

Geld, mühsam erspart, bedeutet Macht.
Wer überlegt kauft, nützt diese Macht,
und erspart Zeit, Ärger und Geld.



Herausgegeben vom Verein
für Konsumenteninformation

Heft 1

August/September 1961

Preis S 3.-

Erscheint 6mal im Jahr
Jahresabonnement S 15.-

Aus dem Inhalt:

Was will der Verein für Konsumenteninformation? - Richtig ernähren, billig kaufen - Würste werden untersucht - Einkaufsbarometer - Vertretergeschäfte mit der Gesundheit - Nutzlose "Sekundärluftgeräte", wie lange noch? - Vollgesicherte Gasherde.

kon summent

Was will der Verein für Konsumenteninformation?

Der Verein für Konsumenteninformation ist eine gemeinnützige, nicht auf Gewinn zielende Einrichtung zur Beratung der Bevölkerung bei der Beschaffung von Konsumgütern. Diese Beratung soll den Verbrauchern in Stadt und Land ein möglichst lückenloses Bild über das Angebot an Waren und deren Eigenschaften vermitteln, und dadurch den Konsumenten die Auswahl der für sie jeweils am besten geeigneten Konsumgüter erleichtern. Der Verein wird bei dieser Beratung der Verbraucher unparteiisch und objektiv vorgehen. Jede ungerechtfertigte Bevorzugung einer Ware oder Firma wird unterbleiben.

So steht es in den Statuten des Vereins für Konsumenteninformation. In knappen Worten umreißen sie die Ziele, zu deren Verwirklichung sich die vier Mitgliedsorganisationen des Vereines - die Bundeskammer der gewerblichen Wirtschaft Österreichs, der Österreichische Arbeiterkammertag, der Österreichische Gewerkschaftsbund und die Präsi-

dentenkonzferenz der Landwirtschaftskammern Österreichs - zusammengeschlossen haben. Eine Beratungs- und Forschungstätigkeit, für die in Österreich die Vorläufer der neuen Institution (der Verein für Einkaufsberatung und der VÖKO) seit Jahren wertvolle Pionierarbeit geleistet haben, wird nunmehr durch die Zusammenarbeit von Produzenten und Konsumenten auf eine neue, breite Basis gestellt. Schon 1961 soll die Zusammenarbeit zu einer Ausweitung und Intensivierung der Beratung im Dienste der Konsumenten führen.

Was 1961 untersucht wird:

Eine Hauptaufgabe des Vereines ist die Prüfung der Waren. Das Ziel dieser Untersuchungen ist die Feststellung des Gebrauchswertes. Diese komplexe Größe besteht aus dem Preis, der Qualität, der Leistung, dem Wirkungsgrad, der Lebensdauer, der Wirtschaftlichkeit und anderen Eigenschaften einer Ware. Die geplanten Untersuchungen (Waschmittel und Kosmetika, Waschmaschinen, Kühlschränke, Staubsauger, Küchenmaschinen, Fernseh- und Radioapparate, Bodenbeläge, Öfen und Geschirr) werden zum Teil in den noch auszubauenden eigenen Laboratorien, zum Teil an bestehenden Prüfungsinstituten vorgenommen werden.



"Wir möchten einen Ofen, der unsere Wohnung billig und gut heizt..." Mit diesen Worten betritt ein junges Ehepaar die Beratungsköje der Heizungsberatung im "Münchnerhof". Ein Heizungstechniker erkundigt sich zunächst eingehend nach der Wohnungssituation und läßt sich auch Pläne vorlegen, so daß der Wärmebedarf der betreffenden Wohnung ermittelt werden kann. Dann erst beginnt er die in Frage kommenden Lösungen zu besprechen und weist auf die Leistungsfähigkeit einzelner Geräte hin. Winter und Sommer ist die Heizungsberatung überfüllt und es müssen sogar Wartenummern für die Ratsuchenden ausgegeben werden.

Die Arbeit wird sich nicht nur auf die Feststellung des Gebrauchswertes einzelner Erzeugnisse beschränken, sondern auch auf die Festlegung von allgemeinen Mindestanforderungen für einzelne Warenkategorien erstrecken. Jedes Konsumgut, das den Mindestanforderungen entspricht, kann dann entsprechend gekennzeichnet werden.

Die Überwachung der Einhaltung der Wolldeklaration, die Ausarbeitung von Richtlinien zur Deklaration anderer Textilien und die genaue Beschriftung von Lebensmittelpackungen sind weitere Punkte des Arbeitsprogramms.

Beratung

Die Ergebnisse dieser umfangreichen Arbeiten bilden zusammen mit den bisherigen Erfahrungen der Konsumentenberatung die Grundlage für die Information und mündliche Beratung der Konsumenten. Dabei soll jede Bevormun-



zung des Verbrauchers vermieden werden. Man führt ihm vor allem die für ihn in Frage kommenden Alternativen vor Augen, damit er sich als informierter Käufer entscheiden kann und in der Lage ist, Eigenschaften und Preiswürdigkeit verschiedener Produkte zu vergleichen.

Die mündliche Fachberatung erstreckt sich 1961 nur auf Wien. Sie findet in den gut ausgestatteten Ausstellungsräumen im "Münchenerhof", Wien 6., Mariahilferstraße 81, statt. Darüber hinaus werden im Lokal, Wien 16., Lerchenfeldergürtel 37, allgemeine Auskünfte erteilt. Auch ein Teil der Rechtsberatung wird in diesem Lokal abgewickelt.

Gestatten:
mein Name ist
Konsument

Verzeihen Sie, bitte, daß ich es für notwendig finde, mich vorzustellen. Man nennt mich zwar häufig "Majestät", aber man vergißt so oft auf mich und meine Interessen, daß ich mich fragen muß, ob man mich überhaupt kennt.

Man versucht, mir mit zehntausenden verschiedenen Waren zu dienen, aber es ist manches darunter, das mir nicht nützlich ist. Inserate und moderne Werbemittel bemühen sich, mir alle Waren schmackhaft zu machen. Man scheint jedoch meine wirklichen Wünsche nicht immer richtig zu verstehen. Trotz der Millionenbeträge, die die moderne Reklame aufwendet, bin ich nicht ausreichend informiert. Mir fehlt oft die Antwort auf die Frage, was in dieser Flut angebotener Waren teuer und schlecht, was preiswert und für meinen Bedarf entsprechend ist.

Das neue Informationsblatt, das nun vorliegt, soll diesem Mangel abhelfen. Es trägt meinen Namen, und will objektiv meinen Interessen dienen. Ich habe damit eine Stimme gefunden, die meine oft mißachteten Wünsche in der Öffentlichkeit vertritt. Da mich alle achten und behaupten mir zu dienen, darf ich hoffen, daß die Information aller Interessierten wesentlich dazu beiträgt, daß man meine Anliegen beachtet.



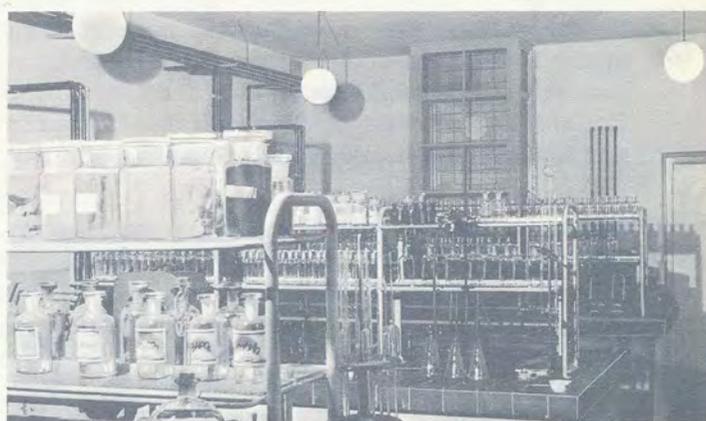


Ein Laboratorium, in dem Untersuchungen für den Verein für Konsumenteninformation durchgeführt werden.

Während die Prüfungsabteilung des Vereins in Labors Untersuchungen von Waren durchführt, damit den Konsumenten wissenschaftlich fundierte Auskünfte erteilt werden können, klappt im Informationsreferat die Schreibmaschine, um die durch Prüfung gewonnenen Ergebnisse den Konsumenten mitzuteilen.



Ein dichter Besucherkreis umgibt den Berater für Fußböden- und Wandbeläge. "Empfehlen Sie in meinem Fall Linoleum, Plastik oder Gummibelag?" "Wie kann ein unebener Fußboden ausgeglichen werden?" Fragen prasseln auf den Fachmann nieder, der sich mit jedem Einzelnen befaßt, Muster vorzeigt und versucht, für jeden Einzelnen die günstigste Lösung zu finden. In heiklen Fällen findet die Beratung - nach Voranmeldung - sogar im eigenen Heim der Ratsuchenden statt, damit die Gegebenheiten an Ort und Stelle begutachtet werden können.



Interessenten aus den Bundesländern haben die Möglichkeit, schriftliche Anfragen an den Verein für Konsumenteninformation zu senden, die kostenlos beantwortet werden. In dieser Form ist die Möglichkeit der individuellen Beratung für Interessenten in ganz Österreich schon jetzt gegeben.

Information

Nicht nur durch die persönliche Beratung sollen Konsumenten informiert werden. "Marktübersichten" werden zusammengestellt, die in übersichtlicher Tabellenform für bestimmte Waren (z. B. Kühlschränke, Staubsauger etc.) die wichtigsten Daten aller in Österreich angebotenen Modelle (z. B. Preis, Größe, Ausstattung etc.) vermitteln. Merkblätter informieren Interessenten über wichtige Gesichtspunkte, die beim Kauf einer bestimmten Ware berücksichtigt werden sollen. Fernsehsendungen ("Hausfrau sein, dagegen sehr"), Radiosendungen, Plakate und Zeitungsartikel machen eine breitere Öffentlichkeit mit den Ratschlägen des Vereins für Konsumenteninformation vertraut. Freitags erscheint in den großen

Tageszeitungen Wiens die Marktprognose für den Obst- und Gemüsekauf zum Wochenende. Das Kundendienst-Tonband vermittelt in Wien unter der Telefonnummer 1713 Woche für Woche neue Einkaufstips. Nun erscheint auch eine eigene Zeitschrift, der "Konsument", die sich freilich vorläufig noch nicht an die Masse der Konsumenten direkt wenden kann, sondern zunächst vor allem der Information von maßgeblichen Persönlichkeiten, Redaktionen und Institutionen dient.

Wir helfen

nicht nur den Konsumenten, sondern

● auch dem Handel

denn der seriöse Fachhandel ist an objektiver Beratung der Kundschaft interessiert.

Gut informierte Käufer wissen, was sie wollen und sind bei ordentlicher Bedienung zufriedene Kunden.

Gut informierte Käufer sind gegen unseriöse Verkaufspraktiken immun und lehnen unlautere Konkurrenz ab.

● auch dem Erzeuger

denn Gewerbe und Industrie sind an einem engen Kontakt mit den Verbrauchern interessiert.

Die objektive Untersuchung der Waren oder eine praktische Gebrauchswertprüfung führen mitunter zur Aufdeckung von Mängeln; Verbesserungsvorschlägen nützen den betreffenden Erzeugern.

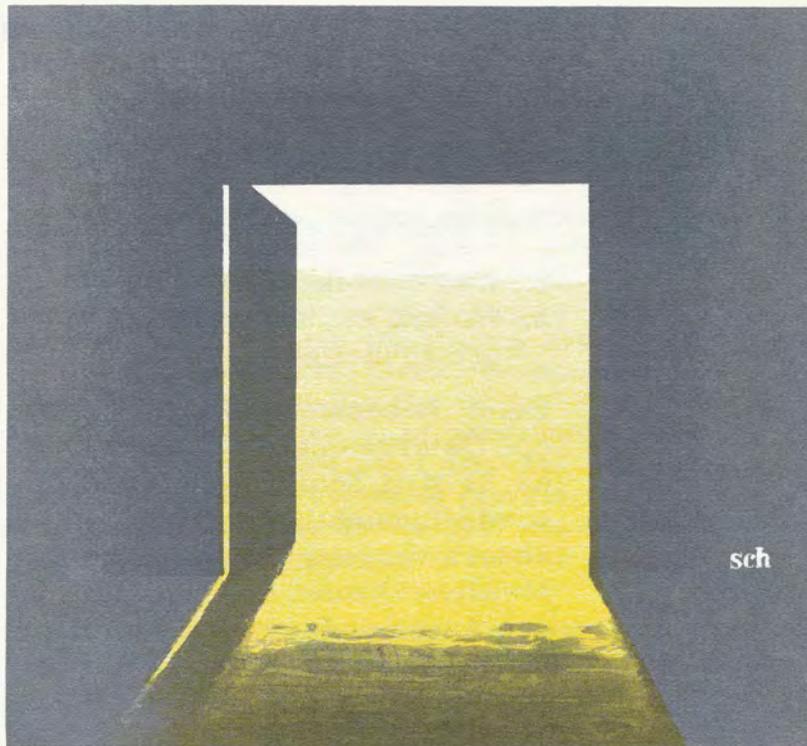
Konstruktive Kritik und Anregungen tragen ebenfalls dazu bei, den Qualitätsstandard der österreichischen Produkte zu heben.

Wenn Verbraucher die jeweils preisgünstigsten Erzeugnisse kaufen, so wird es nach und nach zu einer Typenbereinigung kommen.

● auch dem Landwirt

denn die Landwirte sind, wie die Städter, Verbraucher.

Die Ratschläge an Verbraucher, welche Nahrungsmittel hochwertig und preisgünstig sind und wann sie am vorteilhaftesten eingekauft werden, werden in vielen Fällen den Konsum heimischer Nahrungsmittel bewirken.



Das Tor ist offen

für alle Ratsuchenden.

Die Beratungsstelle im Münchnerhof, Wien 6., Mariahilferstraße 81, ist Dienstag bis Freitag von 15 bis 19 Uhr, Samstag von 9 bis 19 Uhr und im September auch Sonntag von 15 bis 19 Uhr geöffnet. Fachberatung ist allerdings nur während der Beratungszeiten möglich.

Fachberatung: Wien 6., Mariahilferstraße 81 (Münchnerhof)

Gasgeräte, Installationen	Di. Do. Sa.
Beheizung	Di. Do. Sa.
Staubsauger, Küchenmaschinen, Kühlschränke, Waschmaschinen	Di. Fr. So*
Radio und Fernsehgeräte, Plattenspieler	Mi. Sa.
Textilien	Di. Mi. Fr.
Strick- und Nähmaschinen	Sa.
Fotogeräte	Mi. Do.
Motorfahrzeuge	Fr.
Beratung für Bauwillige, Wohnungs- und Mietrechtsberatung	Mi. Fr.
Boden-, Möbel-, Wandbelag	Mi. Fr. So*
<u>Auskunftsstelle u. Haushaltsberatung:</u> Wien 16., Lerchenfelder Gürtel 37	Mo. Fr.
<u>Rechtsberatung und Beschwerdestelle</u>	

Wien 6., Mariahilferstraße 81 Di. Do.
Wien 16., Lerchenfelder Gürtel 37 Sa. (9 bis 12 Uhr) und Di.

Die Beratung erfolgt kostenlos jeweils zwischen 16 und 19 Uhr.

* Von Juni bis September finden diese Beratungsstunden an Samstagen statt.

Einkaufshinweise durch Telefon-Tonbandkundendienst Tel. 1713.

Beachten Sie den Rat unabhängiger Fachleute Sie ersparten Zeit, Ärger und Geld.

Richtig ernähren - billig kaufen



Wer überlegt einkauft fragt sich:

1. Was brauche ich?
2. Wo und wie bekomme ich es am preisgünstigsten?

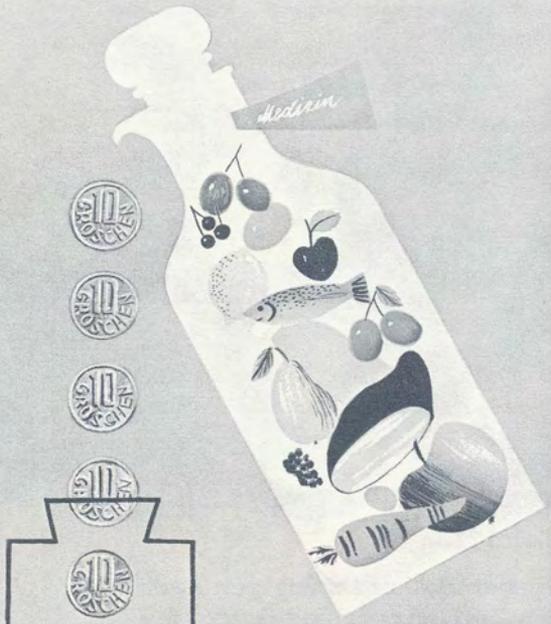
Beim Lebensmittelkauf, für den die Österreicher im Jahre 1960 ca. 33 Mrd. Schilling aufwendeten, wird offensichtlich in vielen Fällen anders vorgegangen. Die meisten Menschen kaufen Lebensmittel mit den Augen und mit dem Gaumen - ohne Rücksicht darauf, was ihrer Gesundheit und was ihrer Brieftasche nützt. Die Folge: Ärzte schätzen, daß sich ca. 60 % der Österreicher falsch ernähren und dadurch ihre Gesundheit untergraben.

Was essen?

Wissenschaftler diskutieren, welche Nahrungsmengen der Mensch zu sich nehmen soll und in welcher Zusammensetzung. Übereinstimmung besteht darüber, daß es unbedingt nötig ist, dem Körper die erforderlichen Grundnahrungsmittel in der richtigen Zusammensetzung zuzuführen. Wir können annehmen, daß der erwachsene Mensch im Tag durchschnittlich 1 Gramm Eiweiß pro Kilogramm Körpergewicht, ferner 50 bis 90 Gramm Fett und 400 bis 800 Gramm Kohlehydrate benötigt. Wer dabei mehr Kalorien zu sich nimmt, als er verbraucht, setzt Fett an. Der durchschnittliche tägliche Kalorienbedarf beträgt:

	bei der Frau	beim Mann
1. Bedarf für den ruhenden Körper	1200-1600	1400-1800
2. dazu kommen "Arbeitskalorien", und zwar bei Büroarbeit	+	+
bei leichter körperlicher Arbeit	800	800
bei schwerer körperlicher Arbeit	1200	1500
bei Schwerstarbeit	1800	2100
	2200	2800

GESÜNDER ESSEN - BILLIGER ESSEN

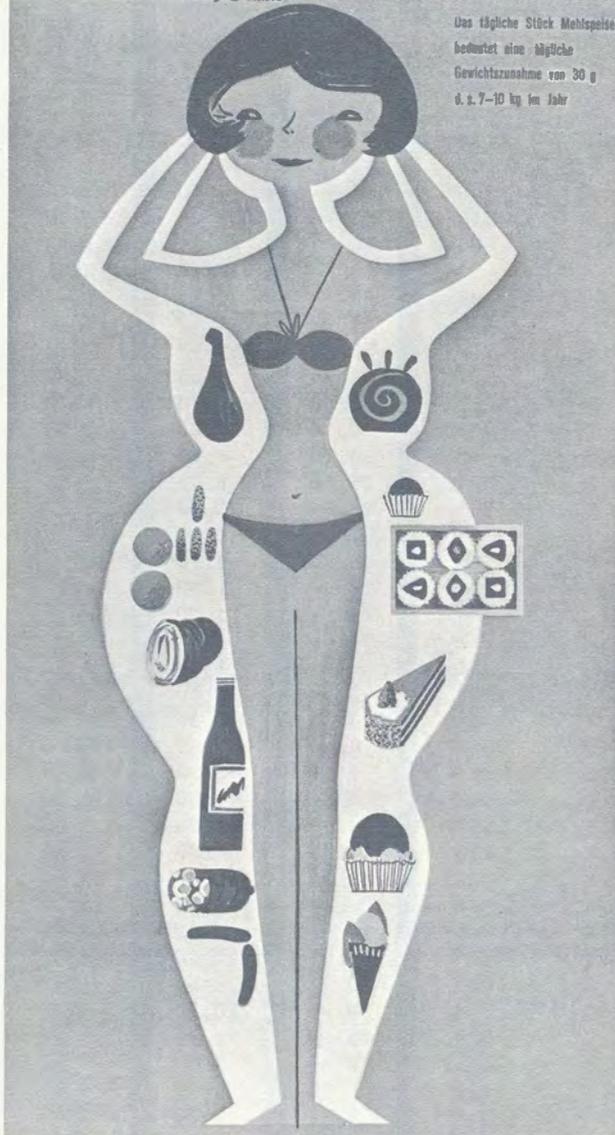


Bei der Zusammenstellung des Speisezettels ist nicht nur darauf zu achten, daß dem Körper die erforderliche Kalorienzahl zugeführt wird, sondern auch für ausreichende Vitaminversorgung muß Vorsorge getroffen werden. Die Nahrung muß überdies genügend Spurenelemente und Auxone (Wuchs- und Zellvermehrungsstoffe) enthalten, was jedoch bei gemischter Kost im allgemeinen der Fall ist.

ISS DICH SCHLANK

weniger Fett und Kohlenhydrate - mehr Eiweiß
Milch Topfen Käse Fisch mageres Fleisch

Das tägliche Stück Mehlspeise
bedeutet eine tägliche
Gewichtszunahme von 30 g
d. s. 7-10 kg im Jahr



Was ist billig?

Die Tabelle zeigt den Eiweiß-, Fett- und Kohlenhydratgehalt verschiedener wichtiger Lebensmittel, den Kaloriengehalt in 100 Gramm dieser Lebensmittel und den durchschnittlichen Kilogrammpreis im Jänner 1961. Um den Nährwert dieser Lebensmittel vergleichen zu können, wurde berechnet, wieviel jeweils 1000 Kalorien kosten. Bei Lebensmittel, die beträchtlichen Eiweißgehalt aufweisen, wurde überdies der Preis für 100 Gramm Eiweiß (Spalte 7) angegeben. Die in der Preiskolonne angeführten Zahlen stellen den tatsächlichen Preis nach Abzug des nicht verwertbaren Anteiles (Knochenabfall etc.) dar. Bei den Obst- und Gemüsesorten wurde der Jahresdurchschnittspreis des Jahres 1960 den Berechnungen zugrunde gelegt.

Die Tabelle zeigt Preisunterschiede, die so erheblich sind, daß sie unter Umständen die Gestaltung des Speisezettels zu beeinflussen vermögen. So kosteten 1000 Kalorien als runde Erdäpfel 1.15 S, als Zucker 1.50 S, als Roggenbrot 1.60 S, als Reis 1.70 S, als aufgefettete Vollmilch 3.90 S, als Blutwurst 11.60, als Schweinefleisch 30.- S, als Kalbfleisch 40.- S und als Forelle 82.- S. Fast ebenso große Unterschiede weist der Preis für 100 Gramm Eiweiß auf. Diese kosten in der Magermilch 2.20 S, im Sojamehl 3.80 S, im Weizenmehl 4.- S, in getrockneten Erbsen 4.20 S, im Seefisch 11.60 S, im Ei 14.30 S, in magerem Schweinefleisch 16.60 S, im Kalbfleisch 20.- S, in der Extrawurst 21.- S, im Hühnerfleisch 29.- S und in der Forelle 42.- S.

Welche Nahrungsmittel sind preisgünstig?

Falsche, einseitige Ernährung schadet der Gesundheit, meist aber auch der Brieftasche. Die Verbraucher sollten daher in stärkerem Maße versuchen, preisgünstig einzukaufen. Leider sind jene Lebensmittel, die uns die notwendigen Nährstoffe am billigsten bieten, nicht immer die schmackhaftesten. Dennoch sollte die Hausfrau wissen, was sie beim Einkauf des einen oder anderen Lebensmittels für ihr Geld bekommt.

Tabelle



"Richtig ernähren, sparsam einkaufen" ist der Titel einer Beratungsausstellung, die im "Münchenerhof" gezeigt wird.

Nahrungsmittel	Je 100 g dieses Nahrungsmittels liefern dem Körper				Preis in S per kg bzw. je 1 l	1000 Kal. kosten S	100 g Eiweiß kosten S
	Gramm Eiweiß	Gramm Fett	Gramm Kohlehydrate	Kalorien			
Rindfleisch, mager	20.6	3.5	0.6	123	38.--	30.90	18.40
Rindfleisch, mittelfett	19.9	7.8	0.4	156	36.--	23.10	18.10
Kalbfleisch	20.0	2.0	0.5	100	40.--	40.--	20.--
Schweinefleisch, mager	21.7	3.1	0.5	120	36.--	30.--	16.60
Schweinefleisch, fett	9.0	56.5	0.2	563	25.--	4.45	27.80
Pferdefleisch	21.5	2.5	0.9	115	24.--	20.90	11.20
Leber (Schwein)	19.9	3.7	3.3	130	34.--	26.20	17.--
Rindsniere	18.4	4.5	0.4	119	24.--	20.20	13.--
Blutwurst	10.0	5.0	4.0	103	12.--	11.60	11.--
Extrawurst	12.4	30.0	4.0	346	26.--	7.60	21.--
Dauerwurst, fett	21.8	46.0	0.2	518	36.--	6.90	16.50
Kabeljaufilet	16.0	0.3	-	68	18.50	27.20	11.60
Karpfen	19.8	1.9	-	99	26.--	26.--	13.20
Forelle	19.2	2.1	-	98	80.--	82.--	42.--
Gansfleisch	15.9	45.6	0.2	490	36.--	7.30	22.60
Hühnerfleisch	19.3	3.0	0.6	110	56.--	51.--	29.--
Vollmilch, 3.6% Fett	3.4	3.6	4.8	67	2.60	3.90	7.60
Sauermilch	3.4	3.2	4.2	61	2.62	4.30	7.70
Mager- od. Buttermilch	3.4	-	4.8	33	0.74	2.20	2.20
Topfen, 10% Fett	17.2	1.2	4.0	98	6.70	6.80	3.90
Emmentaler	27.5	28.3	2.2	384	25.60	6.70	9.30
Schmelzkäse	37.8	10.3	3.1	263	26.--	9.90	6.90
Ei, 1 Stk. zu 57 Gramm	7.0g	6.1g	0.3g	87	1.--	11.50	14.30
Butter	0.7	80.0	0.8	750	35.20	4.70	-
Hausschmalz, incl.	0.3	99.5	-	925	18.--	1.90	-
Margarine	0.5	80.0	-	748	14.--	1.90	-
Speise-Öl	-	99.5	-	925	14.--	1.50	-
Reis	7.9	0.5	77.8	356	6.--	1.70	7.50
Haferflocken	16.3	5.7	66.3	392	13.60	3.50	8.30
Weizenmehl	10.7	1.7	71.7	354	4.30	1.20	4.--
Weizengrieß	9.4	0.2	75.9	352	4.80	1.40	5.10
Hirse	10.5	4.3	68.2	364	8.40	2.30	8.--
Vollkornbrot	8.1	0.9	51.0	251	4.--	1.60	4.90
Roggenmischbrot	6.3	0.9	52.9	251	4.--	1.60	6.30
Weißgebäck	6.8	0.5	57.8	270	11.30	4.20	16.60
Knäckebrot	11.4	2.0	68.1	345	23.30	6.70	20.--
Zwieback	9.9	2.6	75.5	374	24.--	6.40	24.20
Teigwaren	9.6	1.0	75.9	360	16.--	4.40	16.60
Zucker	-	-	99.8	410	6.20	1.50	-
Kandiszucker	-	-	99.8	410	20.--	4.90	-
Honig, incl.	0.4	-	81.0	334	36.--	10.80	-
Speise-Schokolade	6.5	27.5	61.6	536	60.--	11.40	93.--
Linsen	26.0	1.9	52.8	341	19.--	5.90	7.30
Erbsen, getrocknet	23.4	1.9	52.7	330	9.80	3.--	4.20
Bohnen, getrocknet	25.7	1.7	47.3	315	9.--	2.90	3.50
Haselnußkerne	17.4	62.6	7.2	682	43.--	6.30	24.70
Walnußkerne	16.7	58.5	13.0	666	56.--	8.40	33.50
Mandeln	21.4	53.2	13.2	637	50.--	7.90	23.40
Erdäpfel, runde	2.0	-	20.9	96	1.10	1.15	5.50
" lange	2.0	-	20.9	96	1.70	1.77	8.50
" Kipfler	2.0	-	20.9	96	3.40	3.50	17.--
Karotten	1.0	-	5.0	25	2.40	9.20	-
Kohlrabi	2.5	-	5.8	35	4.--	11.40	-
Karfiol	2.5	-	4.6	32	8.--	25.--	-
Kohl	2.7	-	5.0	36	5.--	13.90	-
Chinakohl	2.5	-	3.0	23	3.50	15.30	-
Spinat	2.3	-	2.0	20	3.--	15.--	-
Salat	1.4	-	2.0	16	5.--	31.--	-
Gurken	0.6	-	1.4	8	6.--	75.--	-
Äpfel	0.4	-	13.3	59	4.--	6.80	-
Birnen	0.4	-	13.6	59	6.--	10.--	-
Zwetschken	0.7	-	15.7	70	4.--	5.70	-
Rosinen	1.6	-	66.2	295	16.--	5.40	-
Feigen	3.3	-	58.8	270	7.--	2.90	-
Bananen	1.3	-	22.8	100	9.--	9.--	-

1) Durchschnittspreis für Jänner 1961 (bez w. Jahresdurchschnitt 1960) in Wien.

Vitamine sind unentbehrlich!

Der Vitaminbedarf der Menschen ist vielfältiger Natur. Eine wichtige Rolle spielt das Vitamin C, es ist aber keineswegs das einzige. Erwachsene brauchen im Tag etwa 70-100 mg Vitamin C, Kinder 30-75 mg.



100 Gramm enthalten	Vitamin C in mg	
Hagebutten	400	- 1500
Orangen, Grapefruit	40	- 60
Zitronen	42	- 62
Ribisel, schwarz	100	- 160
" rot	25	- 32
Paprika, frisch	130	- 200
Petersilie	80	- 160
Kohlarten	80	- 120
Kraut	35	- 50
Spinat	40	- 80
Karfiol	35	- 60
Salat	8	- 18
Chinakohl	20	- 26
Vogerlsalat	40	- 80
Erdäpfel	8	- 38
Rettich	20	- 25
Bohnen, frisch	5	- 20
Paradeiser	12	- 32
Gurken	3	- 9
Äpfel	2	- 35
Bananen	8	- 12
Kirschen	7	- 11
Marillen	2	- 10
Pfirsiche	7	- 10
Pflaumen	5	- 8
Nußkerne, frisch	16	- 20
Melonen	5	- 14
Weintrauben	2	- 5
Kuhmilch	0,5	- 1
Fleisch	1,5	- 2
Rindsleber	20	- 70
Schweinsleber	12	- 45

1 mg = 1/1000 Gramm

Diätkost.

Viele müssen Diät halten, das heißt, sie müssen besonders leicht verdauliche Nahrungsmittel zu sich nehmen. Häufig wird Kalbfleisch für Krankenkost verwendet. In manchen Fällen kommen aber auch andere Fleischsorten oder Fisch in Frage, die unter Umständen preisgünstiger sind.

Wann einkaufen?

Wie preisgünstig ein Lebensmittel ist, hängt natürlich nicht nur von seinem Nährstoffgehalt, sondern auch von seinem Preis ab. Die Schwankungen dieser Preise werden besonders bei Obst und Gemüse häufig unterschätzt. Die Erfahrung zeigt, daß die ersten Lieferungen von frischem Obst und Gemüse außerordentlich teuer sind. So wurden heuer für die ersten Ananaserdbeeren in den Läden bis zu S 40.-, für die ersten Kirschen bis zu S 24.- und für die ersten Gurken bis zu S 36.- je Kilogramm verlangt. Mit steigenden Importen beginnen die Preise etwas zu fallen, bis sie zu Beginn der heimischen Ernte, infolge der damit verbundenen Importsperrre, neuerlich Rekordhöhe erreichen. Es mag vertretbar sein, diese "Primeurs" in kleinen Mengen als Delikatesse zu kaufen; wer sparsam ist, wird zuwarten. Erfahrungsgemäß sind in der Regel schon wenige Wochen nach den Höchstpreisen Obst und Gemüse in besserer Qualität und zu einem Bruchteil dieser "Seltenheitspreise" zu bekommen. Die Ersparnisse, die dabei erzielt werden können, werden häufig unterschätzt.

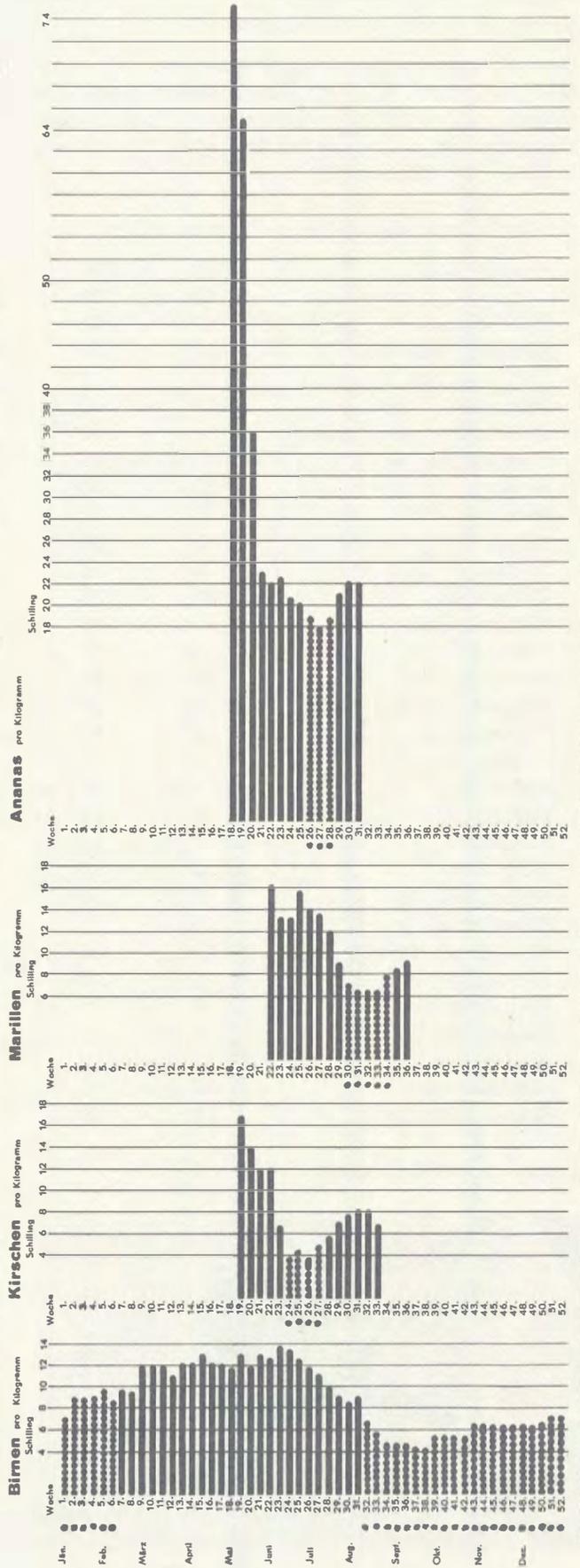
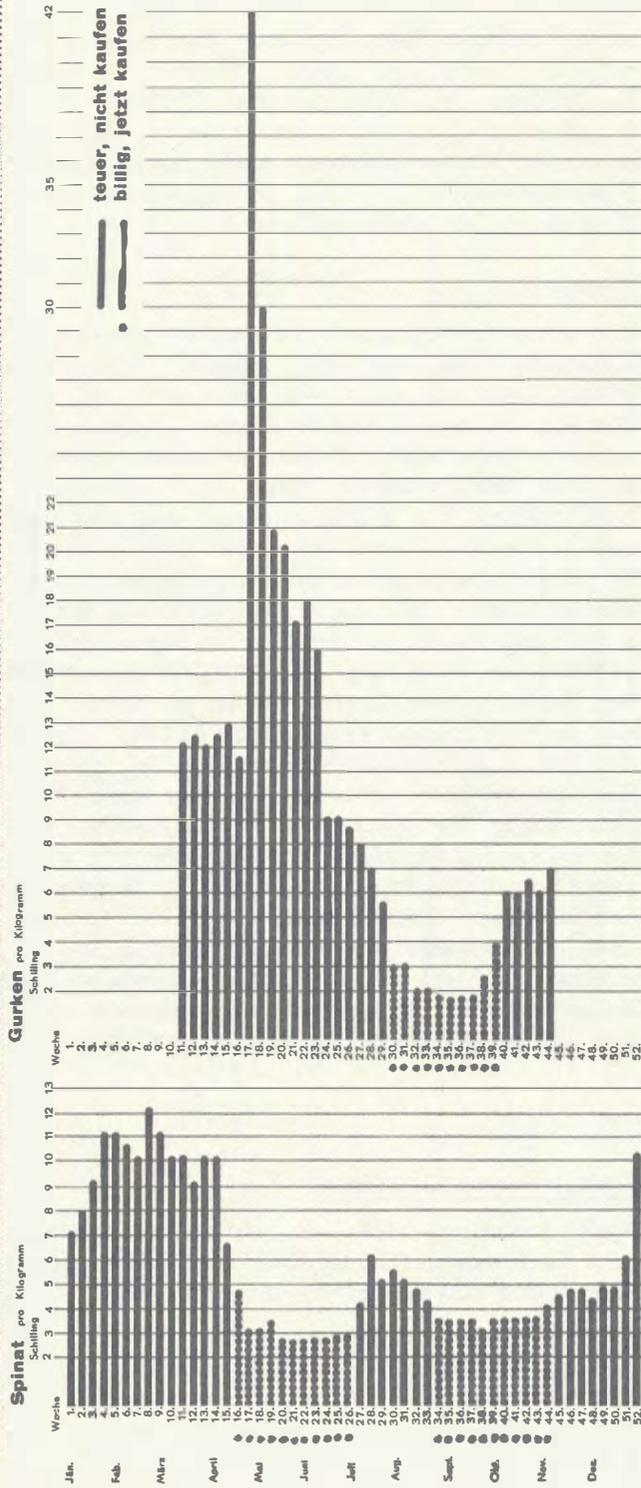
Äpfel - wertvolles Obst.

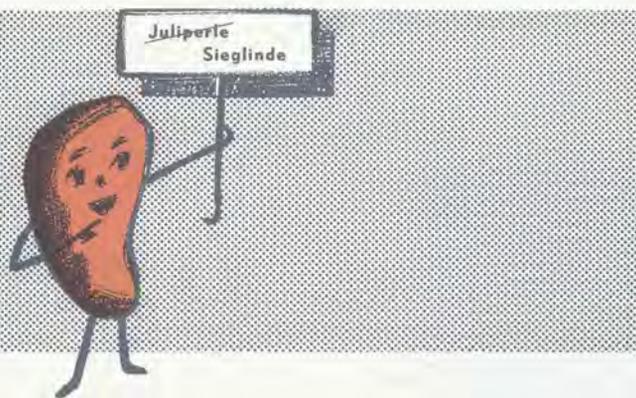
Äpfel enthalten nicht nur Vitamine sondern sind auch nahrhaft. 1 kg Äpfel enthalten durchschnittlich 600 Kalorien, das entspricht

1 Liter Konsummilch oder
 1/2 kg Kalbfleisch "
 3/4 kg Fisch "
 1/2 kg Topfen "
 6 Eiern



Wann die Zeit der günstigsten Einkäufe ist, zeigt die folgende Darstellung, der die Entwicklung der Letztverbraucherpreise auf dem Wiener Naschmarkt im Jahre 1960 zugrunde liegt. 1961 hat sich der Termin des günstigsten Einkaufs witterungsbedingt bei mehreren Sorten um 1 - 2 Wochen verschoben.





Kennzeichnung der Erdäpfel

Die Kartoffel ist ein Grundnahrungsmittel. Unter normalen Umständen beträgt der Erdäpfelkonsum des Österreicherers etwa 90 kg pro Jahr. Käufer und Verkäufer sind sich aber oft nicht über die Sorte, ihre Eigenschaften und ihren Verwendungszweck im klaren. Da die Unkenntnis der Eigenschaften der verschiedenen Sorten für die Hausfrau, die im Laden einfach "Erdäpfel" verlangt, immer wieder zu unliebsamen Überraschungen führt, will der Verein für Konsumenteninformation die Aufklärung auf diesem Gebiet übernehmen.

Der Verein ist nicht die einzige Stelle, die sich mit diesem Problem beschäftigt. Das Landwirtschaftsministerium bereitet gegenwärtig eine Verordnung über die Kartoffeldekларation vor. Nach diesem Verordnungsentwurf sollen Speisekartoffeln als "Salatkartoffeln", "vorwiegend festkochende Kartoffeln" (feste) oder als "mehlige Kartoffeln" (mehlige) bezeichnet sein.

Zu diesen Gruppen zählen folgende Sorten:

1. Salatkartoffeln sind die Sorten Kipfler und Sieglinde. (Die Bezeichnung "Juliperle" für letztgenannte Sorte ist falsch, da die Sorte "Juliperle" ausgestorben ist. Sieglinde ist jedoch nur mit Vorbehalt als Salatkartoffel, eher als festkochende Kartoffel zu bezeichnen).
2. Vorwiegend festkochende Kartoffeln sind die Sorten Agnes, Allerfrüheste Gelbe, Bintje, Bona, Comtessa, Delos, Erdgold, Erika, Erstling, Fina, Forelle, Grata, Isola, Jakobi, Lori, Oberanbacher Frühe, Planet, Sirtema und (bis 15. Juli jeden Jahres) Saskia.
3. Mehligkochende Kartoffeln sind die Sorten Ackersegen, Aquila, Benedikta, Capella, Cosima, Lerche, Maritta, Voran und (ab 16. Juli jeden Jahres) Saskia.

Für Frühkartoffeln genügt die Bezeichnung "Frühkartoffeln". Werden verschiedene Sorten gemischt, so dürfen sie nur als "Futterkartoffeln" oder "Industriekartoffeln" verkauft werden. Die geplante Verordnung sieht auch vor, daß die Kartoffeldekларation in gut lesbarer Schrift vorgenommen werden muß.

Der Handel hat gegen diesen Verordnungsentwurf Einwände erhoben. Er macht u. a. darauf aufmerksam, daß die Durchführung der Erdäpfelkennzeichnung eine Sortenbereinigung zur Voraussetzung hat, und die Händler eine Garantie für die "innere Beschaffenheit" der Erdäpfel nur leisten können, wenn diese Garantie bereits vom Produzenten ausgeht. Heute fällt es selbst dem Fachmann schwer, die einzelnen Sorten zu unterscheiden und der Kaufmann kann keinerlei Garantie für die richtige Dekларation übernehmen.

Auch der Handel ist jedoch der Meinung, daß nur gute und sortenreine Speisekartoffeln auf den Markt gebracht werden sollen. Der Käufer, der schon heute mit gutem Recht verlangen kann, daß ihm über die Eigenschaften der angebotenen Erdäpfel Auskunft erteilt wird, kann deshalb hoffen, daß in absehbarer Zukunft Klarheit beim Erdäpfelkauf herrschen wird.

In eigener Sache

Fernsehsendungen

Der Verein für Konsumenteninformation stellt die Unterlagen für die Fernsehsendung "Hausfrau sein dagegen sehr" bei. Im Rahmen dieser Sendung wurden am Dienstag, den 30. Mai Einkaufshinweise für Gasgeräte geboten. Am Dienstag, den 26. Juni folgten Ratschläge für Interessenten am Eigenheimbau und am 8. August sowie am 19. September wird das Thema "Richtig ernähren, billig einkaufen" behandelt.

Ausländische Gäste studieren Wiener Konsumentenberatung

Die Erfolge bei der individuellen Beratung der Verbraucher werden auch im Ausland anerkannt. Es ist daher verständlich, daß der Verein für Konsumenteninformation schon wiederholt Ziel ausländischer Delegationen und Studiengruppen war. Gruppen jugoslawischer und schweizer Gewerkschafter studierten die Einrichtungen des Vereines und auch ein Delegierter der hochentwickelten amerikanischen Consumers Union stattete dem Verein einen Besuch ab.

Würste unterm Röntgenschirm

Ob man gut oder schlecht kauft, hängt nicht nur von der Preishöhe ab, sondern auch von der Qualität der Ware. Bei Nahrungsmitteln ist diese Qualität nicht immer auf den ersten Blick erkennbar. Zur Not kann die Hausfrau noch feststellen, ob das Gemüse frisch oder verwelkt, die Kirschen verfault und wurmig oder einwandfrei sind; verdorbenes Fleisch ist am Geruch zu erkennen. Bei anderen Nahrungsmitteln treten jedoch Schwierigkeiten bei der Beurteilung auf.

Bei Wurst ist die Beurteilung der Qualität besonders schwierig. Sie hängt nicht nur vom Geschmack, sondern vor allem auch von der Güte des verwendeten Fleisches ab. Im verarbeiteten Zustand kann sich der Käufer praktisch kaum ein richtiges Urteil bilden. Ob in der Wurst Flachsen in überreichem Maße enthalten sind, ob der Wassergehalt zu groß ist oder ob sonstige Zusätze verwendet wurden, kann im allgemeinen nur durch eine fachmännische Überprüfung festgestellt werden.

Derartige Untersuchungen sind im Interesse der Konsumenten dringend erforderlich. Der Verein für Konsumenteninformation veranlaßte daher



stichprobenweise Überprüfungen von "Frankfurtern" (Wiener Würsteln), die ergeben haben, daß alle untersuchten Proben (Fabrikate eines mittleren und eines größeren Wursterzeugers) von schlechter Qualität sind. Das zusammenfassende Prüfergebnis lautet:

Nach obigem Befund sind alle drei vorgelegten Proben Frankfurter genußtauglich, aber als minderwertig zu beurteilen.

Die Marktämter in ganz Österreich haben die Aufgabe, stichprobenweise ständig sämtliche Wurstsorten zu überprüfen. Auch die offiziellen Berufsvertretungen führen periodisch, unter Aufwand beträchtlicher Mittel, Lebensmitteluntersuchungen der Erzeugnisse ihrer Mitgliedsbetriebe durch, bei denen nicht nur die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, sondern auch die Qualität der betreffenden Erzeugnisse überprüft werden. Die Ergebnisse werden den jeweiligen Erzeugerfirmen bekannt gegeben. Wenn, wie im vorliegenden Fall, durch eine Untersuchung des Vereines mindere Qualität bei Frankfurtern tatsächlich festgestellt wurde, sind auch die Berufsvertretungen selbstverständlich bemüht, derartige Mißstände in Hinkunft hintanzuhalten.



Fleischstücke. Der Original-Steakmaster ist eine Fleischveredlungsmaschine, die zähe, sehnige Fleischstücke durch ein patentiertes Zieh-Schnittverfahren auflockert und wieder zu einem zart-weichen Stück verstrickt.

Moderne Methoden der Verarbeitung erfordern moderne Methoden des Käuferschutzes.

Schlußfolgerungen auf die Qualität der Produkte der überwiegenden Mehrheit

der wursterzeugenden Betriebe zu ziehen, wäre jedoch unrichtig, da diese Untersuchung nur zwei (allerdings wegen ihrer Produktionskapazität bedeutende) der insgesamt ca. 8000 wursterzeugenden Betriebe Österreichs betrifft. Immerhin bestätigt das Ergebnis der Untersuchung die Notwendigkeit einer systematischen Überprüfung der Qualität der Wurstwaren. Der Verein für Konsumenteninformation wird deshalb seine Untersuchungen in größerem Umfang fortsetzen und der Öffentlichkeit zum gegebenen Zeitpunkt darüber berichten.

Käuferwünsche zur Verpackung

Von vielen Seiten werden Bemühungen um eine zweckmäßige Verpackung der Lebensmittel unternommen, doch wird den für den Konsumenten wichtigen Gesichtspunkten oft nur teilweise oder auch gar nicht Rechnung getragen. Dies vielleicht deshalb, weil die Käuferwünsche bisher kaum zusammengefaßt und an die Lebensmittelerzeuger herangetragen wurden.

Zweckmäßigkeit:

Die Verpackung muß in erster Linie hygienisch sein und sich für eine zweckmäßige Lagerung der Lebensmittel eignen. Ferner sind alle Eigenschaften der Verpackung wichtig, die ein rasches Einkaufen ermöglichen. Wirkliche Hilfe bieten jene Verpackungen, die eine rasche Beurteilung der Ware garantieren. Sollte die Lagerungsfähigkeit des Lebensmittels beschränkt sein, so wäre es unbedingt erforderlich, das Datum der Haltbarkeit auch für den Käufer ersichtlich zu machen. Kennzahlen, die lediglich für den Verkäufer verständlich sind, genügen nicht (z. B. bei vorverpacktem, geschnittenem Brot).

Beurteilungsfreiheit bei der Auswahl:

Dies ist am besten durch ein Klarsichtfenster (Klarsichtpackung) möglich. Das durchsichtige Verpackungspapier soll nicht gefärbt sein, damit die Naturfarbe der Lebensmittel ersichtlich ist.

Mengenbezeichnung:

Die üblichen Mengenbezeichnungen (1/4, 1/2, 1 kg etc.) sind der Hausfrau vertraut und lassen leichter Preisvergleiche zu. Bei Pakungen mit ungewohnten Gewichten (z. B. ca. 37 dkg Linsen), die nur mit runden Preisen angeschrieben sind und auf denen die Angabe des Kilopreises fehlt, ist der Preisvergleich schwer möglich. Der Käufer muß erst komplizierte Berechnungen anstellen, bis er weiß, ob eine bestimmte Ware billiger oder teurer ist als eine andere. Alle vorverpackten Waren sollen daher zumindest eine Gewichtsangabe, darüber hinaus aber noch die Angabe des Kilopreises tragen.

Der Verkauf nach Mengeneinheit (5 Zitronen in einem Plastiksäckchen) ist - falls nicht eine Verbilligung der Ware bei Abnahme von 5 Stück erfolgt - für den Konsumenten nicht vorteilhaft.

Bequemes Öffnen und Verschließen:

Nichts irritiert mehr als eine schwer zu öffnende Flasche oder Dose. Viel technischer Aufwand erfolgt mit dem Ziel, den Büchsenöffner überflüssig zu machen. Dies ist zwar gelungen, doch wird diese Möglichkeit leider nicht immer genutzt. Für flüssige Lebensmittel eignen sich als Verschlüsse der Flaschen und Behälter besonders Schraubverschlüsse und Plastikverschlüsse (z. B. bei manchen Ölkannen), die so konstruiert sind, daß sie das Tropfen nach Gebrauch verhindern. Praktische Verschlüsse, die auch nach dem ersten Öffnen klaglos weiter zu verwenden sind, werden heute bei Marmeladen, Sauergemüse, Gurken etc. angewendet (Plastik- und Metallverschlüsse). Verpackungen für Lebensmittel, wie Brösel und Teigwaren, sollen nicht nur haltbar sein (Säckchen und Schachteln, die leicht zerreißen,

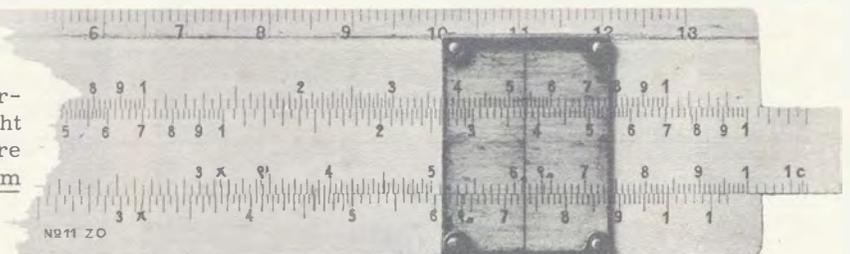
bringen Verluste), sondern auch entweder durch Steckverschlüsse oder perforierte Eindruckstellen eine längere Verwendung der Verpackung garantieren.

Bequemlichkeit bei der Lagerung und Benutzung: Diese ist sowohl bei Waren für den Sofortverbrauch als auch beim Verbrauch in kleineren Mengen wichtig. Die Packungen sollen so gewählt sein, daß sie leicht in Regale und in den Kühlschrank passen, da der Verbraucher es im allgemeinen vorzieht, die ursprüngliche Verpackung zu verwenden. Für Gefäße, die beim Anfassen leicht rutschen (Ölflaschen, Fruchtsäfte), sind Rillen nötig, große Verpackungen benötigen Griffe. Waren, die durch die Lagerung ihr Aroma oder die gewünschte Konsistenz verlieren (Salz, Gewürz, Kaffee), benötigen Spezialverpackungen.



Rechenschieber beim Lebensmittelkauf?

Die langwierige Rechnerei beim Preisvergleich, durch unübersichtliches Füllgewicht (z. B. 42,3 dkg) notwendig geworden, wäre vermeidbar, wenn der Preis je Kilogramm auf die Packungen gedruckt wäre.



Praktisch sind Tropfverschlüsse, wie sie bei den charakteristischen Suppenwürzelflaschen üblich sind.

Zeitersparnis für die Hausfrau: Halbfertige Lebensmittel (z. B. vorbereiteter Strudelteig, Tortenblätter, Gugelhupfmasse, Blätterteig etc.), Tiefkühlwaren und Konserven sowie Suppenwürfel mit und ohne Einlagen sind rasch bereitet und erleichtern der Hausfrau die Arbeit.

Keine ungebührliche Verteuerung: Zweckmäßige Verpackung ist kein Luxus! Dennoch soll eine ungebührliche Verteuerung der Ware für den Verbraucher, wie sie insbesondere durch doppelte Verpackung (z. B. Tube in der Schachtel) entsteht, vermieden werden.

Experten der Bundeshandelskammer, der Landwirtschaftskammer, der Arbeiterkammer und des Österreichischen Gewerkschaftsbundes stimmten anlässlich von Besprechungen im Rahmen des Vereins für Konsumenteninformation überein, daß bei der Gestaltung moderner Verpackung u. a. folgende Grundsätze berücksichtigt werden sollen:

- * Die Etiketten von Konserven sollen den Käufer in übersichtlicher Form über Füllgewicht, Zusammensetzung (womöglich unter Angabe der einzelnen Bestandteile), Qualität und Verwendungsmöglichkeit informieren.
- * Fertig verpackte Waren sollen, auch wenn sie zu "runden Preisen" angeboten werden, Preisvergleiche bequem ermöglichen. Ware in Packungen mit ungewöhnlichen Füllgewichten (z. B. 46 1/2 dkg statt 1/2 kg) soll deshalb einen deutlich sichtbaren Aufdruck des Preises je Kilogramm aufweisen.



Milchverkauf durch Automaten

Die Aufstellung von Milchautomaten ist bisher in Österreich immer auf Schwierigkeiten gestoßen, da sie an eine gemeinsame Verordnung der Ministerien des Handels, des Inneren und der Finanzen vom 23. 6. 1892, RGLB. Nr. 98, gebunden ist.

Nach dieser Verordnung kann ein Getränkeautomat nur dann aufgestellt werden, wenn die Getränke in verschlossenen Behältern (in sogenannten "verlorenen Packungen") abgegeben werden. Die Aufstellung ist ferner nur für Inhaber von Milchgeschäften möglich, so daß nach den Begriffen der Juristen von einem "dislozierten Betriebsmittel" gesprochen werden kann.

Handelt es sich jedoch um die Aufstellung von Getränkeautomaten, bei denen das Getränk nach Münzeinwurf in ein bereitgestelltes offenes Gefäß fließt, so ist diese gemäß § 17, Abs. 1 Gewerbeordnung an eine Konzession gebunden. Es handelt sich hier um eine Verabreichung von Getränken, die lediglich in jenen Räumen vorgenommen werden kann, in denen der Konzessionsinhaber eine private Verfügungsgewalt hat. Da die Aufstellung in diesen Räumen jedoch sinnlos und die Erteilung der Konzession für die Aufstellung an anderen Orten nahezu aussichtslos ist, kann man rundweg sagen, daß die derzeit geltend gesetzlichen Bestimmungen die Aufstellung derartiger Automaten fast unmöglich machen.

In diesem Zusammenhang muß darauf hingewiesen werden, daß sich die Milchautomaten

z. B. in England und auch in Deutschland glänzend bewährten. Es wäre daher an der Zeit, der Lösung dieses Problems auch in Österreich raschest nahezutreten. Der Familienbedarf wird zwar auch in Zukunft in der Regel im Laden gedeckt werden, da dies billiger kommt, doch wäre die Verabreichung von Milch als Erfrischungsgetränk durch Automaten sehr begrüßenswert. Außerdem würde auch an Sonntagen und an Abenden dieses für die Volksgesundheit so wichtige Nahrungsmittel bequem eingekauft werden können.



Einkaufsbarometer

Schweizer Qualitätsdurchlauferhitzer billiger

Die Gasdurchlauferhitzer der Firma Soha haben eine bemerkenswerte Verbilligung erfahren. Während deutsche Geräte teurer wurden und die heimische Produktion im Preis unverändert blieb, wurde in diesem Fall die Zollsenkung im Rahmen der EFTA nicht nur voll an den Verbraucher weitergegeben, sondern es ist darüber hinaus eine weitere Preisreduktion bei zumindest gleichbleibender Qualität durchgeführt worden. So wurde beispielsweise das 5 Liter-Gerät- (mit thermoelektrischer Zündsicherung) von S 1795. - auf S 1465. - verbilligt.

5-Liter-Gasdurchlauferhitzer guter Qualität (in der Ausführung mit Zapfventil bzw. Schwenkarm) kosten nunmehr zwischen S 1440.- und S 1530.-. So beträgt der Preis der jeweils letzten Modelle bei

Siemens (Vertrieb Austro-Email) mit thermoelektrischer Zündsicherung, Temperaturwähler und Wassermengenregler mit Schwenkauslauf, Type Triumph AZ 125	S 1440. -
Soha mit Wassermengen-Regler, Zapfventil, Schwenkarm und thermoelektrischer Zündsicherung, Type 391	S 1465. -
Vaillant mit Drehschalter, Temperaturwähler und Anschlußgarnitur mit Zapfventil, Type MAG 125/1	S 1485. -
Hermes Küchenautomat mit Temperaturwähler, Bi-Metallzündsicherung, Anschlußgarnitur ohne Warmwasserweiterleitung mit Zapfventil, Type FK 5 W	S 1505. -
Junkers mit Bi-Metallzündsicherung, Temperaturwähler mit Zapfventil, Type DGG 125	S 1530. -

Geräte ohne Anschlußgarnitur sind jeweils billiger.



Der Markt, eine billige Einkaufsquelle.

Viele Markenartikelerzeuger geben sogenannte Preisempfehlungen heraus. In manchen Fällen sind diese "Richtpreise" sogar auf den Waren aufgedruckt und viele Detaillisten halten sich daran. In letzter Zeit kann man jedoch in einer wachsenden Zahl von Geschäften günstiger einkaufen. So zeigt ein Rundgang am Wiener Naschmarkt, daß dort manche Markenartikel unter ihrem "offiziellen" Preis abgegeben werden. Ähnliches gilt in Wien für den Brunnenmarkt, den Meiselmarkt, den Adlermarkt und die umliegenden Geschäfte. Um der Konkurrenz dieser Märkte zu begegnen, haben sich manche marktferne Läden entschlossen, ihre Preise zu senken. Wer größere Einkäufe tätigt, für den wird es sich unter Umständen lohnen, aus Ersparungsgründen eigens solche billige Einkaufsquellen aufzusuchen.

Eine Erhebung ergab, daß bei derartigen billigen Einkaufsquellen manche Papiertaschentücher um 12 % und die gängigsten Waschmittel und Seifen um rund 10% billiger sind. Für verschiedene Parfümerieartikel werden Preise verlangt, die 7 bis 10 % unter den Richtpreisen liegen. Die Zweischillingpackung einer bekannten Markenschokolade ist in einzelnen Läden schon um 1.50 S zu haben. Eine weitverbreitete Sorte von Neapolitaner-schnitten kostet in manchen Läden nur S 2.- statt S 3.90 bzw. 2.50 statt S 5.-. Semmeln sind in manchen dieser Läden um S -.45 statt um S -.55 und Brot um S 3.80 statt S 4.10 erhältlich.

A u s d e r B e s c h w e

Vertretergeschäfte mit der Gesundheit

Obwohl sich niemand recht darum zu kümmern scheint, ist es in Österreich nach dem Gewerberecht nicht gestattet, jede Art von Ware durch Hausbesuche von Vertretern zu vertreiben. Diese Vertriebsart war früher einmal überhaupt verboten, aber es wurden im Laufe der Zeit Ausnahmen für bestimmte Artikel (z. B. Haushaltsgeräte) gemacht. Heilmittel scheinen selbstverständlich auf dieser Ausnahmeliste nicht auf, so daß sie dem Gesetz nach durch Privatkundenvertreter außerhalb des Standortes der Erzeugerfirma nicht verkauft werden dürfen. Dessen ungeachtet hat sich in den letzten Jahren ein blühendes Tür-zu-Tür-Geschäft mit Bestrahlungslampen, Massagegeräten, galvanischen Geräten und Schlampackungen entwickelt. Ältere Frauen und Männer, geplagt von Rheuma, Arthritis, Kreislaufstörungen, Gelenksentzündungen und dergleichen, sind die natürlichen Opfer dieser Geschäftemacherei. Wie könnten sie denn widerstehen, wenn ihnen ein seriös aussehender und recht gebildet sprechender junger Mann, der die "letzten Erkenntnisse der medizinischen Wissenschaft" im kleinen Finger zu haben scheint, vollständige Heilung von ihren Leiden verspricht?

Und so wird eben drauflos verkauft, ohne Rücksicht auf den materiellen Verlust, den gesundheitlichen und psychischen Schaden, der den Menschen aus der Anwendung nutzloser oder sogar schädlicher Behandlungsmethoden erwachsen kann. Es wäre hoch an der Zeit, daß die Gewerbebehörden endlich die bestehenden Bestimmungen tatsächlich anwenden und dem unhaltbaren Geschäft mit der Gesundheit ein Ende setzen. Aber auch das Publikum kann und soll dabei helfen, indem es solche Vertreter zur Anzeige bringt.

Von den vielen derartigen Fällen, die dem Verein für Konsumenteninformation in letzter Zeit durch Beschwerden der Käufer bekannt wurden, sei hier nur auf den Direktvertrieb von Schlampackungen einer bekannten Grazer Firma in Wien hingewiesen. Dieser ist noch



r d e s t e l l e

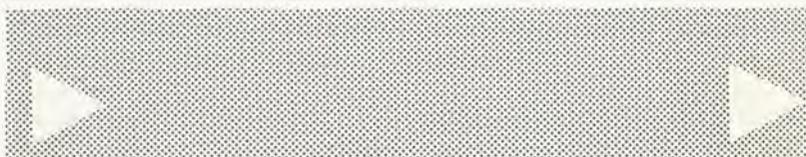
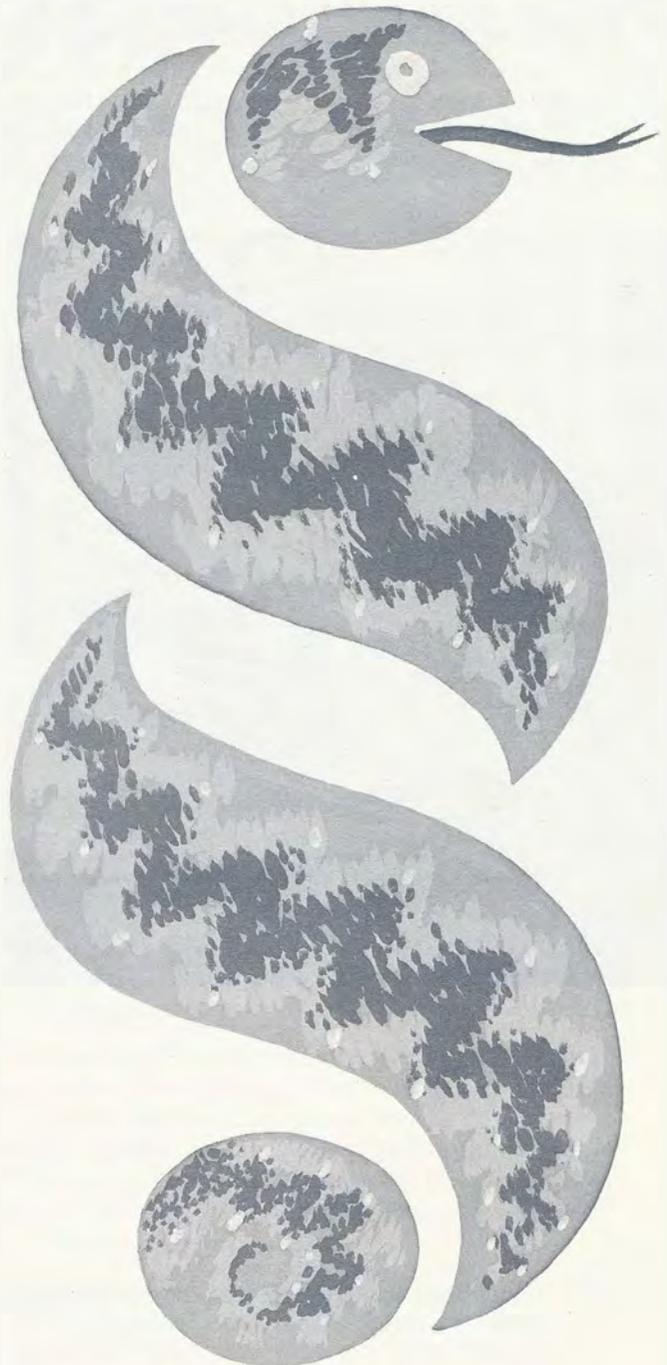
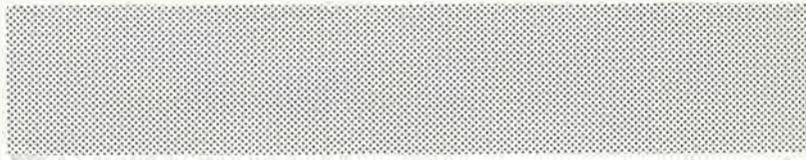
durch den Umstand bemerkenswert, daß sich sogar einige Ärzte überreden ließen, den Vertretern die Namen von Patienten bekanntzugeben. Dies mag durchaus in gutem Glauben und ohne Kenntnis der von den Vertretern angewandten Verkaufsmethoden geschehen sein, aber es zeigt an, daß sich nicht einmal die Ärzteschaft der Tragweite dieser Frage voll bewußt ist. Der Verein für Konsumenteninformation hat sich daher in dieser Sache auch an die Ärztekammer gewendet, um derartige Vorfälle in Zukunft auszuschließen. Selbstverständlich geht es hier nicht um eine medizinische Beurteilung dieser Schlamm-packungen, sondern lediglich um die Art und Weise, wie sie den Leuten aufgeschwätzt werden.

Der Verkauf von Heilmitteln aller Art sollte den Apothekern und besonders spezialisierten Fachgeschäften vorbehalten sein. In dieser Frage kann es gewiß bei den Konsumenten, der Ärzteschaft, dem Gesundheitsamt und den Gewerbebehörden nur eine Meinung geben.

Nutzlose "Sekundärluftgeräte"- wie lange noch?

Schon seit einigen Jahren erzeugen zwei Wiener Firmen sogenannte Sekundärluftgeräte oder Sparbrenner, die angeblich wahre Wunder an Brennstoffersparnis bewirken sollen. Tausende solcher Geräte wurden in ganz Österreich bereits an den Mann gebracht, und zwar fast ausschließlich im Wege des Direktvertriebs durch Vertreterbesuche. Da wird von einer möglichen Ersparnis an Heizmaterial bis zu 30 % und sogar 50 % gesprochen, das Gerät wird für jegliche Art von Ofen und Brennstoff gleichermaßen angepriesen. Kein Wunder, daß die Unterschrift schnell aufs Papier gesetzt ist, besonders wenn es sich um finanziell schlecht gestellte Haushalte handelt, für die die Kohlenrechnung jeden Winter eine ernste Sorge bedeutet.

Der Verein für Konsumenteninformation ist bereits vor einiger Zeit an die Öffentlichkeit



mit der Warnung herangetreten, daß diese Sparbrenner bei weitem nicht das leisten können, was versprochen wird. So hat die Versuchs- und Forschungsanstalt der Hafner nach einer genauen technischen Prüfung festgestellt, daß selbst das bessere der beiden auf dem Markt befindlichen Patente bestenfalls eine Brennstoffersparnis von 4% - 5% erzielen kann! Was das zweite, noch weniger empfehlenswerte Patent betrifft, so erklärte die Forschungsanstalt, daß hier "die Gefahr besteht, daß durch den Einbau einer solchen

Düse in richtig gebaute Kachelöfen sogar mehr Schaden als Nutzen gestiftet werden kann".

Zu demselben Resultat kamen die technischen Experten des Vereins für Konsumenteninformation nicht nur bei Kachelöfen, sondern auch bei anderen Arten von Öfen und Herden. Wenn zudem - was häufig der Fall ist - der Sparbrenner unfachmännisch montiert wird, so ist nicht nur ein höherer Brennstoffverbrauch zu erwarten, sondern es können auch Abgase in die Wohnung strömen und dadurch die Gefahr einer Rauchgasvergiftung heraufbeschworen. In zahlreichen an den Verein gerichteten Beschwerden wird denn auch von den enttäuschten Käufern darüber Klage geführt, daß sie die Geräte nach kurzem Ge-



Hilfe für den Konsumenten bringt auch die Beschwerdestelle, die mit einer individuellen Rechtsberatung verbunden ist. Sie steht dem Publikum in allen Streitfragen zur Verfügung, die sich aus dem Kauf einer Ware ergeben können, wie z. B. Auseinandersetzungen über Kaufverträge, Qualitätsreklamationen, Garantieerfüllung oder Lieferfristen. In berücksichtigungswerten Fällen erteilt sie nicht nur die notwendigen Rechtsauskünfte, sondern greift selbst helfend und vermittelnd ein. Auf diese Weise gelingt es häufig, eine gütliche und für den Käufer zufriedenstellende Regelung herbeizuführen.

Auch in dem Lokal, Wien XVI., Lerchenfeldergürtel 37, werden Auskünfte erteilt.



brauch wieder aus ihren Öfen ausbauen lassen mußten.

In einzelnen solchen Fällen haben die Erzeugerfirmen die bereits verkaufte Ware zurückgenommen und den durch das Anbohren des Ofens entstandenen Schaden ersetzt. Das allein aber wird in Zukunft nicht genügen, da damit nur der kleinen Minorität von Konsumenten geholfen werden kann, die sich rechtzeitig an die Beschwerdestelle des Vereins wenden.

Wenn eine Ware für den behaupteten Verwendungszweck sowenig geeignet ist wie diese "Sparbrenner", so erhebt sich die Frage, ob es länger geduldet werden kann, daß dem Publikum auf diese Weise das Geld aus der Tasche gezogen wird. Mit dieser Frage ist der Verein für Konsumenteninformation in aller Offenheit an die Erzeugerfirmen sowie an die zuständigen Innungen und Fachverbände herangetreten. Er hofft, daß es ihm gelingen wird, zumindest der bisher geübten groben Irreführung der Konsumenten über den Wirkungsgrad von Sekundärluftdüsen einen Riegel vorzuschieben. Wieviele solcher Geräte bei einer wahrheitsgemäßen Werbung noch verkauft werden können, ist allerdings eine andere Frage, die nur die Erzeugerfirmen angeht.

Ratengesetz unter Dach und Fach

Nach langen Verhandlungen ist nun der Entwurf des neuen Ratengesetzes vom Ministerrat gebilligt worden. Er wird voraussichtlich noch im Laufe dieses Jahres Gesetz werden. Die wichtigsten neuen Bestimmungen enthalten

- Vorschriften über die Angaben, die im Kaufvertrag enthalten sein müssen;
- eine Rücktrittsfrist von 5 Tagen bei Vertreterverkäufen;
- Vorschriften über die Leistung einer Anzahlung von 20 % des Kaufpreises sowie eine Beschränkung der Laufzeit des Kredites auf 3 Jahre;
- ein Verbot der Entgegennahme der bisher üblichen normalen Handelswechsel zur Deckung von Ratengeschäften.

Der Verein für Konsumenteninformation macht schon jetzt darauf aufmerksam, daß seine Rechtsberatung und Beschwerdestelle für alle Fragen, die mit dem neuen Gesetz zusammenhängen, zur Verfügung steht.

Kommentar

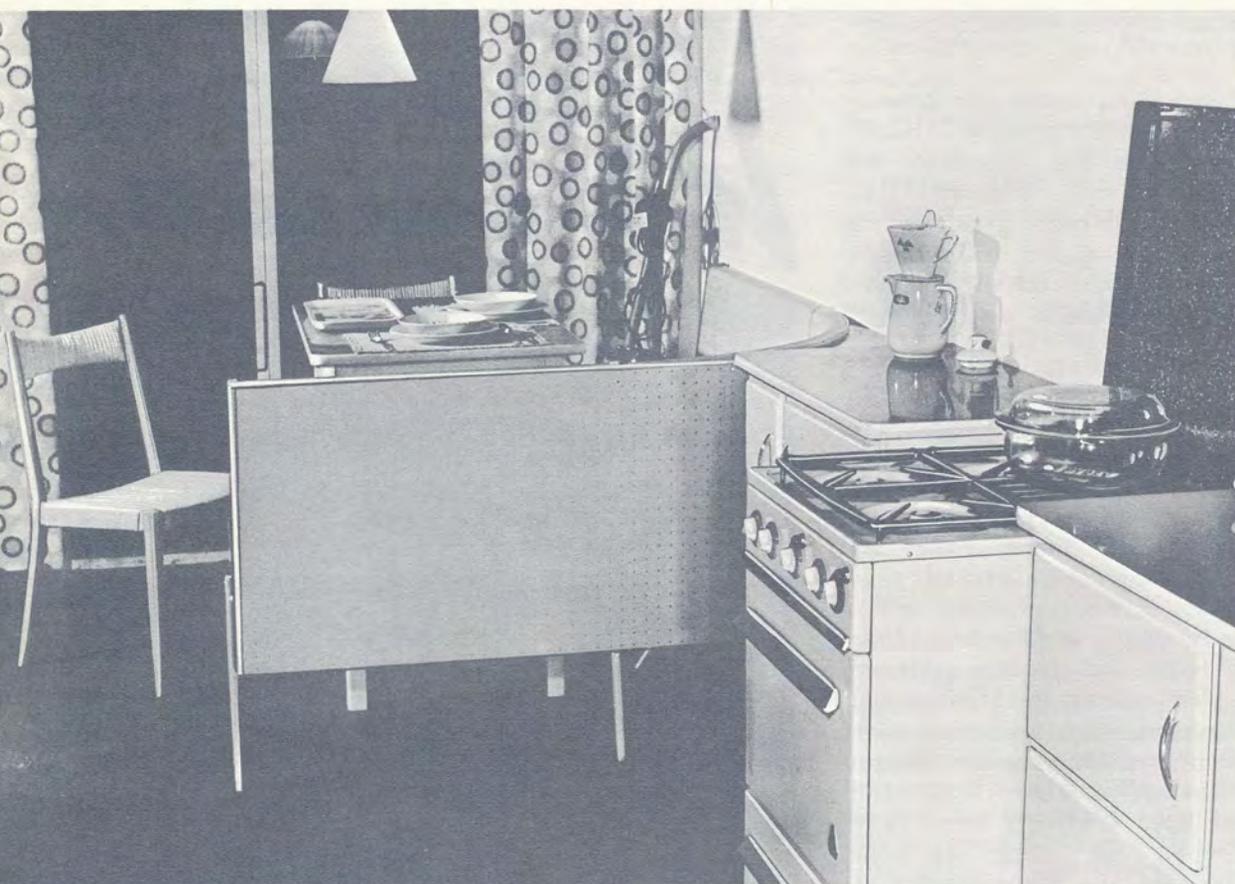
Eine wichtige Neuerung: vollgesicherte Gasherde

Stadtgas enthält einen Brennstoff, der giftig ist: das Kohlenmonoxyd. Eingeatmet führt dieses Gas schon nach wenigen Minuten zur Bewußtlosigkeit und etwa nach einer halben Stunde zum Tod. Diese Eigenschaft des Stadtgases läßt wirksame Sicherungsmaßnahmen als dringend geboten erscheinen. Die Vorbeugung gegen Unfälle ist auf zweierlei Art möglich:

1. Stadtgasentgiftung

Das Gas wird mit Wasserdampf vermischt und bei einer Temperatur von 400 Grad Celsius in einem Kontaktofen über einen Katalysator geleitet, wobei sich das giftige Kohlenmonoxyd in Kohlendioxyd und Wasserstoff verwandelt. Diese Lösung ist allerdings mit einer Reihe von Nachteilen verbunden:

- * eine derartige Anlage ist überaus teuer. Die Stadtgasentgiftung wäre daher voraussichtlich mit einer Preiserhöhung verbunden, die den Verbraucher dauernd belastet.
- * Explosionen, die entstehen können, wenn das unverbrannt ausströmende Gas sich mit Luft mischt (Gasanteil in der Raumluft 8 - 30 %) und durch einen Funken (z. B. Lichtschalter) entzündet wird, sind auch weiterhin möglich.



Gasherde sollen eine Zierde der Küche, aber keine Gefahrenquelle sein!

* Unter bestimmten Umständen kann auch das entgiftete Gas zur Erstickung, aber auch zur Vergiftung führen. Verbrennt das entgiftete Stadtgas durch Sauerstoffmangel, wegen Ablenkung der Flamme durch Geschirr oder wegen des Zurücktretens der Abgase zur Flamme nicht vollständig, so bildet sich nämlich neuerdings Kohlenmonoxyd.

2. Zündsicherung

Der andere Weg der Unfallverhütung ist - ähnlich wie bei den Elektrogeräten - die Sicherung aller Leitungen und Geräte. Technisch ist diese Aufgabe durchaus lösbar. Die Zündsicherung bewirkt, daß Gas nur so lange ausströmen kann, wie entweder ein Thermoelement beheizt oder ein Druckknopf betätigt wird. Die meisten Modelle dieser Zündsicherungen können die Geräte absolut "narrensicher" machen. Das Ausströmen unverbrannten Gases wird zuverlässig verhindert, gleichgültig, ob Bedienungsfehler vorkommen, ob ältere Leute das Anzünden vergessen, ob ein

Windstoß die Flamme ausbläst oder ob unbeaufsichtigte Kinder damit spielen. Diese Lösung hat den Vorteil, daß nicht nur Vergiftungen, sondern auch Explosionen verhindert werden können. Technisch kann diese Aufgabe in verschiedener Form bewältigt werden.

* Mechanische Verriegelung. Der Haupthahn kann nur aufgedreht werden, wenn vorher eine Wachflamme (Zündflamme) aufgedreht wird. Der Nachteil dieser Lösung liegt vor allem darin, daß bei einem Verlöschen der Wachflamme dennoch unverbranntes Gas ausströmen kann.

* Bimetallzündsicherung. Die Wachflamme beheizt einen Bimetallstreifen, der sich ausdehnt und damit das Hauptgasventil öffnet - allerdings nur so lange wie die Wachflamme brennt. Bei Ausbleiben des Gases oder Verlöschen der Wachflamme wird das Hauptgasventil automatisch abgedreht, so daß das Ausströmen unverbrannten Gases verlässlich verhindert wird.

Der Nachteil dieser Lösung liegt darin, daß Wachflamme und Sicherheitsventil in einem verhältnismäßig voluminösen Block montiert sein müssen, so daß der Einbau nicht überall möglich ist.

* Die thermoelektrische Zündsicherung vermeidet auch diesen Nachteil und ist daher überall anwendbar. Durch die Brennerflamme selbst wird ein Thermostrom erzeugt, der ein Sicherheitsventil so lange offen hält, wie die Gasflamme brennt. Zum Anzünden wird der Gasstrom durch die Betätigung eines Druckknopfes kurzfristig freigegeben.

Gibt es Zündsicherung auch in der Praxis?

Geräte, bei denen in kurzer Zeit relativ große Gasmengen ausströmen können, wurden schon frühzeitig zündgesichert. Dies gilt vor allem für Heizöfen. Später wurden auch andere Geräte, die ohne Überwachung arbeiten, wie beispielsweise Durchlauferhitzer, mit vollständigen Sicherheitseinrichtungen ausgerüstet. Das einzige Gerät, das lange Zeit keinen ausreichenden Unfallschutz aufwies, war der Kochherd. Dieser arbeitet unter fast ständiger Kontrolle durch die Hausfrau. Trotz dieser Kontrolle besteht jedoch die Gefahr, daß durch Überkochen des Kochgutes oder durch Zugluft die Flamme verlöscht. Deshalb ist die Quelle nahezu aller Gasunfälle der Kochherd.

Nunmehr wird das Backrohr der Gasherde, also jene Stelle, bei der in kurzer Zeit relativ große Gasmengen ausströmen können, zündgesichert. Damit wird zahlreichen Unfällen, wie sie beispielsweise beim - eigentlich verbotenen - Heizen der Küche mit dem Backrohr eintreten können, vorgebeugt. Seit einiger Zeit dürfen in Österreich nur mehr Gasherde produziert werden, deren Backrohr in dieser Form gesichert ist.

Deutschland ging zum Schutz des Konsumenten noch einen Schritt weiter. Ab 1. Jänner 1962 dürfen dort nur mehr voll gesicherte Gasherde verkauft werden. Dies bedeutet, daß entweder jede einzelne Herdflamme für sich gesichert ist oder daß der Herd eine Vorrichtung besitzt, die die Gaszufuhr für alle Brennerstellen sofort vollständig abschaltet, wenn bei einer dieser Stellen Gas unverbrannt ausströmt.

Auch in Österreich sind bereits vollgesicherte Gasherde erhältlich. Die Firmen Austria-Email, Gebe und Tirolia liefern bereits heute vollständig zündgesicherte Herde. Auf der Herbstmesse werden voraussichtlich weitere vollgesicherte Modelle angeboten werden. Die gegenwärtige Ausrüstung dieser Herde bietet zwar bereits genügend Sicherheit, doch wird der Bedienungskomfort noch weiterentwickelt werden. Jedenfalls ist auch die österreichische Industrie bemüht, die Sicherheit der Gasgeräte zu erhöhen, und es sind auch bei uns Bestrebungen im Gange, die Vollsicherung aller Gasgeräte zur Pflicht zu machen.

Die Zündsicherung der Geräte würde die viel diskutierte Entgiftung des Stadtgases überflüssig machen. Sie scheint der für den Konsumenten günstigere Weg zu sein, da sie nicht nur vor Vergiftungen, sondern auch vor Explosionen schützt. Sie verursacht allerdings bei der Anschaffung neuer Gasgeräte Mehrkosten, die jedoch nicht so stark wie eine dauernde Belastung durch erhöhte Gastarife ins Gewicht fallen.

Der Nachteil dieser Regelung liegt darin, daß es Jahre dauern wird, bis alle alten Gasgeräte durch neue, vollgesicherte ersetzt sind. Im Interesse der Menschen mit geringem Einkommen, die, wie z. B. die alten Rentner, oft besonders schutzbedürftig sind, wäre die Lieferung billiger gesicherter Geräte dringend notwendig. Die Aktion der "Gasgemeinschaft" ermöglicht schon heute den Bezug von Gasgeräten zu günstigen Bedingungen, doch wäre es darüber hinaus wünschenswert, daß gesicherte Gasherde so billig als möglich geliefert werden.

