

Ausgaben teilen mit Splitwise

Fürth. Der Einkauf für die Wohngemeinschaft ist erledigt – jetzt geht es ums Geld. Der Gesamtbetrag wird gleichmäßig aufgeteilt, die Ausgaben vom letzten Mal werden angerechnet – und dann war da noch diese Spezialausgabe, die zunächst einer allein gestemmt hatte. Alles in allem viel Rechnerei, die man sich aber auch abnehmen lassen kann.

Mit der App Splitwise kann der Nutzer nach Anlegen eines Kontos eine Gruppe mit anderen gründen. Wer etwas für die Gruppe ausgibt, kann den Betrag einstellen und dann beispielsweise gleichmäßig aufteilen lassen. Die App übernimmt dann das Rechnen und zeigt allen in der Gruppe direkt an, wie viel sie anderen schulden. Kommen neue Ausgaben hinzu, werden diese verrechnet. So lassen sich etwa auch Rechnungen mit dem Partner, auf Reisen oder in der WG verrechnen.

Die App für iOS und Android an sich ist kostenlos, sammelt laut Datenschutzbestimmungen allerdings Daten über die Art der Ausgaben und schaltet darauf basierend gezielte Werbung. Mit dem kostenpflichtigen Abo Splitwise Pro werden Zusatzfunktionen wie das Scannen von Einkaufszetteln oder ein externes Back-up freigeschaltet, außerdem wird weniger Werbung angezeigt.

IN KÜRZE

Displayhelligkeit automatisch regeln

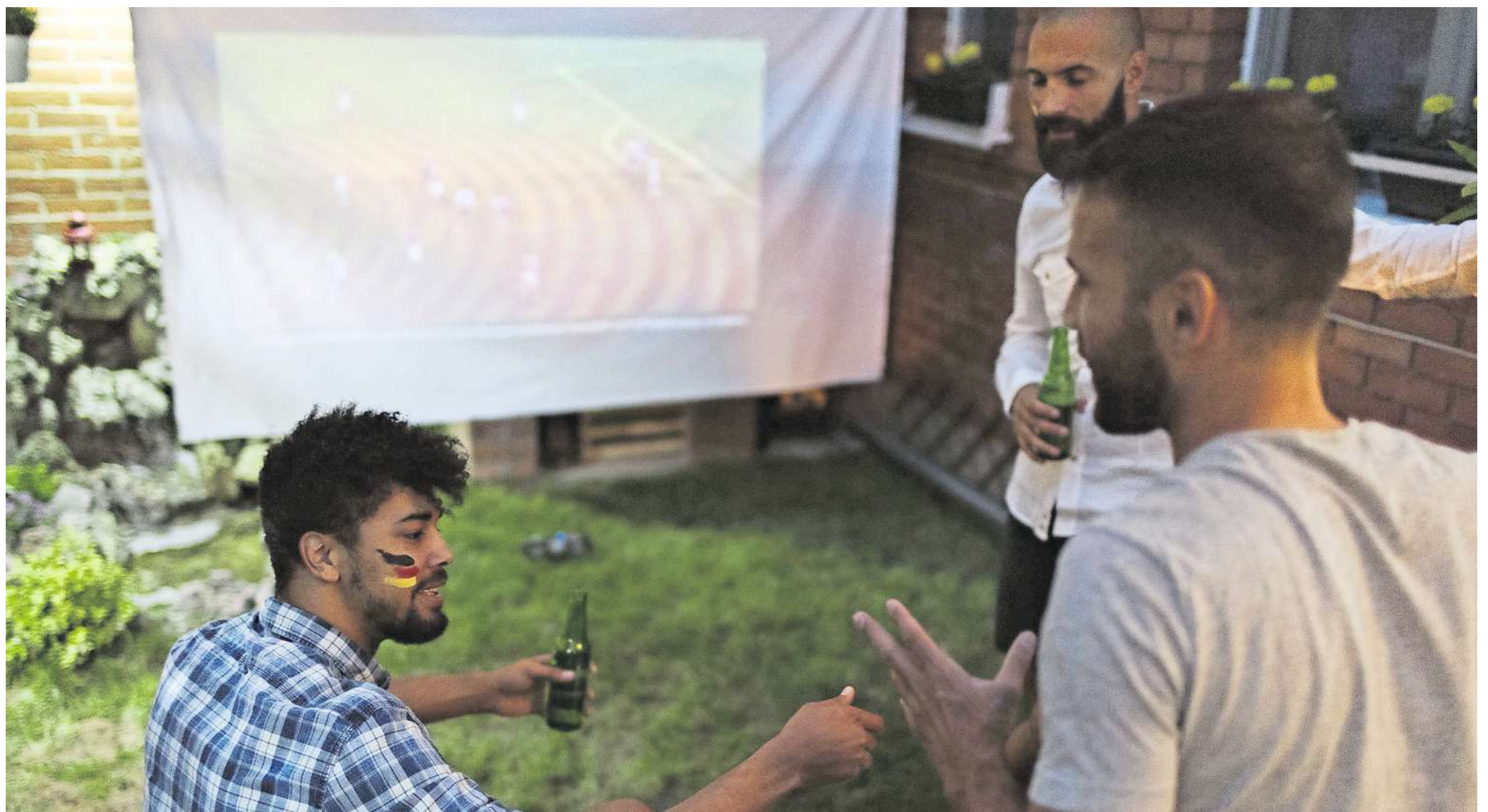
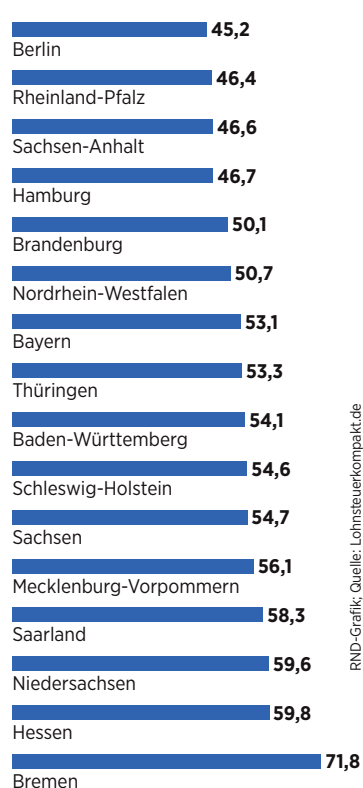
Göttingen. Das Display gehört zu den größten Stromfressern eines Smartphones. Eine Lösung für mehr Akkulaufzeit ist laut „Telartarif.de“ die automatische Displayhelligkeit. Sie passt die Hintergrundbeleuchtung des Displays an die Umgebungshelligkeit an – dann wird nur so viel geleuchtet wie nötig. iOS-Nutzer finden die Option in den Einstellungen unter „Anzeige & Helligkeit“, Android-Nutzer ziehen bei den meisten Geräten einfach das Kontrollzentrum per Wisch vom oberen Bildschirmrand herunter.

Schlecht riechende Möbel reklamieren

Fürth. Neue Möbel riechen neu. Das kann an natürlichen Werkstoffen wie Holz und Leder liegen – oder aber an Lacken und anderen Beschichtungen. Darauf weist die Deutsche Gütegemeinschaft Möbel hin. Besteht der störende Geruch länger, sollten Käufer diesem auf den Grund gehen. Kopfschmerzen könnten die Folge sein. In solchen Fällen sollten Kunden Kontakt mit dem Händler aufnehmen und ihn um Umtausch bitten.

ZAHLEN, BITTE!

So lange wartet man auf den Steuerbescheid (in Tagen)



Gute Beamer liefern auch im Freien hochauflösende Bilder – allerdings sollte es dazu möglichst dunkel sein.

FOTO: ISTOCK

Großes Bild, große Emotionen

Beamer sind kurz vor der Fußball-WM hoch im Kurs – worauf beim Kauf zu achten ist

Von Tomma Lena Petersen

Große Emotionen brauchen große Leinwände – kurz vor der Fußball-Weltmeisterschaft in Russland ist die Nachfrage nach Beamern und Projektoren daher hoch. Wer sich mit Familie und Freunden zum Fußballgucken im heimischen Wohnzimmer oder Garten verabredet, setzt dabei nicht bloß auf die Größe des Bildes, das kleine Gerät liefert möglichst auch eine Übertragung in Kinoqualität. Fähigkeiten und Preise von Beamern sind dabei ganz unterschiedlich. Ein Videoprojektor von ausreichender Qualität lässt sich schon für wenige Hundert Euro kaufen. Für ein High-End-Produkt hingegen kann man bis zu 10 000 Euro ausgeben. Allerdings muss man kurz vor dem WM-Start mit längeren Wartezeiten rechnen. Vor allem in den Onlineshops wird der Nachschub langsam knapp.

Grundsätzlich lassen sich Projektoren in Verbindung mit allen Geräten nutzen, die auch an einen Fernseher angeschlossen werden können. Dazu gehören DVD-Player, Spielekonsolen oder auch Computer und Laptops. Heute werden Beamer nicht mehr nur für Präsentationen im Büro benutzt, längst haben sie auch ihren Platz in den Privathaushalten gefunden. Filmfreunde etwa richten sich Heimkinos in ihren Kellern ein oder integrieren große, ausrollbare Leinwände in ihre Wohnzimmer. Doch worauf

muss man beim Kauf eines Beamers achten?

Hochauflösendes Vergnügen für abendliche Übertragungen

Die Fußball-WM 2018 übertragen im Free-TV wie üblich die öffentlich-rechtlichen Sender ZDF und ARD. Die WM wird auf dem Bezahlender Sky allerdings auch hochauflösend ausgestrahlt – viele der Spiele sind hier in Ultra-High-Definition, dem vierfachen der HDTV-Auflösung. Besonders spannend: Full-HD-Beamer sind mittlerweile, anders als noch vor einiger Zeit, bezahlbar und bereits für etwa 700

Euro zu haben. Wermutstropfen für alle Sportfans: Für ein tolles Bild muss es dunkel sein. Beamer werden die Projektion auf eine helle Leinwand, die Sonnenlicht reflektiert. Dagegen kommt beim aktuellsten Ergebnis der Stiftung Warentest kein getesteter Beamer an. Bei Tageslicht können die Projektoren alle nicht überzeugen. Wer also bei einer nachmittäglichen Grillparty im Garten die Weltmeisterschaft in Ultra-High-Definition verfolgen möchte, könnte mit dem Bild des Beamers unzufrieden sein. Abendspielen dagegen können problemlos projiziert werden.



Die Beamer von Viewsonic und Epson haben im Test gut abgeschnitten.

FOTOS: HERSTELLER



Was bedeuten die Abkürzungen?

■ **LCD** (Liquid Crystal Display) bezeichnet eine Technik, die vor allem bei Büroprojektoren genutzt wird. Flüssigkristalle beeinflussen die Ausrichtung des Lichts. **LED** (light-emitting diode) ist eine Alternative zu ihnen. LED-Beamer erzeugen weniger Hitze und brauchen

deshalb keine internen Ventilatoren. Die LED-Lampen halten außerdem weitaus länger.

■ **DLP** (Digital Light Processing) kommt in hochauflösenden Beamern zum Einsatz. Beim DLP-Verfahren werden Millionen kleine Spiegel projiziert. Sie ergeben

das Bild. Das Verfahren verspricht eine besonders gute Bildqualität.

■ **3LCD** steht für eine moderne Technologie, mit der weißes Licht in drei Grundfarben zerlegt wird. Geräte mit dieser Technologie eignen sich für helle Umgebungen.

Beamer für den kleinen Geldbeutel

Bereits für etwa 300 Euro sind Beamer zu haben. Für den Heimkinogebrauch oder das Übertragen der Fußball-WM sind sie allerdings von zu geringer Qualität. Laut Stiftung Warentest gibt es ihn aber, den Schnäppchenbeamer: Der Viewsonic PJD7720HD kostet um die 529 Euro und bekommt die Testnote „gut“. Interessant für Fußballfans oder Netflix-Abonnenten: Auch die Bildqualität bekommt eine gute Bewertung. Andere Beamer mit dieser Benotung kosten knapp 3000 Euro. Wer also spontan ein paar Bilder von der Zimmerwand nehmen möchte, um einfach mal einen Film auf die große Fläche zu projizieren, kann mit dem günstigen Beamer laut Stiftung Warentest nichts falsch machen.

Geringe Lebensdauer der Lampen

Ein großer Nachteil der Beamer ist: Die Lampen der Projektoren haben oft keine lange Lebensdauer, sind aber verhältnismäßig teuer. Im Betrieb sind Beamer also meist weitaus kostenintensiver als große Fernseher. Für die Haltbarkeit der Lampen geben die Hersteller Durchschnittswerte an, wie lange eine Lampe jedoch tatsächlich durchhält, ist unterschiedlich. Hier hat das japanische Unternehmen Epson gleich zwei Beamer auf dem Markt, die die Stiftung Warentest überzeugt haben. Beide Sieger des Beamer-Tests stammen aus Japan. Der EH-

TW5650 und der EH-TW540 bekommen jeweils die Note „gut“ und sind beide Full-HD-Projektoren. Die hohe Auflösung (1080 Pixel) eignet sich laut Hersteller nicht nur für Filme, sondern auch Sportsendungen und Konsolenspiele. Für die Beamer muss man allerdings tiefer in die Tasche greifen – sie kosten 800 Euro aufwärts.

Wichtig für den Kauf: Lichtstärke und Leinwand

Kontrastverhältnis und Lichtstärke bestimmen die Qualität des projizierten Bildes. Je höher das Kontrastverhältnis eines Projektors ist, desto heller ist das Bild auf der Leinwand. Beamer für den Heimgebrauch sollten ein Kontrastverhältnis von 10 000:1 haben. Die Lichtstärke wird in Ansi-Lumen oder Lumen gemessen. In abgedunkelten Räumen kann die Lichthelligkeit niedriger sein.

Wer sich für einen Beamer als Fernseher-Ersatz entscheidet, kann schon für relativ wenig Geld einen Projektor kaufen, der über eine sehr gute Bildqualität verfügt. Dabei sollte man aber nicht vergessen, dass es mit dem Kauf allein nicht getan ist. Sicherlich kann auch eine weiße Wohnzimmer- oder Hauswand den Job als Leinwand übernehmen, für das beste Ergebnis sorgt allerdings eine extra Leinwand. Und wer das Bild mit einem Surround-Sound-System verbindet, bekommt auch im heimischen Garten oder in den eigenen vier Wänden ein echtes Kinogefühl.

So bleiben Gewürze frisch

Eine regelmäßige Gewürz-Inventur verhindert, beim Abschmecken enttäuscht zu werden. Entscheidend ist der Aufbewahrungsort

Von Heidemarie Pütz

Der gemahlene weiße Pfeffer riecht alt, das Paprikapulver ist leer. Was kann helfen, um wieder Durchblick im Gewürzregal zu haben? Eine Inventur! Experten raten zu regelmäßiger Kontrolle, insbesondere bei gemahlene Produkten.

Gewürze ohne Rieselhilfe, also ohne Zusatzstoffe, sind gefragt. Allerdings können sie schon mal klumpen, wenn Feuchtigkeit ins Spiel kommt. „Der Preis für die Natürlichkeit ist, dass man anders damit umgehen muss“, erklärt Manuela Mahn aus Bamberg. Sie ist Lehrbeauftragte für Warenkunde. Ihr Rat: Die zum Kochen benötigten Gewürze bereitstellen. Pulverisierte nicht direkt aus der Dose in den Kochtopf rieseln lassen, sondern die benötigte Menge mit dem Teelöffel herausnehmen.

Für den optimalen Gewürzgenuss empfehlen Experten, Gewürze möglichst ganz zu kaufen und frisch zu mahlen oder zu mörsern. Sind die Aromazellen durch das Mahlen erst einmal aufgebrochen, verflüchtigen sich die duftenden Stoffe, und das Gewürz verliert an Aroma.

So bequem es ist, Gewürze im Regal in der Nähe des Herdes zu haben, so ist es doch ihr sicherer Tod. „Gewürze sollten nicht in Kontakt mit Hitze, Feuchtigkeit, Licht beziehungsweise Sonneneinstrahlung kommen“, erklärt Kilian Holland von der Manufaktur Altes Gewürzamt in Klingenberg am Main. Sie vertragen Dämpfe nicht. Ätherische Öle verflüchtigen sich bei 25 Grad Celsius, und gemahlene Gewürze verklumpen durch Feuchtigkeit.

Praktisch sind Gewürzregale auf der Innenseite der Schranktür. „Das ist der perfekte Aufbewahrungsort.



Luftdicht verschlossen, zum Beispiel in ausrangierten Marmeladengläsern: So halten sich getrocknete Kräuter am längsten.

FOTO: DPA

Man hat seine Gewürze übersichtlich griffbereit“, sagt Dirk Radermacher vom Fachverband der Gewürzindustrie in Bonn. Sie stehen aber auch gut geschützt in einer Schublade – am besten luftdicht verschlossen.

„Ungemahlen, trocken, lichtgeschützt, bei Zimmertemperatur und nicht über dem Herd gelagert sind Gewürze sehr lange haltbar“, sagt Radermacher. Händler wie Holland geben ein Mindesthaltbarkeitsdatum, bis zu dem sie die Würzkraft

garantieren: „Ganze Gewürze drei bis vier Jahre, verschiedene Pfefferarten vier bis fünf Jahre, Gewürzmischungen zweieinhalb bis drei Jahre und getrocknete Kräuter ein- bis zwei Jahre.“ Dabei gilt das Haltbarkeitsdatum immer nur für die ungeöffnete Ware. Aber: „Die angebrochene Packung sollte in etwa sechs Monaten aufgebraucht werden“, sagt Radermacher. Für Kochbuchautorin und Gewürzexpertin Bettina Matthaei heißt das jedoch nicht, dass ein gemahlene Gewürz oder eine Mischung nach Ablaufdatum automatisch schlecht ist: „Sie ist vermutlich nicht mehr so aromatisch wie zuvor, aber man kann noch gut damit kochen.“

Matthaei rät, sich auf die eigene Nase zu verlassen. Riecht es muffig, dann sollte man das Gewürz entsorgen. Wer einmal im Jahr eine Inventur macht, ist auf der sicheren Seite.