch noch mit einem Aufpreis bis zu 3,— DM je Ztr. bezahlt werden.
Natürlich gibt es neben diesen neuen 1 kg Päckchen auch weiterhin die bekannte Tütenkohle. Hier enthält jede Tüte 7,5 kg Anthrazit-Nußbriketts.

Kerzen

Qualitätsunterschiede

Beim Einkauf von Kerzen kommt es besonders auf die Qualität an. Achten Sie darum auf die entsprechenden Angaben auf den Packungen oder fragen Sie nach der Qualität. Für Kerzen, die nicht tropfen, sollte man ruhig ein paar Pfennige mehr ausgeben, denn sie haben doch erhebliche Vorteile.
Neben Bienenwachskerzen, die schön, aber sehr teuer sind, haben Kerzen aus Stearin den höchsten Gebrauchswert. Sie sind infolge des wertvolleren Rohstoffes teurer als Paraffin-Kerzen. Man erkennt sie an der Härte und am hellen Klang beim Zusammenschlagen.

Pelz-Einkauf und -Pflege

Pelze werden heute von vielen gekauft und getragen; darum scheint es wichtig, auf wesentliche Dinge hinzuweisen und Anregungen für richtige Behandlung und Pflege zu geben. Vor dem Kauf sollte man zunächst überlegen, ob man einen sportlichen Strapazierpelz wünscht oder einen in erster Linie eleganten. Vom Fachmann sollte man sich über die Trageeigenschaften beraten lassen und den gewünschten Pelz möglichst bei Tageslicht aussuchen. Wer Wert auf Qualität sowohl des Pelzes als auch der Verarbeitung legt und Garantiezusicherung wünscht, sollte Pelze wählen, die mit dem Emblem des Qualitätsschutzverbandes der Kürschner versehen sind. (250 Kürschnerbetriebe in der Bundesrepublik haben sich zu einem Qualitätsschutzverband zusammengeschlossen, der laufend Kontrollen durchführt und nur Qualitätspelze mit dem Emblem versieht.)
Beim Persianer z. B. gelten u. a. Festigkeit, Glanz und Seidigkeit der Locke als sichtbare Qualitätsmerkmale. Der luxuriöse Breitschwanz ist nicht für Einkauf und Auto geeignet. Als vorwiegend strapazierfähige Pelze gelten Waschbär, Otter, Lammfell, kurzhaariger Seehund, fester Persianer und als Luxus-Pelze Ozelot, Leopard und Nerz (Chinanerz und japanischer Nerz sind eingefärbte Feuermarder).

Feuchte Pelze ausschütteln, nie in der Nähe des Ofens trocknen oder der Sonne aussetzen. Staub ist ein Feind des Pelzes; alle drei Jahre sollte er darum gereinigt werden. Pelze nicht stark klopfen oder staubsaugen. Pelze vor Motten schützen. Plastikbeutel eignen sich nicht für die Aufbewahrung, die Luftzirkulation fehlt. Pelze immer auf Bügel hängen, im Schrank viel freien Raum zum Atmen lassen. Sachgemäße und versicherte Aufbewahrung beim Kürschner ist empfehlenswert. Reparaturen möglichst bald nach Beendigung der kalten Jahreszeit machen lassen.

Umtausch

6 Umtauschregeln

Das Gesetz sieht ein Umtauschrecht des Käufers nur für den Fall vor, daß der gekaufte Gegenstand mit einem Fehler behaftet ist, der seinen Wert oder seine Brauchbarkeit aufhebt oder mindert oder dem Gegenstand eine vom Verkäufer zugesicherte Eigenschaft fehlt. Liegen diese Voraussetzungen nicht vor, so hat der Käufer nur dann einen **Anspruch** auf den Umtausch der Ware, wenn er mit dem Verkäufer ein Umtauschrecht ausdrücklich oder stillschweigend vereinbart hat; die stillschweigende

Vereinbarung eines Umtauschrechts wird z. B. häufig anzunehmen sein, wenn der Käufer dem Verkäufer beim Kauf erklärt hat, daß der Gegenstand für einen Dritten bestimmt sei, und er nicht wisse, ob diesem der Gegenstand gefallen werde. Auch ohne Vereinbarung eines Umtauschrechts sind jedoch Kaufleute vielfach freiwillig bereit, einen gekauften Gegenstand umzutauschen. Für diesen Umtausch haben sich einige Gewohnheitsregeln herausgebildet.

1. Der zum Umtausch zurückgebrachte Gegenstand muß unversehrt sein und der Kassenbeleg muß beigefügt werden.
2. Der Umtausch muß in der Regel innerhalb einer Woche erfolgen.
3. Kann die zurückgegebene Ware nicht mehr als neuwertig verkauft werden, kann der Verkäufer den Umtausch ablehnen, es sei denn, der Käufer verzichtet auf einen Teil des zurückzuzahlenden Kaufpreises.
4. „Umtausch" besagt, daß eine gekaufte Ware gegen eine andere getauscht werden soll. Findet der Käufer keine passende Tauschware, so erhält er für die zurückgegebene Ware einen Gutschein. Der Verkäufer ist nicht verpflichtet, den Kaufpreis zurückzuerstatten. Gibt es jedoch beim Umtausch der Ware kleine Preisunterschiede, so zahlt der Käufer zu oder der Verkäufer gibt den Restbetrag in bar zurück, bzw. stellt hierfür einen Gutschein aus.
5. Ausverkaufswaren sind in den allermeisten Fällen vom Umtausch ausgeschlossen.
6. Ebenso werden Lebensmittel grundsätzlich nicht umgetauscht; nur verdorbene Ware kann beanstandet und am selben Tage zurückgegeben werden.

Im übrigen kommt ein Umtausch natürlich nur in Betracht, wenn man einen Gegenstand gekauft hat, den der Verkäufer ohne weiteres durch einen anderen austauschen kann.

Umtausch von Weihnachtsgeschenken

Es liegt in der Natur der Sache, daß Weihnachtsgeschenke, die man für andere kauft, häufig umgetauscht werden müssen. Man tut gut daran, diese Möglichkeit beim Geschenkeinkauf zu bedenken, und den Verkäufer auf einen evtl. notwendig werdenden Umtausch hinzuweisen, obwohl viele Kaufleute auch ohne Vereinbarung eines Umtauschrechts bereit sind, gekaufte Gegenstände umzutauschen. Nicht zusagende Weihnachtsgeschenke sollten möglichst in der Woche nach den Feiertagen umgetauscht werden, da die Geschäftsleute zum Jahresende Inventur machen und ein Umtausch danach manchesmal Schwierigkeiten bereitet und abgelehnt wird.

Kauf an der Tür

Vorsicht beim Kauf an der Tür

Er bringt zweifellos die meisten Einkaufsenttäuschungen. Dem garantiert „englischen" Stoff, dem echten „Perser"-Teppich, den „Schweizer"-Uhren und manchen anderen Dingen, die an der Tür angeboten werden, sollte man skeptisch gegenüberstehen. Einen Kaufvertrag an der Tür sollte man — wenn überhaupt — nur dann unterschreiben, wenn man die spaltenlangen Bedingungen auf der Rückseite des Vertrages genau studiert und verstanden hat, denn **Versprechungen des Vertreters und mündlich getroffene Nebenabreden gelten im Ernstfalle nie.** Allein der Vertrag mit seinen unterschriebenen Bedingungen ist maßgebend.

Ein Käufer ist in der Regel nur dann nicht gehalten, seine Verpflichtungen aus einem einmal unterschriebenen Kaufvertrag zu erfüllen, wenn er **beweisen** kann, daß er von dem Verkäufer oder dessen Vertreter bei Kaufabschluß arglistig getäuscht worden ist oder der gekaufte Gegenstand mit einem Fehler behaftet ist, der seinen Wert oder seine Brauchbarkeit aufhebt oder mindert. Ein derartiger Nachweis wird sich jedoch in sehr vielen Fällen nicht führen lassen.

Will man trotz allem vom Kaufvertrag zurücktreten, ist dies nur unter Zahlung eines Schadenersatzes möglich, der in der Regel 25-30% der Kaufsumme beträgt.

Ist der Kaufvertrag abgeschlossen, dann ist von einer Annahmeverweigerung des bestellten Gegenstandes, der meistens 2—3 Wochen nach Kaufabschluß gegen Nachnahme zugesandt wird, dringend abzuraten, da die Annahmeverweigerung den Erlaß eines Zahlungsbefehls und evtl. eine gerichtliche Auseinandersetzung nach sich ziehen kann, deren Kosten dann noch zusätzlich zu tragen sind.

Bald mehr Schutz für den Verbraucher bei Abzahlungskäufen?

Die in Aussicht stehende Neufassung des Teilzahlungsgesetzes soll dem Abzahlungskäufer mehr Schutz gewähren. An Neuerungen sind im besonderen vorgesehen:

1. Die Kaufbestätigung
2. Ein Rücktrittsrecht
3. Eine Klausel über den Gerichtsstand

Zu 1) Die Rechtswirksamkeit der Abzahlungsregelung soll von einer Kaufbestätigung abhängig gemacht werden, die deutlich lesbar u. a. folgende Angaben enthalten soll:

Barpreis — Höhe der Anzahlung — Unterschied zwischen Barpreis und Teilzahlungspreis — Laufzeit — Teilzahlungsaufschlag und dessen Berechnung und Fälligkeit der einzelnen Teilzahlungen.

Zu 2) Dem Käufer soll bei Abzahlungskäufen, die außerhalb der Geschäftsräume des Verkäufers getätigt werden (also an der Haustür, in Kinos, Gaststätten usw.), ein unabdingbares Rücktrittsrecht eingeräumt werden.

Zu 3) Dem Käufer soll die Möglichkeit gegeben werden, im Falle eines Rechtsstreits den für ihn zuständigen Gerichtsstand zwingend zu beantragen.

Bis diese oder ähnliche Schutzbestimmungen für den Käufer in Kraft treten, sind Teilzahlungskaufverträge nur nach besonders sorgfältiger Überprüfung aller Vertragsbestimmungen zu unterschreiben. Noch gibt es kein Zurück, aber auch wenn dem Käufer eines Tages das Rücktrittsrecht eingeräumt wird, sollte er nicht leichtfertig handeln. Klare Überlegungen und Selbstdisziplin sollten immer seine Kaufentscheidungen bestimmen.

Verkauf von Blindenwaren

Hat es seine Richtigkeit, daß Verkäufer an der Haustüre, die sich als Vertreter für Blindenwaren ausgeben, alle nur möglichen Dinge (oft zu weit überhöhten Preisen) anbieten und kommen die Erlöse für diese Dinge den Blinden zugute?
Hierzu folgende Aufklärung: Alle Vertreter, die Blindenwaren verkaufen, sind an den Verkauf bestimmter Waren gebunden und müssen sich durch einen Blindenwaren-Vertriebsausweis ausweisen. Fragen Sie vor dem Kauf nach diesem gelben Ausweis, der auf der Innenseite das Lichtbild des Vertreters tragen muß und der vom Landessozialamt ausgestellt ist. Auf diesem Ausweis ist genau aufgeführt, was verkauft werden darf. Es sind dies in erster Linie alle die Waren, die von Blinden selbst hergestellt werden und die mit dem Blindenwarenzeichen (zur Sonne erhobene Hände) versehen sind, z. B. Bürsten, Besen, Matten und Scheuertücher. — Zum Verkauf zugunsten der Blinden sind darüber hinaus noch folgende Waren gesetzlich zugelassen: Pinsel, Zahnbürsten, Besenstiele, Wäscheleinen, Autoschwämme und Fensterleder. Für alle anderen Waren, auch für die zu hohen Preisen angebotenen Seifen und Knöpfe, besteht keine Verkaufserlaubnis.
Es liegt am kritischen Verhalten des Verbrauchers selbst, ob er in echter Hilfsbereitschaft wirklich den Blinden helfen will oder ob er kritiklos das unlautere Verhalten einzelner geschäftstüchtiger Leute unterstützt.

Gerichtsurteil in bezug auf den Verkauf von Blindenwaren

An das Mitleid appellierende Werbung ist, insbesondere im Hausierhandel, unzulässig. Diese Feststellung hat der Bundesgerichtshof in Karlsruhe in einem veröffentlichten Urteil getroffen.

Darin wird betont, das gelte grundsätzlich auch für Waren, die in Betrieben hergestellt würden, in denen überwiegend Blinde beschäftigt seien. Ausnahmen wären nur in eng begrenztem Umfange zugunsten anerkannter Blindenwerkstätten durch das Blindenvertriebsgesetz zulässig.

Unbestellte Waren im Briefkasten

Immer wieder kommt es vor, daß unbestellte Waren per Post in die Haushaltungen geschickt werden oder auf einmal im Briefkasten liegen; seien es nun Erinnerungskarten an Familienereignisse, Postkarten, Küchenmesser oder Feuerzeuge. Ein Begleitschreiben preist bei Haushaltungsgegenständen oft die vielseitige Verwendbarkeit des Artikels an, und eine mitgesandte Zahlkarte fordert zur Bezahlung auf, wenn man den Gegenstand behalten möchte. Will man das nicht, wird man gebeten, die Ware unfrei zurückzuschicken, oder es wird eine persönliche Abholung in Aussicht gestellt. Der Empfänger ist verärgert über die unverlangt zugeschickten Dinge und die Zumutung, die Ware auch noch wieder zu verpacken und zum Briefkasten zu tragen.

Alle sollten nun wissen, daß sie nicht verpflichtet sind, dies zu tun. Unbestellte Waren braucht man nicht abzunehmen und nicht zurückzuschikken. Man muß sie jedoch aufbewahren — in der Regel ein Jahr — und zwar so, wie man es mit eigenen Sachen zu tun pflegt. Denn wenn das Bundesgericht die Zusendung unbestellter Waren auch grundsätzlich für unlauteren Wettbewerb hält und für Rechtsgeschäfte, die gegen die guten Sitten verstoßen und damit nichtig sind, so wird die Aufbewahrungspflicht von der Rechtssprechung jedoch bejaht.

Nach einem Bundesgerichtsurteil können Warenzusendungen von der Aufbewahrungspflicht dann ausgenommen werden, wenn es sich um Waren handelt, die mit dem ausdrücklichen Hinweis versandt werden, daß der Empfänger damit nach Belieben verfahren kann, das heißt, daß er sie kaufen oder nicht kaufen und dann entweder verbrauchen oder wegwerfen kann.

Unveränderter Nachdruck Dezember 1967

Im Auftrage des Bundesministeriums für Wirtschaft, Bonn,

herausgegeben und zu beziehen vom
Bundesausschuß für volkswirtschaftliche Aufklärung e.V.
5000 Köln 14, Sachsenring 38, Postfach 229/230
Text: Erika Luther, Verbraucherzentrale Niedersachsen e.V.
3000 Hannover, Theaterstraße 4/5
Titelbild: K.A. Raederscheidt, Köln
Druck: Schneller & Co., 85 Nürnberg