

Abwechslung durch Leihkleidung

Berlin. Das Frühlingswetter regt dazu an, den Kleiderschrank umzuräumen. Wer seine Garderobe auf die Frühjahrsmode umstellt, kann dabei auch zu Kleidung aus dem Verleih greifen. Das hat Vorteile für Umwelt und Kunden.

Im Frühling steht ein Garderobenwechsel an – dafür müssen Kunden aber nicht gleich neue Kleidung kaufen. Immer mehr Unternehmen böten sie auch zum Ausleihen an, teilt die Verbraucherzentrale Hamburg mit. Das schont zum einen die Umwelt: Tragen mehrere Personen dasselbe Kleidungsstück nacheinander, senkt das den CO₂- und Wasserabdruck der Textilien. Und Kunden haben durch Verleihsysteme mehr Abwechslung.

Vor allem Abendgarderobe, Umstands- und Babykleidung brauchen die meisten nur begrenzte Zeit. Doch auch für den Alltag bieten sich Sharing-Plattformen an. Verbraucher sollten bei der Auswahl auf das Kleingedruckte der Anbieter, auf umweltfreundliche Materialien und faire Herstellungsbedingungen achten, rät die Verbraucherzentrale. Als Preisbeispiel nennt die Verbraucherzentrale 50 Euro für vier geliebte Kleidungsstücke im Monat. Bei Babykleidung sind drei Bodys für 2,60 Euro pro Monat zu haben.

Jeder Deutsche kauft nach Angaben der Verbraucherzentrale durchschnittlich etwa 70 neue Kleidungsstücke pro Jahr. Dabei lande zulasten von Umwelt und Textilarbeitern immer mehr Mode für immer weniger Geld in den Einkaufstüten. Sharing-Plattformen, Kleidertauschpartys und Secondhand-Shopping setzen dazu einen Gegenakzent.

IN KÜRZE

Fernsteuerungs-App lieber löschen

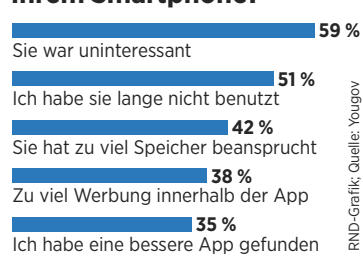
Berlin. Intels Remote-Keyboard-App zur Fernsteuerung von PC-Tastaturen und -Mäusen weist nach Angaben des Unternehmens schwere Sicherheitslücken auf. Die App sollte daher von Smartphones und Tablets gelöscht werden. Intel zufolge besteht die Gefahr, dass Angreifer aus der Ferne Tastatureingaben manipulieren oder Schadcodes auf den Rechner schleusen könnten. Aus den App-Stores von Google und Apple hat Intel die Anwendungen bereits entfernt – und will die Software auch nicht mehr aktualisieren, sondern komplett einstellen.

Frischer Salat hat helle Schnittstelle

Bonn. Salat isst man am besten ganz frisch. Das gilt vor allem für Kopfsalate und andere Sorten aus regionalen Gewächshäusern, die jetzt wieder erhältlich sind: Nicht nur gehen bei der Lagerung wichtige Inhaltsstoffe verloren, diese Salate welken auch etwas schneller als solche aus Freilandanbau. Darauf weist der Rheinische Landwirtschafts-Verband hin. Frischen Salat erkennen Verbraucher an der hellen Schnittstelle am Strunk und an Blättern, die eng am Kopf anliegen und noch nicht trocken sind. Wer Salat doch lagern muss, packt ihn den Angaben nach am besten in ein feuchtes Tuch oder in eine Kunststoff-Box. Im Gemüsefach des Kühlschranks bleibt er so ein paar Tage frisch.

ZAHLEN, BITTE!

Aus welchem Grund löschen Sie Apps von Ihrem Smartphone?



Weniger ist mehr? Mit abgepackten Lebensmitteln in immer kleineren Mengen wollen Supermärkte neuen Verzehrgehnheiten Rechnung tragen.

FOTO: DPA

Minipackungen erobern Einzelhandel

Mit abgepackten Lebensmitteln in immer kleineren Mengen reagieren Supermärkte und Discounter auf neue Gewohnheiten. Der Trend dürfte die Preise treiben – und ist nicht gerade umweltfreundlich

Von Erich Reimann und Christine Schultze

Cola in der 0,15-Liter-Dose, Nutella im Minijug, Lachs in der 50-Gramm-Packung: Immer häufiger stoßen Verbraucher in den deutschen Supermärkten auf Lebensmittel in ungewohnt kleinen Portionen. Für Wolfgang Adlwarth von der Gesellschaft für Konsumforschung ist das allerdings nicht verwunderlich: „Es gibt einen Trend zur Kleinpackung“, beobachtet der Handelsexperte.

Einer der Vorreiter des Trends ist der US-Getränkeriese Coca-Cola. Er bringt im April nach etlichen regionalen Testläufen bundesweit neben der klassischen Getränkedose mit 330 Millilitern eine neue Minidose auf den Markt – mit gerade einmal 150 Millilitern Brause. Ab Juni soll es auch Fanta in der Minipackung geben. „Aus Marktanalysen wissen wir, dass insbesondere der Wunsch der Verbraucher nach kleineren Verpackungen zunimmt“, betont ein Unternehmenssprecher.

„Die Menschen sind mobiler geworden, sie konsumieren mehr unterwegs, die Haushalte werden kleiner. Manche achten zudem verstärkt auf Zucker und Kalorien“,

heißt es beim Getränkeriesen. All das befeuert das Interesse an kleineren Verpackungsgrößen.

Tatsächlich gilt der Minitrend nicht nur für Limonade. Auch süßer Brotaufstrich wie Nuss-Nougat-Creme landet bei den Deutschen immer öfter in kleineren Verpackungen als den klassischen 250-Gramm-Gläsern im Einkaufswa-



Wir beobachten aktuell ein starkes Wachstum der kleinen Verpackungsgrößen.

Nina Gemko, Expertin für Konsumententrends

gen. „Wir beobachten aktuell ein starkes Wachstum der kleineren Verpackungsgrößen, wenn auch noch auf vergleichsweise niedrigem Niveau“, berichtet Nina Gemko, Expertin für Konsumententrends bei Nielsen in diesem Bereich. Gerade kleinere, höherpreisige Gebinde

entwickelten sich sehr positiv, sagt sie.

Der Siegeszug der Minipackungen werde gleich von mehreren aktuellen Trends beflügelt, meint der Branchenkenner Adlwarth. Ein Grund dafür sei die wachsende Zahl von Singlehaushalten und von Senioren, für die die klassischen Verpackungsgrößen oft überdimensioniert seien. Ein anderer Wachstumstreiber sei der Trend zum Außer-Haus-Verzehr. Wer mittags eine Kleinigkeit zwischendurch essen wolle, sei mit einer Portionspackung einfach besser bedient.

Auch für den Handel und die Hersteller seien die neuen Formate interessant, betont Adlwarth. Denn sie versprechen häufig höhere Gewinnspannen. Tatsache ist: Wer Kaffee in Kapseln kauft, zahlt für das Kilogramm Bohnen ein Vielfaches des Preises von „normalem“ Filterkaffee. Auch wer Cola in der neuen Minidose kauft, muss damit rechnen, deutlich mehr pro Liter zu zahlen.

Doch ist das nicht der einzige Nachteil der Minipackungen. Auch der Berg an Verpackungsmüll wächst und wächst. Nach Zahlen des Umweltbundesamtes türmte er sich im Jahr 2015 auf die Rekordmenge von 18,15 Millionen Tonnen. 8,5 Millionen davon entfielen auf die privaten Verbraucher – das waren 1,4 Prozent mehr als im Vorjahr und

sogar gut 15 Prozent mehr als 2009, wie Verpackungsexperte Gerhard Kotschik vom Umweltbundesamt sagt. Neuere Zahlen liegen nicht vor. Gesetzliche Möglichkeiten, diese Flut einzudämmen, sieht Kotschik vorerst nicht. Vielmehr seien auch Verbraucher gefragt, überflüssige Verpackungen zu vermeiden.

Fest steht, dass viele Kunden von vorportionierten Salaten, Gemüse in Kunststoffschalen und voluminösen Wurstpackungen aus Plastik mit wenig Inhalt genervt sind. Das ergab kürzlich eine Umfrage der Verbraucherzentrale Hamburg, bei der sich viele Menschen über unnötige Verpackungen und versteckte

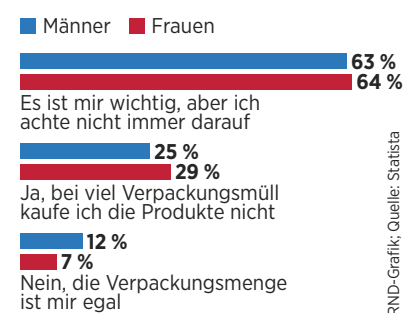
Preiserhöhungen durch schrumpfende Füllmengen beschwerten. Gegensteuern lasse sich mit einigen einfachen Tipps, sagt Tristan Jorde von der Verbraucherzentrale: Mit dem eigenen Stoffbeutel ins Geschäft gehen und möglichst zu regionalen und losen Lebensmitteln oder Produkten in Mehrwegbehältern greifen, rät der Umwellexperte.

Bestes Vorbild ist für Jorde der Wochenmarkt: Dort haben es Kunden selbst in der Hand, Obst, Gemüse und andere Produkte lose und in der Menge zu kaufen, die sie brauchen, und sich in mitgebrachte Taschen füllen zu lassen – ganz ohne weitere aufwendige Verpackung.

Lebensmittel: Was Etiketten bedeuten

„Unter Schutzatmosphäre verpackt“ steht auf manchen Fleischverpackungen. Das bedeute, dass die Luft in der Verpackung durch Gase wie Sauerstoff oder Stickstoff ersetzt worden ist. „Das lässt die Ware dann frischer aussehen, erläutert der „Senioren Ratgeber“ (Ausgabe 4/2018). Vorsicht ist beim Vermerk „Nach der Ernte behandelt“ geboten: Er weist darauf hin, dass Obst oder Gemüse mit Chemikalien behandelt wurde, um es besser haltbar zu machen.

Ist Ihnen wichtig, dass Unternehmen wenig Verpackungsmüll produzieren?



Tipps zum Auftakt der Grillsaison

Ob Fleisch, Gemüse oder Käse, es gibt viel Leckeres für den Rost. Doch wie vermeidet man giftige Dämpfe und hohe Flammen?

Von Christian Röwekamp

Erreicht die Außentemperatur um die 20 Grad, holen viele Menschen den Grill aus dem Keller. Für ein unbegrenztes Grillvergnügen gibt es einiges zu beachten – ein Überblick:

- **Fast alles grillen:** Rostbratwürste und Steaks sind Klassiker. „Der Trend geht zum Fleischlosen“, sagt Heidrun Schubert von der Verbraucherzentrale Bayern. Spargel etwa bietet sich im Frühjahr zum Grillen an. Spieße aus Champignons, Zwiebeln, Paprika und Zucchini sind ein Dauerbrenner. Lecker seien auch Süßkartoffeln, die im Gegensatz zu normalen Kartoffeln problemlos roh oder halb roh gegessen werden könnten. Eine weitere fleischlose Alternative ist Grillkäse, etwa der Halloumi.
- **Nichts gepökeltes:** Gepökelte Pro-



Ob Schwein, Geflügel oder Rind: Fleisch sollte auf dem Grill immer gut durchgegart werden – so werden mögliche Krankheitserreger abgetötet. FOTO: DPA

dukte wie Kasseler sowie Geräucherter gehören nicht auf den Rost. Es besteht die Gefahr von Nitrosamin-Bildung. Diese Stoffe gelten als krebserregend, warnt Schubert. Tropft Fett oder Flüssigkeit auf die heiße Kohle, können polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) entstehen, die über den

Rauch an das Grillgut gelangen, wie das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) erläutert. PAK gelten als gesundheitsschädlich.

■ **Richtig anzünden:** Brennspritus oder Benzin sind keine geeigneten Grillanzünder. Das macht auch das BZfE deutlich. Dessen empfohlene

Technik: Holzkohle oder Briketts pyramidenförmig stapeln und darin Grillanzünder verteilen.

■ **Gasgrill untersuchen:** Vor dem ersten Einsatz eines Gasgrills gilt es, die Dichtungen, Schläuche und Ventile zu überprüfen. Nach Angaben der Prüforgansation Dekra gehen viele Unfälle auf Wartungsmängel und Fehler beim Anschließen der Gasflasche zurück.

■ **Geduld haben:** Erst wenn die Kohle glüht, sollte es losgehen mit dem Grillvergnügen. Grillfreunde sollten der Holzkohle Zeit lassen und nicht schon Fleisch auf den Rost packen, wenn noch Flammen hochschlagen, sagt Schubert. Schwarze, verbrannte Stellen können PAK und weitere schädliche Stoffe enthalten. Sie sollten abgeschnitten werden.

■ **Selbst marinieren:** Von vorgewürzten Fleischprodukten rät die Ver-

braucherschützerin ab. Die Qualität des Grillgutes sei nicht erkennbar. Eine Marinade lässt sich aus Knoblauch, Salz, Pfeffer, Senf sowie Oliven- und Rapsöl zubereiten. Darin zieht das Fleisch im Kühlschrank einige Stunden durch. Es gibt auch eine Trockenmarinade („Dry Rub“). Sie wird in das Fleisch massiert, dann kommen die Stücke in Frischhaltefolie verpackt für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

■ **Am Ende würzen:** Gewürze und frische Kräuter sollten erst kurz vor Ende der Garzeit auf das Grillgut. Durch die Hitze könnten sie verbrennen. Fleisch sollte nicht auf dem Rost, sondern nach dem Grillen mit Salz bestreut werden, weil es austrocknen könnte.

■ **Melonen mitbraten:** Obst lässt sich prima grillen. Schubert schwärmt von Wassermelonen, die danach mit etwas Chili gewürzt werden.