

Widerruf gilt auch für Online-Arznei

Karlsruhe. Bei Bestellungen im Internet haben Kunden ein Widerrufsrecht. Das gilt auch für Versandapotheken. Nach einem Urteil des Oberlandesgerichts (OLG) Karlsruhe dürfen diese das Widerrufsrecht auch bei der Bestellung verschreibungs- und apothekenpflichtiger Medikamente nicht generell ausschließen (Az.: 4 U 87/17). Außerdem darf eine Versandapotheke nicht nur eine gebührenpflichtige Telefonnummer für die Kundenberatung angeben.

Geklagt hatte der Verbraucherzentrale Bundesverband (VZBV) gegen die Geschäftsbedingungen einer Online-Apotheke. Diese hatte das Widerrufsrecht für verschreibungs- und apothekenpflichtige Medikamente vollständig ausgeschlossen. Zur Begründung erklärte die Firma vor Gericht, dass ein Weiterverkauf der zurückgesandten Medikamente nicht möglich sei. Bei Versand von schnell verderblichen Waren gebe es laut Gesetz kein automatisches Widerrufsrecht.

Das Urteil des Gerichts: Nach dem Willen des Gesetzgebers stehe Verbrauchern auch bei Arzneimitteln grundsätzlich ein Widerrufsrecht zu, erklärte der Richter. Denn Medikamente seien nur in Ausnahmefällen als verderbliche Waren zu bewerten. Dies sei keine Benachteiligung gegenüber Präsenzapotheken.

IN KÜRZE

Rasenroboter immer beaufsichtigten

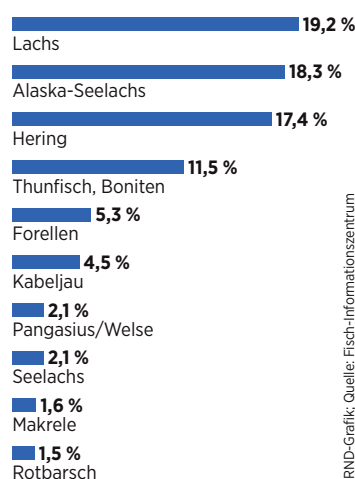
Berlin. Gartenbesitzer sollten Rasenroboter niemals unbeaufsichtigt Gras mähen lassen. Das gilt insbesondere, wenn auf dem Grundstück Kinder spielen, warnt die Stiftung Warentest in ihrer Zeitschrift „test“ (Ausgabe 5/2018). Die Tester haben Unfallsituationen simuliert – mit Fuß- und Fingeratruppen von Kindern. Während alle acht getesteten Mäher stehende Kinder als Hindernisse erkannten, stoppten zwei der Mäher bei krabbelnden Kindern nicht. Sie fuhren über die Fußatruppen. Die scharfen Klingen könnten heftige Schnittverletzungen verursachen, so die Tester.

Günstige Cremes ebenso gut wie teure

Berlin. Spätestens im Frühling muss die lästige Hornhaut weg. Stiftung Warentest hat im Magazin „test“ (Ausgabe 5/2018) neun Fußpflegecremes getestet. Das Ergebnis: Keines der Produkte war schlechter als „befriedigend“, sieben der Produkte sogar „gut“. Alle geprüften Cremes reduzieren die Hornhaut. Durch ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugten die Cremes der Marken Balea und Alverde (je 3,90 Euro pro 100 Milliliter), beide von dm, sowie Fusswohl von Rossmann (2,84 Euro pro 100 Milliliter). Mit der Note 1,8 ist das Produkt von Hansaplast (8,65 Euro/100 Milliliter) Testsieger. Das mit 23 Euro teuerste Produkt erhielt ein „befriedigend“.

ZAHLEN, BITTE!

Beliebteste Speisefische der Deutschen



„Ein paar Kratzer gehören dazu“

Antikhändler Fabian Kahl, bekannt aus der Fernsehsendung „Bares für Rares“, erklärt, worauf man bei alten Stücken achten sollte – und warum Geduld und Bauchgefühl in seinem Metier wichtig sind

Herr Kahl, wann haben Sie gespürt, dass Sie das Schatzsucher-Gen haben?

Da war ich noch sehr klein. Ich war noch keine zehn, als ich das erste Mal mit meinen Eltern zum Verkaufen auf einem Antikmarkt war. Ich habe mich von klein auf dafür interessiert und bin da reingewachsen. Mein Vater hat ja schon gehandelt, und dem habe ich immer über die Schulter geschaut. Es ist unheimlich hilfreich, wenn man jemanden hat, der jeden Tag museale Stücke ins heimische Wohnzimmer trägt und man sich die ganz genau anschauen kann.

Sie wollten sich nicht von der Arbeit Ihrer Eltern absetzen?

Nein, bei mir hat sich einfach ein Funke entzündet, der zu einem Feuer geworden ist. Jetzt bin ich mit Herzblut Antikhändler.

In Ihrem Familienwappen steht „Mut, Liebe und Geduld“. Braucht man fürs Antiquitätengeschäft vor allem Geduld?

Bis man alle Feinheiten verstanden hat und selbstsicher handeln kann, ist schon viel Zeit und Geduld nötig. Man muss am Ball bleiben und regelmäßig etwas dafür tun.

Zum Beispiel?

Es gibt ein Fernstudium im Bereich Antiquitäten und eine Ausbildung zum Kunst- und Antiquitätenhändler. Ich habe das allerdings alles übersprungen und mir alles autodidaktisch beigebracht. Zum Beispiel habe ich unheimlich viel Fachliteratur gelesen. Und ich habe sehr, sehr viele Museen und Schlösser besucht und dadurch viel gelernt. Allerdings war es für mich wohl einfacher als für andere, weil meine Familie mich immer gefördert hat.

Wie wichtig ist neben dem Wissen das Bauchgefühl?

Das ist für mich entscheidend. Wenn ich mich bei einem Objekt mal so richtig vergriffen habe, dann habe ich meist eher nach dem Verstand gehandelt. Vielleicht kam da auch noch etwas Gier ins Spiel. Doch wer sich auf Verstand oder Gier verlässt, der wird verlassen. Wenn ich ein ungutes Gefühl habe, bin ich mittlerweile viel vorsichtiger als noch vor zwei, drei Jahren.

Was war Ihr größter Fehlgriff?

Eine große Bronzefigur – ein Jockey auf einem Pferd –, für die ich 3500 Euro ausgegeben habe. Als ich das Stück nach Hause gebracht habe, sagte mein Vater gleich: Das ist eine Fälschung. Ich gehe in solchen Fällen aber nicht zum Verkäufer und verlange mein Geld zurück. Ich habe halt einen Fehler gemacht – aus dem muss ich lernen und dann wieder auf die Beine kommen. Davor gefeit ist man nie, und manchmal muss es wehtun, um daraus zu lernen.

Wie groß ist die Gefahr, an Fälschungen zu geraten? Gibt es viele Scharlatane in Ihrer Branche?



FOTO: NICO KLEIN-ALLERMAN

„Ich bin ein Verfechter von Secondhand-Ware – nur bei Sitzmöbeln bevorzuge ich aktuelle Teile.“

Tja, das ist ein schwieriges Thema. Natürlich möchte jeder Händler leben. Wenn ein gutgläubiger Laie sich auf ein Angebot in einer Zeitungsannonce meldet, besteht schon die Gefahr, dass er ausgenommen wird. Viele Antiquitäten sind nun mal schwierig zu beurteilen.

Ist der Markt nicht sowieso schon abgegrast?

Er ist auf jeden Fall viel abgegrast als vor der Wende. Vor 1989 war Ostdeutschland noch voll mit Antiquitäten, heute findet man mal Einzelstücke, aber nicht mehr so richtig urige Haushalte. Mein Vater war in ganz verstaubten Haushalten und hat dort Lkw-Ladungen

von Dingen aller Art herausgeholt. Wenn ich jetzt unterwegs bin, geht es oft nur um Einzelstücke. Auf Floh- und Antikmärkten findet man aber noch einiges, weil dort viele Händler und auch Privatleute ausstellen und verkaufen. Die Frage ist jedoch, ob man in dem ganzen Sammelsurium ein wirklich gutes Teil oder Schnäppchen findet – oder ob man in der Warenflut untergeht.

Worauf sollte man auf dem Flohmarkt zum Beispiel bei Uhren achten?

Ganz wichtig ist es, erst die Marke zu prüfen, dann das Material – ist es Stahl, Gold oder Silber – und ob sie noch funktioniert. Die Preise für alte Uhren sind ganz unterschiedlich:

Zur Person

Fabian Kahl, geboren 1991, lebt in Leipzig. Schon als 17-Jähriger leitete er ein kleines Antiquitätengeschäft in Berlin, wenig später führte er eine Galerie in Leipzig. Seit 2013 gehört er zu den Händlern der ZDF-Sendung „Bares für Rares“. Vor Kurzem hat Kahl ein Buch über seine Arbeit veröffentlicht.



Info „Der Schatzsucher. Auf der Jagd nach Kunst und Kuriositäten“, Eden Books. 220 Seiten, 16,95 Euro.

Das geht bei 10 Euro los und kann für eine Patek Philippe bei knapp einer Million Euro liegen.

Was ist bei Kunstwerken zu beachten?

Vor allem sollte man erkennen können, ob es sich um einen Druck oder ein Gemälde handelt. Das fällt vielen schon nicht leicht. Auf Trödelmärkten lässt sich das Auge schulen: Man kann trainieren, ob man bei Gemälden den Pinselstrich sehen und fühlen kann und auch mit der Lupe das Raster eines Drucks erkennt.

Und bei Möbeln?

Schnäppchenjäger sollten weder ganz alte Stücke noch Dinge, die gerade im Trend liegen, kaufen, sondern eher Teile aus den Dreißigerjahren, vielleicht aus Nussbaum, oder auch Biedermeiermöbel. Beides ist im Moment günstig, doch kommt es natürlich auf den Stil an, den man sucht.

Der Zustand der Möbel ist allerdings nicht immer einwandfrei.

Das ist bei jedem Stück individuell, aber bei den meisten Objekten ist mit ein bisschen Möbelpolitur schon viel getan. Bei Biedermeiermöbeln sind manchmal noch Leisten abgebrochen, doch wenn die noch existieren, lassen sie sich mit Fischleim meist ganz schnell wieder ankleben. Ich habe in meiner Wohnung auch Stücke stehen, die nicht hundertprozentig in Ordnung sind, mal fehlt da eine Leiste, mal wurde ein Fuß ergänzt. Das stört mich aber nicht, weil es schöne, alte Stücke sind. Die haben ihre Zeit schon gelebt, und das muss man ihnen auch ansehen. Wenn die irgendwo einen Kratzer haben, gehört das einfach dazu.

Das klingt ja nahezu nachhaltig.

Ich bin ein Verfechter von Secondhand-Ware, egal ob Klamotten, Mobiliar oder Porzellan. Das ist ressourcenschonend. Nur bei Sitzmöbeln bevorzuge ich aktuelle Teile: Neue Stühle und Polstermöbel sind viel bequemer.

Interview: Martina Sulner

Geschmacksexplosion beim Grillen

Neben flüssigen Marinaden sind auch trockene Gewürzmischungen sehr beliebt. Übertreiben sollte man es damit jedoch nicht

Von Inga Dreyer

Duftende Kräuter und Gewürze gehören für viele Barbecue-Liebhaber zum Grillen dazu: Entsprechend groß ist das Angebot an Fertig-Marinaden und Rezepten. Dabei ist mehr aber nicht unbedingt besser. „Gutes Fleisch braucht wenig Gewürze. Ich halte nichts von völlig gebadeten Fleischstücken“, sagt Grillblogger Oliver Quaas.

Grillexperte Andreas Rummel erklärt, beim Marinieren sei es ursprünglich darum gegangen, Fleisch für die Seefahrt haltbar zu machen. Der Begriff stammt vom französischen „mariner“, was bedeutet: in Salzwasser (Meerwasser) einlegen. „Marinieren dort, wo es Sinn macht“, rät Rummel. Das sei der Fall, wenn Fleisch wenig Fett hat. Auch beim Schweinesteak vom Discounter, das selbst wenig Geschmack hat, kann man mit Marinade nachhelfen. Ein gutes Steak hin-



Trockene Gewürzmischungen (Rubs) werden beim Grillen immer beliebter.

FOTO: DPA

gegen salzt er nur, lässt es zehn Minuten stehen und gibt nach dem Grillen Pfeffer drüber. Ähnlich hält er es beim Fisch.

Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Knoblauch sind Gewürze, die die Köchin Mora Fütterer gern nutzt. Während sie Rindfleisch eher spar-

sam würzt, darf es bei Geflügel intensiver sein. Für Hähnchen rührt sie eine Marinade mit Erdnussbutter und asiatischen Soßen an. „Bei Fisch würze ich leichter, frischer – zum Beispiel mit Zitrusnoten.“ Langsam und bei niedriger Hitze gegartes Fleisch aus dem Smoker verträgt or-

dentlich Chili und Paprikapulver. „Je würziger ich es haben will, desto länger bleibt es in der Marinade“, erklärt sie. Große Fleischstücke würzt Quaas mehrere Stunden im Voraus, Kurzgegartes erst 30 bis 45 Minuten vor dem Grillen. Er rät dazu, immer vorher zu salzen. Grob gemahlener Pfeffer sollte man erst danach verwenden, sonst verbrennt er.

Viele Rezepte zu Marinaden finden sich in dem Buch des amerikanischen Autors Steven Raichlen. Er empfiehlt zum Grillen unter anderem eine Mischung aus Fenchelsamen, Gewürznelke, Anissamen, Piment, Koriandersamen, Kardamom und Safran. Er massiert die Gewürzmischung mit den Fingerspitzen in das Fleisch ein. Bei Shrimps sind zehn bis 20 Minuten Einwirkzeit ausreichend.

Ölhaltige Marinaden bewahren das Fleisch beim Garen vor dem Austrocknen, die Säuren aus Essig oder Zitrone machen es zart. Für

Marinaden verwendet Fütterer Sonnenblumen- oder andere neutrale Öle, bei Fisch und Gemüse Olivenöl. Tofu bekommt durch eine Marinade aus Sojasoße, Sesamöl und Honig Geschmack.

Das Problem bei Marinaden ist, dass sie oft nicht wirken, wie sie sollen. Das liegt daran, dass viele Aromen fettlöslich sind, aber Fleisch zum Großteil aus Wasser besteht. Die Würze dringt also nicht ein. Eine Möglichkeit ist, die Oberfläche zu vergrößern, indem man das Fleisch einschneidet oder eine Lösung aus wasserlöslichen Aromen wie Knoblauch, Salz, Zucker und Zwiebeln direkt in das Fleisch spritzt, empfiehlt Rummel.

Wenn Marinade in die Glut läuft und verbrennt, kann das zum Aufblähen und zu Rußablagerungen auf dem Fleisch führen. Um Gesundheitsschäden zu vermeiden, ist es deshalb besser, Marinade vorher immer etwas abzutupfen.