

Vorsicht bei Onlinekauf von Möbeln

Hamburg. Beim Möbelkauf im Internet fehlt die Möglichkeit zum Probieren und -liegen im Laden. Allerdings haben Kunden dafür die Möglichkeit, die Möbel zu Hause zu testen und gegebenenfalls zurückzuschicken, erklärt Julia Rehberg von der Verbraucherzentrale Hamburg. Denn es gibt bei Onlinekäufen grundsätzlich ein Widerrufsrecht von 14 Tagen. Die Ware darf währenddessen ohne Nennung von Gründen zurück an den Händler gehen. Allerdings gibt es davon Ausnahmen.

Beim Möbelkauf verfällt das Widerrufsrecht, wenn Kunden individualisierte Stücke kaufen – sprich die Bestandteile des Sofas, Regals oder Bettes sind genau nach ihren Wünschen zusammengestellt. Denn die auf den Besteller zugeschnittene Ware lässt sich nicht noch anderen Kunden anbieten und verkaufen.

Dabei stellt sich oft die Frage: Wo fängt Individualisierung an? „Wenn der Hersteller zum Beispiel fünf verschiedene Modelle zum Kauf anbietet, ist das noch nicht der Fall“, erläutert Juristin Rehberg. Aber wenn Kunden für viele Einzelmerkmale eines Möbels die Optik und die Zusammensetzung aus Dutzenden von Möglichkeiten wählen müssen, sehe das anders aus. Dann ist davon auszugehen, dass das Möbelstück extra für diesen Kunden angefertigt wird.

IN KÜRZE

Muschel-Regel ist überholt

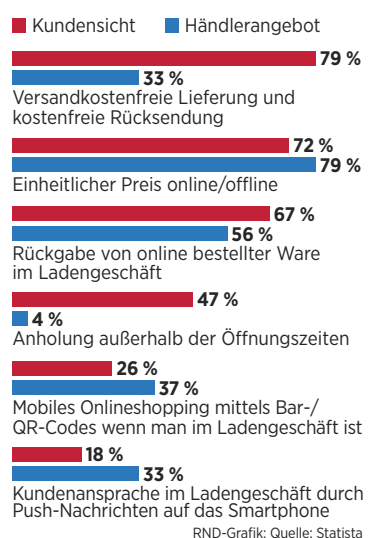
Hamburg. Muscheln soll man nur in Monaten mit r essen – stimmt das? Tatsächlich haben Muscheln in dieser Zeit Saison und das Angebot ist am größten. Von Mai bis August haben die Meeresfrüchte Laichzeit, und das Muschelfleisch ist in diesen Monaten von minderer Qualität. Ursprünglich stammt die r-Regel noch aus einer Zeit, in der es schlechtere Kühlmöglichkeiten gab. Heute müssen Verbraucher aber auch in Monaten ohne r nicht auf die Meeresfrüchte verzichten, etwa aus dem Supermarkt. Darauf weist das Fisch-Informationszentrum hin.

Neue Thunderbird-Version kostenlos

Berlin. Mozilla hat das E-Mail-Programm Thunderbird umfangreich erneuert und bietet jetzt Version 60 zum kostenlosen Download an. Neben zahlreichen unsichtbaren Verbesserungen gibt es eine überarbeitete Benutzeroberfläche, bessere Verwaltung von Anhängen, dunkle und helle Ansichten und verbesserte Sicherheitsfunktionen. Auch die Kalenderfunktionen wurden überarbeitet. Thunderbird 60 steht momentan nur als Einzeldownload bereit, eine Updatefunktion für die Version 52 gibt es noch nicht. Außerdem setzt es die Betriebssysteme Windows 7, Mac OS 10.9 oder Linux GTK 3.4 voraus.

ZAHLEN, BITTE!

Was Kunden gut finden und was Händler anbieten



Schon früh mit den Kindern gemeinsam zu kochen sensibilisiert den Nachwuchs für das Thema gesunde und nachhaltige Ernährung.

FOTO: GETTY IMAGES

„Ein Volk der Kochanalphabeten“

Wir produzieren zu viel Verpackungsmüll und wissen zu wenig über landwirtschaftliche Produkte, meint Umweltexperte Claus-Peter Hutter. Dagegen kann aber jeder Einzelne etwas tun

Herr Hutter, die Umweltakademie Baden-Württemberg, die Sie leiten, beschäftigt sich in vielen Veranstaltungen mit dem Thema Essen der Zukunft. Wie essen wir denn künftig?

Die Frage kann ich im Moment gar nicht so einfach beantworten. Wir stehen an einem Scheideweg: Entweder machen wir weiter wie bislang mit einer auf billige Masse konzentrierten Landwirtschaft. Wobei ich gar nicht von Landwirtschaft sprechen möchte – das sind Agrarfabriken. Oder wir besinnen uns und fragen uns, wie es weitergehen könnte, wie wir unser Konsumverhalten ändern, zum Beispiel indem wir gesünder, nachhaltiger, regionaler und saisonaler essen. Und indem wir eine Landwirtschaft betreiben, die tatsächlich an den Landschaften und deren Vielfalt orientiert ist.

Nachhaltigkeit, Vielfalt – sind das nicht reine Modebegriffe?

Wenn wir nicht die Vielfalt versuchen, haben wir weiterhin auch in der Landwirtschaft die Einfalt. Die Folgen spüren wir gerade, wie den sich verstärkenden Klimawandel und die starke Dürreperiode. Wir bauen das Falsche an, wie Mais, der sehr viel Wasser braucht. Vielleicht nehmen wir den Klimawandel als Anlass und pflanzen mehr Hülsenfrüchte wie Erbsen oder Linsen, die den Boden mit Stickstoff anreichern. Wir brauchen die Agrarwende, und das Buch „Essen 4.0“ ist das Ergebnis einer

Reihe von Projekten zum Thema nachhaltige Ernährung.

Essen 4.0: Was soll diese Bezeichnung?

Essen 1.0 meint die Zeit von vor 10 000 Jahren bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts, als es relativ wenig Veränderungen in Ackerbau und Viehzucht gab, als die Landwirtschaft kleinteilig war und die Menschen größtenteils Selbstversorger waren. Als um 1810 die Konservendose erfunden wurde, begann die Ära Essen 2.0. Menschen hatten erstmals die Möglichkeit, Lebensmittel anders als mit Salz oder durch Trocknen zu konservieren. Essen 3.0 setzte ein, als der Kühlschrank seinen Siegeszug antrat. Und Essen 4.0 meint den Punkt beziehungsweise den Scheideweg, an dem wir derzeit stehen.

Ist Ihr Blick nicht zu eurozentrisch? Ist der Hunger in vielen Teilen der Welt nicht das viel größere Problem als die deutsche Landwirtschaft?

Nein, mit Sicherheit nicht. Das Problem ist ja nicht die Menge an Nahrungsmitteln, sondern die Art der Verteilung.

Gerade in Deutschland beschäftigen sich einerseits viele Menschen stark mit dem Thema Essen, ernähren sich vegetarisch oder vegan. Andererseits wird Fast Food in rauen Mengen konsumiert. Warum tut sich solch eine Schere auf?

Das liegt an der Erosion von Wissen.

Die Menschen wissen immer weniger über Tiere, Landschaften, Landwirtschaft – geschweige denn über verschiedene landwirtschaftliche Produkte. Noch in den Fünfziger- und Sechzigerjahren waren die Leute zum Teil noch Selbstversorger – heute verschwindet der Gemüsegarten. Es gibt zwar eine kleine Renaissance der Gemüsegärtner, aber diese Menschen sind in der Minderheit.

Also sollte man altes Wissen wieder vermitteln?

Es ist bitter nötig – denn es geht um unsere Zukunft. Ein Beispiel: Wir haben in Baden-Württemberg eine große Zahl von Obstwiesen mit alten Apfel-, Birn- und Zwetschgenbäumen. Die Früchte vergammeln, weil es nicht en vogue ist, sie zu nutzen, und weil die Menschen nicht wissen, wie man Most oder Marmelade herstellt. Das liegt auch daran, dass man Obstserzeugnisse – anders als früher – nicht mehr braucht, um über den Winter zu kommen. Wir sind ein Volk der Kochanalphabeten geworden.

Ist es nicht etwas einfach zu sagen: Früher war alles besser?

Das mache ich auch nicht. Aber es gab mal Kochunterricht in jeder Grundschule. Wer nicht mehr kochen kann, bemüht sich in diesem Bereich nicht mehr. Und die Menschen, welche die alten Fertigkeiten beherrschen, sterben in den nächsten Jahren weg. Kinder können heu-

te Weizen nicht von Roggen und einen Spatz nicht von einer Lerche unterscheiden.

Worauf sollte jeder einzelne Konsument achten?

Saisonal und regional einkaufen – und dabei genau hinschauen, ob es tatsächlich Erzeugnisse aus meiner

näheren Region sind. Vielfalt achten, Kochen vermitteln, gemeinsam kochen, gemeinsam essen. Jeder Einzelne kann da durchaus viel tun.

Was ist mit dem Thema Verpackung? Deutschland ist in der EU trauriger Spitzenreiter beim Verpackungsmüll: Der Verbrauch liegt bei 220 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Wie können wir da die Umkehr schaffen?

Die Zahlen sind eine Katastrophe. Verpackungsmüll lässt sich vor allem vermeiden, indem ich selbst koche. Wenn ich im Supermarkt einen Salatkopf kaufe, kann ich den vielleicht – wenn er nicht schon mit Plastikfolie überzogen ist – sogar in Zeitungspapier einschlagen. In Deutschland haben wir gute, geschlossene Recyclingkreisläufe, aber woanders landet der Plastikmüll im Meer.

Was also können wir konkret dagegen tun?

Klare Antwort: Verpackungsmüll reduzieren, anders einkaufen und entweder nicht zu Ware greifen, die unsinnig verpackt ist, oder die Verpackung zurücklassen. Das erlaubt unsere Gesetzeslage. Das Supermarktpersonal wird sich dann schon bei den zuständigen Regionalchefs beschweren, wenn das immer mehr zunimmt. Der Verbraucher hat eine Marktmacht – das nutzt er allerdings viel zu wenig.

Interview: Martina Sulner

Zur Person



Claus-Peter Hutter, geboren 1955, hat zahlreiche Umweltprojekte konzipiert. Er ist Leiter der Umweltakademie Baden-Württemberg und Präsident der Umweltstiftung Naturelife-International. Er hat zahlreiche Bücher veröffentlicht, darunter „Die Erde rechnet ab“ und „Futter fürs Volk“.

Vor Kurzem ist der Kongressbericht „Nachhaltiger Konsum. Essen 4.0. Wie essen wir in der Zukunft?“ (Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart, 125 Seiten, 26,80 Euro) erschienen.

Das Einmaleins des Schaumweins

Champagner, Cava und Co.: Rund dreieinhalb Liter Schaumwein trinkt der Deutsche im Schnitt. Doch wo liegen die Unterschiede?

Von Teresa Nauber

Über dem Glas schwirrt der Duft von Beeren, ein Hauch von Säure kitzelt in der Nase. Winzige Perlen kräuseln sich in der tiefrosafarbenen Flüssigkeit. Nach dem ersten Schluck ist klar, warum Experten gern das Wort „cremig“ in den Mund nehmen, wenn sie Champagner beschreiben. Warum sie überhaupt so viel Aufhebens machen um einen Schaumwein. Sekt ist Sekt, könnte man doch meinen. Wein plus Kohlensäure – oder nicht? Tatsächlich ist die Vielfalt bei Schaumweinen ebenso groß wie die Preisspanne. Ein Überblick:

■ **Das Verfahren:** Schaumweine werden zweimal vergoren. Das heißt, der Kellermeister lässt einen an sich fertigen Grundwein (meist Weißwein) mithilfe von Zucker und Hefe ein weiteres Mal vergären. Die Hefe spaltet den Zucker auf und macht daraus Alkohol und Kohlensäure.

■ **So kommen die Perlen in die Flasche:** „Qualitativ sehr hochwertige Schaumweine wie Champagner, Crémant, Cava oder Winzersekt werden in der Flasche vergoren“, erklärt Konstantin Baum, Master of Wine aus Baden-Baden. Deutlich günstiger ist die Gärung in Tanks.

■ **Die Herkunft:** „Für einen optimalen Schaumwein braucht es frische, lebendige Grundweine“, sagt Baum. Ideale Bedingungen liefert – man ahnt es schon – das Weinanbaugebiet Champagne, etwa 150 Kilometer östlich von Paris.

■ **Champagner:** Champagner muss aus der Champagne stammen: Die Trauben müssen dort angebaut und der Schaumwein vor Ort gekeltert worden sein. Es gibt zwar auch sortenreine Champagner, aber meist wird der Grundwein gemischt aus Chardonnay, Pinot Noir (Spätburgunder) und Pinot Meunier (Müllerrebe). Wie gut dem Kellermeister die-



Einen richtig hochwertigen Champagner kann man auch mal in einem bauchigen Glas servieren, findet Laurent Puig, Weinexperte aus Berlin.

FOTO: ANDREA WARNECKE/DPA

se Mischung (Cuvée) gelungen ist – das sei der Schlüssel zu einem guten Champagner, sagt Laurent Puig, Sommelier im französischen Luxuskaufhaus Galeries Lafayette Berlin.

■ **Crémant:** Crémant wird ebenso wie Champagner in der Flasche gekeltert. Bekannte Anbaugebiete sind das Loire-Tal, das Elsass, das Burgund oder auch der Languedoc.

■ **Cava:** Auch für die Erzeugung eines Cava gelten strenge Regeln. Er stammt meist aus Katalonien, der Region um Barcelona, und wird in der Flasche vergoren. Klassische Rebsorten sind Parellada, Xarel-Lo und Macabeo.

■ **Prosecco:** Der italienische Prosecco ist eigentlich kein Schaumwein, sondern ein Anbaugebiet. Wein aus Prosecco wird in Italien mit und ohne Kohlensäure als Schaumwein (Spumante) oder als Perlwein (Frizzante) getrunken.

■ **Sekt:** Beim deutschen Sekt gibt es

Baum zufolge ein großes Qualitätsgefälle. Wer einen wirklich guten Sekt sucht, kann auf die Bezeichnung Winzersekt achten. Winzersekt stammt zu 100 Prozent aus den Trauben eines Winzers.

■ **Preise:** Da man in der Champagne Wert auf den guten Namen legt, wird streng kontrolliert. Wer einen Champagner kauft, macht deshalb aus Baums Sicht nichts falsch. Wer einen guten Tropfen erwerben will, muss Puig zufolge aber mindestens 20 Euro investieren.

Wer ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis sucht, ist bei Sekt aus Flaschengärung generell gut aufgehoben, sagt Baum. Auch in der jüngsten Sektprobe der Stiftung Warentest überzeugten in der Flasche gekelterte Schaumweine für 7 bis 14 Euro am meisten. Bei der Blindverkostung erhielten aber auch günstige Produkte aus der Tankgärung für weniger als 4 Euro eine gute Note.