



Zuckersteuer

Beda Stadler über die staatliche Regulierungswut | S. 14



Referenzpreise bei Medikamenten

«78% der Konsumenten sind dagegen!»

Dr. Axel Müller von Intergenerika
im Interview | S. 10

Pelze made in Switzerland

Interview mit Kürschnermeister
Thomas aus der Au | S. 16

ÜBER'S OHR GEHAUEN WORDEN?



Mit einem **Jahresbeitrag von Fr. 50.-** sichern Sie sich unsere **Rechtsberatung zum Nulltarif** und erhalten vier Mal jährlich unser Magazin «**konsum.ch**».

So werden Sie Mitglied:

[www.konsum.ch/shop/
mitglied-konsumentenforum-kf](http://www.konsum.ch/shop/mitglied-konsumentenforum-kf)



Schweiz. Konsumentenforum kf
Belpstrasse 11
CH-3007 Bern
031 380 50 30

Beratungshotline

zum Festnetztarif:

031 380 50 34

kfberatung@konsum.ch

Öffnungszeiten:

Mo - Mi: 10:30 - 13:30 Uhr

Do - Fr: 12:30 - 15:30 Uhr

SCHWEIZERISCHES
KONSUMENTENFORUM kf





Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Sollen Konsumentenorganisationen weiterhin Subventionen erhalten?

Diese berechnete Frage hat sich das Parlament während der Wintersession im letzten Jahr gestellt. Die Antwort folgte in der nachfolgenden Abstimmung: Knapp zwei Drittel der Parlamentarier waren der Meinung, dass Konsumentenorganisationen weiterhin staatlich unterstützt werden sollten.

Der Subventionskuchen, mit ca. Fr. 940'000.- wesentlich kleiner als bspw. die milliardenschwere Unterstützung für die Bauern, wird zwischen vier Organisationen aufgeteilt: dem SKS und dem Forum in der Deutschschweiz, der FRC in der Westschweiz und der ASCI im Tessin. Das Forum nimmt dabei mit seiner liberalen Haltung eine Sonderstellung ein, weil eine liberale Organisation doch grundsätzlich gegen staatliche Eingriffe und Zuschüsse sein müssten.

Doch so einfach ist es nicht: Konsumentenorganisationen können sich nicht ausschliesslich mit freiwilligen Spenden von Einzelmitgliedern finanzieren. Sie sind darauf angewiesen, zahlungskräftigere Unterstützung von Verbänden, Firmen, Gewerkschaften oder dem Staat zu kriegen - und müssen sich dann den Vorwurf der Käuflichkeit gefallen lassen.

Aber gerade eine breite Finanzierung durch verschiedenartige Geldgeber sorgt dafür, nicht zum Vasall eines Einzelnen zu werden. Die Geldgeber des Konsumentenforums beispielsweise sind sehr unterschiedlich positioniert, stehen teilweise in Konkurrenz zueinander oder gehören verschiedenen politischen Lagern an. Genau dies nutzt dem Forum und den Konsumenten, denn durch die breite Finanzierung des Forums tauschen wir uns auch häufiger mit verschiedenen Parteien aus: Morgens reden wir mit der Schweizerischen Patientenschutzorganisation, nachmittags mit einer Krankenkasse und abends mit dem Ärzteverband - dieser Austausch ist eine der Stärken des Forums, denn er hilft uns, gewisse Prozesse besser zu verstehen und zu durchschauen. Davon profitieren schlussendlich auch die Konsumenten.

Ich wünsche Ihnen viel Spass bei der Lektüre!

Dominique Roten
Kommunikationsleiter

Agenda

Parlament: Frühjahrs-Session

www.parlamentsdienste.ch

26. Feb bis 16. März 2018

.....

Volksabstimmungen

- Volksinitiative „Ja zur Abschaffung der Radio- und Fernsehgebühren (No-Billag-Initiative)
- Bundesbeschluss über die neue Finanzordnung

www.admin.ch

4. März 2018

.....

Online-Betrügereien auf Platz 1

Jahresrückblick auf unsere Rechtsberatung

„Am Samstag zieh'n wir den Bayern die Lederhosen aus! HA-HO-HE-Hertha BS... Moment mal...“ Thomas S. (31) aus Berlin steht fassungslos vor seinem Briefkasten: Die bestellten Bundesliga-Tickets des Spiels FC Bayern München gegen seine geliebte Hertha BSC sind personalisierte Kindertickets und für Thomas unbrauchbar. „Da stand nichts von Kindertickets im Internet!“ Dass er auch noch den doppelten Preis für die Tickets bezahlen musste, treibt ihn endgültig zur Weiss(blauen)glut. Zornig hebt er seine Faust gegen Süden: Und wer ist schuld daran? Die Schweizer!

Oder genauer gesagt: der Genfer Tickethändler „viagogo“. Das Ticketportal verkauft im Internet Tickets aus zweiter Hand für Konzerte und Sportevents und sorgt mit seinen undurchsichtigen Geschäftspraktiken seit mehr als zwei Jahren europaweit für negative Schlagzeilen: Engländer erhalten ihre Konzerttickets zu spät, Franzosen ärgern sich über zu hohe Gebühren, Holländer beschwerten sich über ungültige Tickets, Deutsche bezahlen den dreifachen Preis usw.

Auch in der Schweiz gab es viele unzufriedene Kunden, die auf den dubiosen Tickethändler reingefallen sind. Entsprechend sieht die Statistik des Konsumentenforums aus: Knapp 46% aller behandelten Online-Rechtsfälle gehen auf das Konto von viagogo!

Dass dem Tickethändler nicht so einfach beizukommen ist, liegt am Gesetz: Solange es erlaubt bleibt, „second hand“-Tickets weiterzuverkaufen, solange bleibt es schwierig, „viagogo“ zur Verantwortung zu ziehen. Immerhin gibt es einen Lichtblick: Schweizer fallen immer weniger auf „viagogo“ rein. 2016 waren unter den Geschädigten 50% Eidgenossen, 2017 nur noch 20%. Sicher auch ein Verdienst aller, die seit über einem Jahr regelmässig vor dem Tickethändler warnen.

„viagogo“-Fälle 2017: 140

- davon Schweizer 28 (20%)
- davon Deutsche 70 (50%)
- davon Rest-Europa 42 (30%)

Insgesamt haben die kf-Rechtsberaterinnen Rahel Nyffenegger und Rosina Ueltschi letztes Jahr 474 Fälle bearbeitet, davon 301 aufgrund betrügerischem Online-Handels und 173 „nicht-digitale“ Fälle wie Vertragsbrüche oder Raubkopien.

Behandelte Fälle 2017: 474

- davon Online-Fälle: 335 (140 von viagogo)
- davon „nicht-digitale“ Fälle 173

Art der Online-Fälle

- Produkte nicht oder zu spät geliefert
- nicht angegebene Gebühren
- Raubkopien erhalten
- Produkte unbrauchbar
- nicht-bestellte Produkte erhalten

Art der „nicht-digitalen“ Fällen

- Vertragsbrüche und -unklarheiten
- betrügerische Rechnungen erhalten
- defekte Waren nicht zurückgenommen

Dominique Roten, Kommunikationsleiter kf



Rechtsberatung

Unsere Rechtsberatung bietet Hilfestellung in Haushalt-, Konsum- und Umweltfragen. Für Mitglieder des Forums ist die Rechtsberatung kostenlos. Zudem können kf-Mitglieder direkt mit der Beratungsstelle telefonischen Kontakt aufnehmen. Nicht-Mitglieder müssen ihre Anfragen per e-Mail einreichen. Die Erstberatung per Mail ist kostenlos, jede weiterführende Beratung kostet Fr. 1.- / Minute Arbeit.

Beratungszeiten:

Mo - Mi: 10:30 bis 13:30
Do - Fr: 12:30 bis 15:30
Tel: 031 380 50 34 (Festnetzтарif)

Konsum- und Genusspreis

Rückblick 2017 / Ausblick 2018

Jedes Jahr im November regnet es: Und zwar Preise! Alljährlich prämiert das Konsumentenforum den besten Kurzfilm, die innovativste Konsumentenstory und das genussvollste Produkt. Waren letztes Jahr „Werbung in der Zukunft“ und „Genuss“ die bestimmenden Themen, gilt es nun, das Motto für 2018 festzulegen.

2017 war ein toller Jahrgang: Die Preisträger wussten durch Originalität und gut gemachte Spezial-Effekte zu überzeugen. Der Gewinner des Kurzfilm-Wettbewerbs, Michael Giesser, bestach mit dem sehr gut gemachten Kurzfilm „Bewerbungsgespräch“ (Foto unten), in dem der Konsumalltag der Zukunft thematisiert wird.



www.filmpreis.konsumpreis.ch/2017/11/06/bewerbungsgesprach

In der Kategorie „Genuss“ gewann die Jaisli-Beck aus Buchs, welche sich gegen Foodwaste stellt und nicht mehr frisches Brot wiederverwertet. Das „alte“ Brot wird im Ofen getrocknet, zermahlen, zusammen mit Frischmilch und eigenen Sauerteigkulturen eingeweicht, anschliessend erhält der Teig eine 30 stündige Garzeit. Dabei entwickelt sich ein wunderbarer Geschmack. Besonders originell: Die „Hot Karott“, ein vegetarischer Hotdog, aber anstelle eines Würstchens wird eine Karotte ins Brötchen gesteckt (Foto rechts).



www.jaisli-beck.ch

Bis zur nächsten Preisverleihung im November dauert es zwar noch ein Weilchen, mit den Vorbereitungen kann man aber nicht früh genug anfangen.

Das Konsumentenforum sucht Sponsoren, die den Anlass 2018 nicht nur finanziell unterstützen, sondern auch thematisch mitbestimmen:

Genusspreis

Konsumenten werden heute darauf konditioniert, Genuss mit Moral zu verbinden. Es gilt stets alle ökologischen, wirtschaftlichen und gesundheitlichen Aspekte zu beachten, ansonsten hat sich ein schlechtes Gewissen einzustellen. Dem pflichten wir zwar im Prinzip bei, finden aber auch, dass Genuss gerade in Zeiten zunehmenden Stresses sehr erholsam und befreiend sein kann. Der Genusspreis wird an Projekte vergeben, die in besonderem Masse zur Förderung des Genusses beitragen.

www.konsum.ch/genusspreis-2017

Filmpreis

Jungregisseure drehen Kurzfilme zu einem vorgegebenen Thema, wie bspw. „Werbung in der Zukunft“ (2017) oder „Mein Handy - mein Leben“ (2016).

www.filmpreis.konsumpreis.ch

Konsumentenstory

Mit der Konsumentenstory will das Forum jenen Personen Aufmerksamkeit schenken, die sich in besonderem Masse im Bereich Konsum eingesetzt haben. Preisträger der letzten Jahre waren bspw. ein Anti-Littering-Projekt und eine Bauernfamilie, die erfolgreich von Schweine- auf Shrimpszucht umgestiegen ist.

www.konsumentenstory.konsumpreis.ch



Interessierte Sponsoren können sich beim Konsumentenforum melden:

Dominique Roten

Kommunikationsleiter

Tel.: +41 31 380 50 35

e-Mail: d.roten@konsum.ch

Die Sorgen von morgen

Pulsmesser 2018

Einmal jährlich führt das Konsumentenforum die nationale Umfrage „Pulsmesser“ durch, um den Konsumenten den „Puls zu fühlen“: Worüber machen sich Schweizerinnen und Schweizer am meisten Sorgen und wie sieht ihre Gefühlslage zu gewissen Themen aus? Haben sich diese Sorgen gegenüber den Vorjahren verändert?

Die kompletten Resultate der Umfrage können unter www.konsum.ch/pulsmesser nachgelesen werden. Befragt wurden 1'026 Personen im Zeitraum vom 5. bis 15. Januar 2018. Zur Zielgruppe gehörten Menschen im Alter von 15 bis 79 Jahren in der Deutsch- und Westschweiz, die mehrmals pro Monat zu privaten Zwecken im Internet sind. Die Befragungen wurden vom LINK-Institut durchgeführt.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass die grösste Sorge der Konsumenten seit Jahren die gleiche ist: Die Preisentwicklung der Krankenkassenprämien und Medikamente.

SORGEN-HITPARADE

Gesundheitskosten

94% sind besorgt über die Preisentwicklung* der Krankenkassenprämien und Medikamente

Nahrungsmittel

88% sind besorgt über Antibiotika-Resistenzen, Pestizide, Gentechnologie und die Tierhaltung

Datenschutz

76% sind besorgt, dass staatlich und kommerziell zu viele Daten gesammelt werden

Hochpreisinsel

65% sind besorgt über die grossen Preisdifferenzen zwischen der Schweiz und dem nahen Ausland

Altersarmut

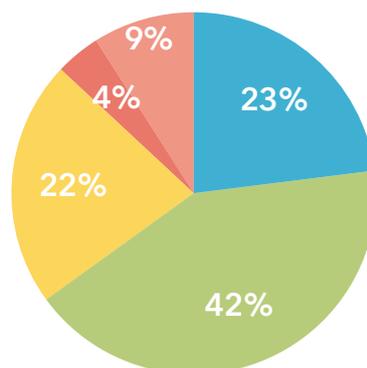
62% sind besorgt, dass sie nach der Pensionierung Geldprobleme haben werden

*Das Gesundheitssystem der Schweiz gehört zu den besten aber auch teuersten der Welt. Jährlich steigen die Prämien um durchschnittlich 3.4%.

Während sich 2015 bereits 89% der Konsumenten über die Prämien-Entwicklung besorgt zeigten, stieg dieser Wert 2018 um + 5% auf beachtliche 94% an.

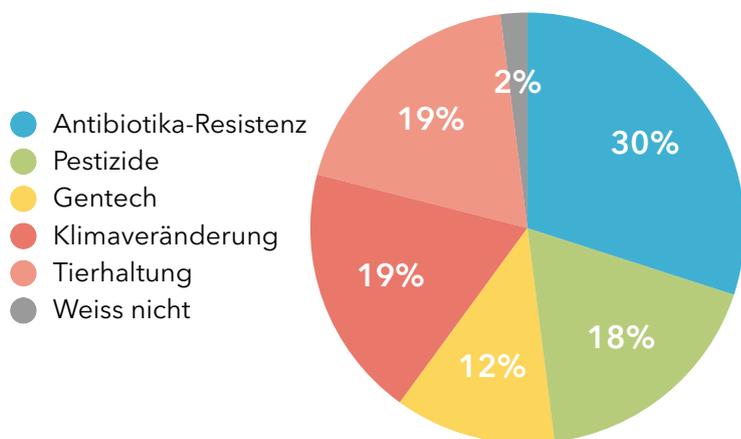
Hochpreisinsel: „Wie gross ist der politische Handlungsbedarf?“

- sehr gross
- gross
- klein
- sehr klein
- weiss nicht





Nahrungsmittel*: „Was macht Ihnen am meisten Sorgen?“

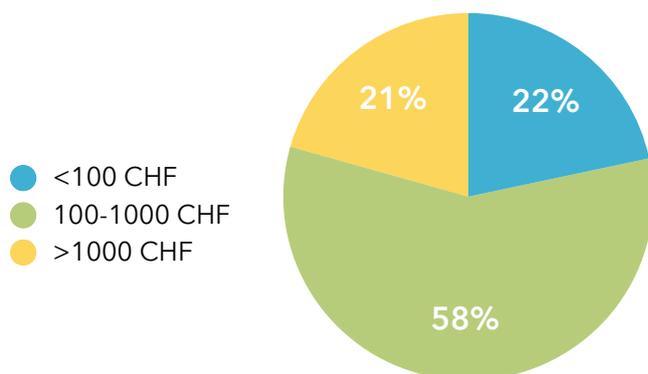


*Frauen und Männer sind bei Nahrungsmitteln unterschiedlich besorgt:

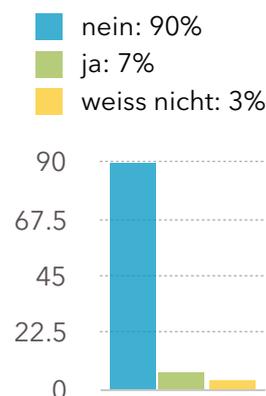
Während sich 53% der Frauen grosse Sorgen über die Produktion von Nahrungsmitteln machen, sind es bei den Männern „nur“ 43%.

Unbesorgt waren nur 7% der Frauen, bei den Männern waren es 15%.

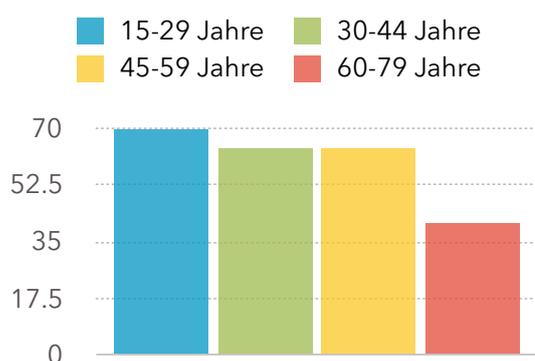
Online-Einkäufe: „Wieviel Geld haben Sie in den letzten 12 Monaten bei Online-Shops ausgegeben?“



Online-Einkäufe: „Waren Sie schon Opfer von Fälschungen?“



Altersarmut*: „Befürchten Sie nach Ihrer Pensionierung Geldsorgen zu haben?“



*Keine Überraschung: Junge Leute machen sich wesentlich mehr Sorgen, nach der Pensionierung Geldprobleme zu haben, als ältere.

15 bis 29 Jahre: 70% sind besorgt

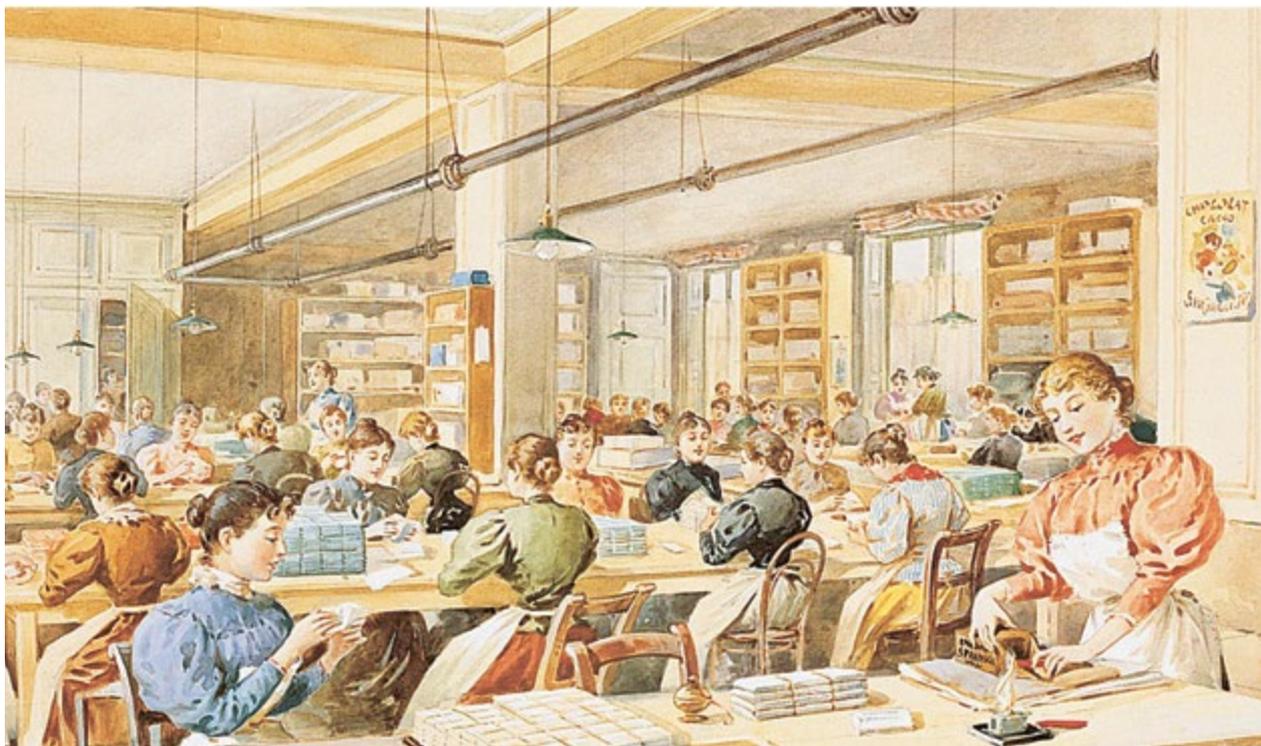
30 bis 44 Jahre: 64% sind besorgt

45 bis 59 Jahre: 64% sind besorgt

60 bis 79 Jahre: 41% sind besorgt

Land der Schokolade

Von „Xoxolatl“ zu „Schokolade“



1200 Jahre bevor ein Schweizer Pionier namens Cailler seine Schokoladeproduktion aufnahm, kultivierten die Maya in Mittelamerika bereits Kakao, „Xoxolatl“ genannt. Sie benutzten Kakao als Getränk und als Gewürz bei der Zubereitung von festen Speisen. Anders als heute war Kakao bei den Maya kein Massenprodukt, sondern ein Nahrungsmittel, das dem Adel vorbehalten war - Kakaobohnen wurden sogar als Zahlungsmittel benutzt. Ausgerechnet die brutalen spanischen Konquistadoren, die im 16. Jahrhundert die Maya unterjochten, brachten die zarte Verführung nach Europa...

1528 brachte der berühmte Konquistador Cortez den ersten Kakao aus Südamerika nach Spanien, wo dieser am Hofe grossen Anklang fand. 1615 führte die in Madrid aufgewachsene Infantin Anna von Österreich als Gattin König Ludwigs XIII die Trinkschokolade am französischen Hof ein. In Paris wurde sie zum Status- und Modegetränk der Aristokratie und fand von hier aus Verbreitung in ganz Europa. Während im 19. Jahrhundert die Trinkschokolade an Bedeutung verlor, wuchs dafür jene der festen Schokolade, deren Anfänge in Frankreich in den Jahren nach 1830 liegen.

1819 eröffnete François-Louis Cailler in Corsier bei Vevey die erste mechanisierte Schokolade-Manufaktur und begründete so die älteste noch existierende Schokolademarke der Schweiz. Philippe Suchard eröffnete 1826 in Serrières eine Schokoladenmanufaktur. Ihm folgten Jacques Foulquier (Vorgänger von Jean-Samuel Favarger) im

gleichen Jahr in Genf, Charles-Amédée Kohler 1830 in Lausanne, Rudolf Sprüngli 1845 in Zürich, Aquilino Maestrani 1852 in Luzern, Johann Georg Munz 1874 in Flawil, Jean Tobler 1899 in Bern.

Daniel Peter gründete 1867 in Vevey eine Schokoladefabrik. Nach langen Versuchen gelang ihm die naheliegende, aber schwierige Verbindung der Schokolade mit Milch, und er erfand so 1875 die Milkschokolade. Rodolphe Lindt eröffnete im Jahr 1879 in Bern eine Schokolade-Manufaktur. Er entwickelte mit dem „Conchieren“ ein Verfahren, mit dem es ihm gelang, die erste Schmelz- oder Fondant-Schokolade der Welt zu produzieren.

Viele weitere Schweizer Unternehmer gründeten in den Jahren danach Unternehmen, die mit ihrer erfolgreichen Tätigkeit den bald weltweiten Ruf der Schweizer Schokolade - ähnlich wie bei Uhren - mitprägten.

Dominique Roten, Kommunikationsleiter

ESPRIT CHOCOLAT

Kampagne der Kakao- und Schokoladewirtschaft



Foto: espritchocolat.ch

„Am Ursprung des Erfolges der Schweizer Schokolade stehen der Erfindergeist und das Streben nach Perfektion.“

Die Schweizer Stiftung der Kakao- und Schokoladewirtschaft hat die Informations-Kampagne „ESPRIT CHOCOLAT“ gestartet, welche die unternehmerischen Leistungen der Kakao-Branche beleuchtet. Zur Lancierung Ende Januar wurden die eBoards im Bahnhof Bern (Foto) bespielt. Von dort aus entwickelt sich die Kampagne in den Sozialen Medien auf spielerische Art und Weise weiter. Kreativ und innovativ zeichnet sie ein Bild der Schweizer Schokolade, wie wir sie kennen und mögen und wie sie uns bisher weniger bekannt war.

Die Kampagne kann auch über Facebook, Instagram und Twitter verfolgt werden.

www.espritchocolat.ch

ESPRITCHOCOLAT.CH

Stiftung der Schweizerischen Kakao- und Schokoladewirtschaft

In der Stiftung sind Produzenten, Konsumenten und der Detailhandel vertreten. Die Informationskampagne steht unter dem Namen ESPRIT CHOCOLAT und zeigt den Innovationsgeist, der in der Schweizer Schokolade steckt. Wichtige Themen sind auch die Nachhaltigkeit und die Bedeutung der Schokolade für die Schweiz.

Kennedy's Erbe

Internationaler Tag der Konsumentenrechte

Wer hätte das gedacht: Die Konsumentenrechte gehen auf den wohl populärsten Präsidenten der USA, John Fitzgerald Kennedy, zurück.

Am 15. März 1962 (ein Jahr NACH der Gründung des Konsumentenforums 1961) skizzierte JFK vor dem Kongress eine Definition der Konsumentenrechte und legte vier Grundsätze, die im Laufe der Zeit erweitert wurden, vor:

„Jeder Mensch ist ein Verbraucher. Verbraucher sind die wichtigsten Wirtschaftssubjekte der Volkswirtschaft. Aber sie bilden die einzige wichtige Gruppe der gesamten Wirtschaft, die nicht effizient organisiert ist, deren Ansichten oft kein Gehör finden!“ Die vier Grundsätze, die im Laufe der Zeit erweitert wurden, lauteten:

- das Recht auf Produkte-Sicherheit
- das Recht auf umfassende Information
- das Recht auf Wahlfreiheit
- das Recht, angehört zu werden



Weltweit gilt der 15. März offiziell als Tag der Konsumentenrechte, welcher durch die Organisation „Consumers International“ (internationale Organisation der Verbraucherverbände) ausgerichtet wird.

In der Schweiz sind an diesem Tag keine speziellen Veranstaltungen geplant.

www.consumersinternational.org

Babette Sigg, Präsidentin kf

Referenzpreise bei Medikamenten

Interview mit Dr. Axel Müller, Geschäftsführer Intergenerika

„78% der Schweizer Konsumenten sind gegen Referenzpreise bei Generika“



Fragen an Dr. Axel Müller, Geschäftsführer der Vereinigung „Intergenerika“ und Schirmherr der Allianz „Nein zu Referenzpreisen bei Medikamenten“.

Forum: Dr. Müller, was sind überhaupt Referenzpreise?

Dr. Axel Müller: Der Bundesrat möchte Höchstpreise bei Generika festsetzen, die nur noch von den Krankenkassen erstattet werden sollen. Patienten müssen daher damit rechnen, dass sie ihr vertrautes Präparat nur noch dann bekommen, wenn sie in der Apotheke den Differenzbetrag aus der eigenen Tasche draufzahlen. Ansonsten müssen sie auf das billigste Präparat wechseln. Das billigste Medikament ist aber nicht immer das beste für den Patienten.

Forum: Was spricht noch gegen die Einführung von Referenzpreisen?

Dr. Axel Müller: Referenzpreise sind definitiv keine Lösung für unsere Schweizer Patienten. Sie hätten massive Folgen für unsere Gesundheit. Da Patienten gezwungen würden, immer wieder auf das billigste Präparat zu wechseln, sind unerwünschte Wirkungen und eine beeinträchtigte Therapietreue zu erwarten.

Forum: Was meinen Sie damit genau?

Dr. Axel Müller: Patienten verlieren bei einem Referenzpreissystem komplett den Überblick. Sie haben zu Hause einen grossen Korb mit angebrochenen Medikamentenverpackungen, jede mit einem anderen komplizierten Namen, aber alle mit demselben Wirkstoff. Die Patienten nehmen zu viel oder zu wenig oder falsche Medikamente oder angebrochene Packungen landen auf dem Müll.

Forum: Stehen Sie mit Ihrer Haltung gegen Referenzpreise alleine da?

Dr. Axel Müller: Keineswegs. Da Patienten zusammen mit ihren Ärzten und Apothekern ihrer Wahlfreiheit beraubt würden, lehnen gemäss einer repräsentativen Studie 78% der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten Referenzpreise bei Generika ab. Zudem unterstützen uns die wichtigsten Vertreter des Gesundheitssystems im Kampf gegen Referenzpreise. Dazu zählen neben dem Konsumentenforum, den Patientenschutzorganisationen auch Ärzte und Apotheker.

Forum: Gefährden Referenzpreise die Versorgungssicherheit?

Dr. Axel Müller: Ja. Bei einem Wegfall der Wahlfreiheit würden Behörden oder Krankenkassen unsere Medikamentenauswahl treffen. Diese haben nur den Fokus auf Kostensenkung, aber nicht auf Qualität, Therapietreue und Versorgungssicherheit. Wichtige Notfallmedikamente und Medikamente mit verbesserter Form der Darreichung für Kinder und Senioren, würde es dann in Zukunft nicht mehr geben. Zudem wird bei zu niedrigen Preisen die Herstellung von Medikamenten für viele Anbieter nicht mehr attraktiv, was zu deren Rückzug aus dem Markt führen kann. Es drohen Oligo- oder gar Monopole und damit die Abhängigkeit der Versorgung von wenigen Anbietern - auch bei lebenswichtigen Medikamenten wie Antibiotika. Gemäss einer aktuellen Studie des Basler Unispitals gibt es in der Schweiz schon heute bei rund 200 Medikamenten Lieferengpässe. Diese Situation würde sich weiter verschärfen.

Forum: Lassen sich durch Referenzpreise nicht die Krankenkassenprämien senken?

Dr. Axel Müller: Der Anteil der Generika an den Gesundheitskosten beträgt knapp über einem Prozent. Daher kann man die Krankenkassenprämien aufgrund der Grössenverhältnisse nicht nachhaltig sanieren. Selbst einer marginalen Prämienenkung stehen die Eigenkosten der Patienten gegenüber, die in der Apotheke draufzahlen müssten. Dadurch werden gesunde Prämienzahler marginal entlastet, währende kranke Prämienzahler über Gebühren belastet würden.

Forum: Gibt es Erfahrungen aus dem Ausland mit Referenzpreisen?

Dr. Axel Müller: Referenzpreise führen nicht zum erwünschten Ziel, sondern mittelfristig gar zu einem Anstieg der Gesundheitskosten. Der bei einem Referenzpreissystem aufoktroierte laufende Medikamentenwechsel ist für Ärzte zeitraubend. Sie müssen Patienten das komplizierte System erklären und sie auf immer wieder neue Medikamente einstellen. Aber genau diese Zeit haben die immer mehr von administrativen Aufgaben absorbierten Ärztinnen und Ärzte laut einer Studie des Ärzteverbands FMH schlichtweg nicht. Ein zusätzlicher Zeit- und Erklärungsaufwand käme für die Ärzte absolut zur Unzeit. Ein anderer Grund, weshalb Ärzte Referenzpreise ablehnen - sie wollen ihren Patienten die laufenden Zuzahlungen in der Apotheke ersparen. Ärzte in der EU weichen auf teure Originalpräparate aus, die nicht unter das Referenzpreissystem fallen. Daher steigen die Kosten wieder. Ein Teufelskreis!

Forum: Was schlagen Sie alternativ vor?

Dr. Axel Müller: Anstelle von Referenzpreisen fordern wir, dass man das Sparpotenzial bei Generika weiter ausbaut, indem man sie mehr fördert und nicht verteufelt. Generika dürfen bei den finanziellen Anreizen für Ärzte und Apotheker nicht benachteiligt werden. Hier fordern wir gleichlange Spiesse. Mit steigendem Gebrauch von Generika könnten die Krankenkassen mehr sparen und würden nicht die unerwünschten Nebeneffekte eines Referenzpreissystems riskieren.

Forum: Wie viel Sparpotenzial steckt in Generika?

Dr. Axel Müller: Schon heute werden pro Jahr eine Milliarde Franken an Medikamentenkosten dank Generika gespart. Dieses Potenzial gilt es auszubauen. Der Bundesrat ist deshalb gut beraten, das System, das sich in der EU nicht bewährt hat, nicht in der Schweiz einzuführen. Stattdessen sollte er die Anreize bei Generika fördern. Unsere Empfehlung: Nicht bei Generika sparen, sondern mit Generika sparen.

Forum: Vielen Dank für das Gespräch.

inter swiss generics
and biosimilars
generika

Intergenerika ist die Vereinigung der führenden Generikafirmen in der Schweiz, die ihrerseits über 90% des Generika-Volumens in der Schweiz repräsentieren. Intergenerika fördert die Akzeptanz von Generika durch Aufklärung von Medizinalpersonen, Fachverbänden, Krankenkassen und Patienten und fördert deren Verbreitung als qualitativ mindestens gleichwertige, jedoch preiswertere Arzneimittel. Im Weiteren plant und koordiniert der Verband die Kontakte zu Medien, Behörden und Vereinigungen im Bereiche von Medizinalpersonen und des Gesundheitswesens. Mit allen Massnahmen verfolgt Intergenerika das Ziel einer angemessenen Vertretung von Generika im schweizerischen Arzneimittelmarkt bzw. im schweizerischen Gesundheitswesen.

Kontakt:

Intergenerika
Altmarktstrasse 96
Postfach 633
4410 Liestal
www.intergenerika.ch
Tel.: 041 61 927 64 08
e-Mail: axel.mueller@intergenerika.ch



Über uns

Schweizerisches Konsumentenforum kf

Vorstand



Blanca Ramer
Fachfrau Energie,
Mobilität, Technologien



Babette Sigg
Präsidentin | Fachfrau
Konsumentenrechte



Susanne Staub
Fachfrau
Landwirtschaft



Liliane Legrand
Fachfrau
Gesundheitswesen

Fachbeirat

Heinz Beer	Energie, Nachhaltigkeit
Eva Brechtbühl	Tourismus
Felix Frey	Energie
Karin Geser	Bildung
Ursula Gross	Recht
Ivo Gut	Mehrwertsteuer
Lahor Jakrlin	Kommunikation, Werbung
Margrit Kessler	Gesundheitswesen
Urs Klemm	Lebensmittel
Marc Müller	Versicherungen
Blanca Ramer	Energie, Mobilität
Petra Rohner	e-Commerce, Direktverkauf
Pascal Rudin	Kinder- und Jugendrecht
Beda Stadler	Gesundheitswesen
Peter Sutterlüti	Post, Service Public
Ursula Trüeb	Lebensmittelsicherheit
Gabriela Winkler	Energie
Paul Zwiker	Codex Alimentarius

Politischer Beirat

Alois Gmür	Nationalrat CVP, Kt. Schwyz
Sebastian Frehner	Nationalrat SVP, Kt. Basel-Stadt
Bernhard Guhl	Nationalrat BDP, Kt. Aargau
Beat Flach	Nationalrat GLP, Kt. Aargau

Geschäftsstelle

Dominique Roten	Kommunikationsleiter
Jan Ramseyer	Projektleiter
Rahel Nyffenegger	Rechtsberaterin
Rosina Ueltschi	Rechtsberaterin
Carina Stucki	Administration & Grafik

Ombudsstellen

Noëmi Schöni	E-Commerce
Balz Horber	Fleisch
Andrea Hagman	Textilpflege

Belpstrasse 11 | 3007 Bern
Tel. 031 380 50 30 | forum@konsum.ch
www.konsum.ch

Versicherungsagent oder -broker?

Unterscheidungsmerkmale für Konsumenten

Die Versicherungswelt verfügt über eine spezielle Terminologie, ein eigenes Esperanto sozusagen, welche für Aussenstehende nur schwer zu verstehen ist. Abgesehen davon, dass es heute eine Flut von Versicherungsprodukten gibt, die selten selbsterklärend und nur schwer miteinander vergleichbar sind, fängt für viele Konsumenten das Unverständnis bereits bei der Berufsbezeichnung an: Was ist der Unterschied zwischen einem Versicherungsagenten und einem -broker?

Auftraggeber

Ein Versicherungsagent, auch Inspektor oder Berater genannt, arbeitet im Auftrag eines Versicherungsunternehmens und ist damit betraut, für seinen Arbeitgeber Produkte zu vermitteln oder Versicherungsverträge abzuschliessen. Das bedeutet, dass der Agent unternehmensorientiert arbeitet und dementsprechend nur auf die firmeninternen Produkte zurückgreifen wird. Es ist den Agenten vertraglich untersagt, Produkte und Dienstleistungen von Mitbewerbern anzubieten oder zu vermitteln.

Demgegenüber steht der ungebundene Versicherungsvermittler, auch Broker genannt, welcher nicht bei einer Versicherung angestellt ist - sein direkter „Arbeitgeber“ ist der Versicherungsnehmer, sprich: der Kunde. Als Beauftragter des Kunden vermittelt der Broker versicherungsübergreifend Verträge. Die Vergütung des Brokers erfolgt normalerweise durch das jeweilige Versicherungsunternehmen, für das sich der Kunde entscheidet. Die Kommissionsbezüge der Broker sind bei allen Versicherern identisch. Der Broker hat also den Vorteil, unabhängig zu sein.

Aber Achtung: In den vergangenen Jahren haben mehrere Krankenkassen-Vermittler die Branche in Verruf gebracht: Einige „Broker“ verkauften lediglich die Policen einer einzigen Versicherung.

Registrierung

Versicherungsagenten sind gebundene Vermittler und müssen sich nicht in das öffentliche Register eintragen lassen, dies im Gegensatz zu den Brokern: Broker sind nicht vertraglich an ein Versicherungsunternehmen gebunden und müssen sich darum in ein öffentliches Register eintragen. Im Sinne des Versicherungsaufsichtsgesetzes unterstehen die Broker der Aufsicht der Eidgenössischen Finanzmarktaufsicht (FINMA). Ausserdem müssen Broker

eine Berufshaftpflichtversicherung, inklusive Beratungsrisiko abschliessen - bei Agenten haftet die Gesellschaft.

Ausbildung

Broker unterliegen strengeren Anforderungen als Agenten. Um sich überhaupt bei der FINMA registrieren lassen zu können, müssen sie bspw. bestimmte Voraussetzungen erfüllen: Dazu gehören eine ausreichende berufliche Qualifikation sowie ein eidgenössischer Fachausweis als Versicherungsfachmann, -experte oder Finanzplaner. Zum guten aber nicht obligatorischen Ton gehört es auch, ein Cicero-Gütesiegel vorweisen zu können und sich regelmässig weiterzubilden.

Kostenvergleich

Eigentlich wäre an dieser Stelle ein Kostenvergleich zwischen Agenten- und Broker-Offerten geplant gewesen. Leider wurde dies vom Schweizerischen Generalagentenverband ohne Begründung abgelehnt.

Die Vorteile im Kosten- und Leistungsvergleich dürften aber bei den Brokern liegen, da diese Offerten von mehreren Versicherungen einholen können und nicht an ein einzelnes Unternehmen gebunden sind. Ausserdem regelt ein Mandat im Auftragsverhältnis zwischen Kunde und Broker die vertraglichen Modalitäten aller Beteiligten.

Dominique Roten, Konsumentenforum



Tipp vom Forum:

Das Forum rät von einer Zusammenarbeit mit Brokern ab, die nicht bei der FINMA registriert sind.

Ob ein Broker und seine Mitarbeiter bei der FINMA registriert sind, können Sie wie folgt überprüfen: www.finma.ch (Rubrik Registersuche).

Zuckersteuer & Co.

Beda Stadler über die staatliche Regulierungswut

Es soll ein evolutionäres Programm geben, das da lautet: "Friss so viel, so fett, so süss wie möglich." Dafür gibt es wohl keinen wissenschaftlichen Beweis, aber ich hab' mich immer daran gehalten. Schweine leben womöglich auch so. Sie waren es zumindest, die in mir einen heiligen Zorn gegen die staatliche Regel-Wut geweckt haben. Also nicht die Schweine selber, sondern die EU, welche 2006 ohne ein Schwein zu fragen die Schweinesuppe verboten hat. Es war mir als Kind Trost, dass die Tellerreste im Restaurant oder die alten Stückli beim Konditor in Milchbränten landeten und zu Schweinefutter wurden. In meiner kindlichen Vorstellung lebten die Schweine dadurch sozusagen im Schlaraffenland. Wie so oft und selbstverständlich hat die Schweiz diese EU-Gesetzgebung übernommen, und seit 2011 fressen die Schweine in der Schweiz weiss der Teufel was, vielleicht, oh Schreck, sogar Sojaschrot.

Die Schweinesuppe illustriert aber eigentlich nur, dass es uns Bürgern ähnlich ergeht. In der Jugend bedeutete dies am Freitag nur Fisch, obwohl die Fischstäbchen noch nicht einmal erfunden waren, und es hiess unfreiwillige Abstinenz in den Fastenwochen. Das Genussverbot für die Schweine kam allerdings zu einer Zeit, als mir schon klar war, dass die Moral nicht von oben oder Gott kommt, sondern ein evolutionäres Programm ist. Die eigenen Werte wurden in der Folge dann aber sogar grausamer als die göttlichen Vorgaben. Es waren die Vorstellung von Schönheit und Gesundheit, also das Idealgewicht, das einem so manchen Genuss vereitelte. Steht man sich selber vor dem Glück, reagiert man anscheinend umso empfindlicher auf jeden, der sich zusätzlich einmischt.

Im Alter, geheilt von Religion und Schönheitsidealen, gibt es immer noch genügend andere Mächte, die mir den Genuss ausreden wollen. Relativ hoch in der Hitliste der Miesepeter steht der Staat mit seinem BAG, das im harmlosesten Fall die Zimt-Weihnachtsguetzli zu potentiellen Gift macht. Neuerdings will der Staat mit neuen Vorschriften aus uns Bürgern fitte und zuckerbefreite Bürger machen, als ob dies seine Rolle wäre. Da der Staat fast alles verbietet, was uns Spass macht, und dies diesmal beim Zucker nicht möglich ist, wird er mit aller Voraussicht Steuern auf dem Zucker einführen.

Es ist zu simpel, bloss auf den Staat zu schimpfen, da oft die Produzenten selber eine dubiose Rolle spielen.

Die EU-Vorschriften zu den gekrümmten Gurken waren lange Zeit das Paradebeispiel für staatliche Willkür. Als die EU diese Regelungen rückgängig machen wollte, stellten sich als erste die Produzenten stur, weil sie sich daran gewöhnt hatten. Die Nahrungsmittelbranche will nämlich meist keine grossen Veränderungen und sie hat ständig Angst vor einem neuen Skandal. Die staatlichen Vorschriften treffen schliesslich den Konkurrenten gleich hart wie einem selber, sind aber zumindest eine Garantie für Stabilität. Liest man zum Beispiel die Qualitätsleitsätze für Fleisch und Fleischprodukte des Schweizer Fleischverbandes, findet man das Wort "Genuss" kein einziges Mal. Nach den Pferdefleisch-Skandalen wird selbst dieser Verband es wahrscheinlich nicht mehr zu Stande kriegen, dass die Salami wieder so gut schmeckt wie einst, als sie noch mehrheitlich aus Esselfleisch bestand. Da die Skandale oft von lautstarken Protestorganisationen hervorgerufen werden, macht die Nahrungsmittelindustrie meist sogleich einen Kniefall vor dieser Lobby. Man darf also gespannt sein, wie die Fleischproduzenten in nächster Zeit auf die Veganer reagieren werden.

Der Schweizer Vacherin Mont d'Or ist ein Beispiel für die Angst der Produzenten. Wer den Original-Käse aus Rohmilch essen will, muss nach Frankreich. In der Schweiz darf der Käse nur noch aus thermisierter Milch hergestellt werden, weil in den achtziger Jahren Listerien im Käse gefunden wurden und daran mehrere Menschen starben. Der Druck von Behörden und besorgten Konsumenten war so gross, dass ein Nischenprodukt "freiwillig" abgeändert wurde. Handelt es sich hingegen um ein Produkt, das von den Behörden gefördert, von Konsumenten geliebt und von den Medien als ökologisch, gesund und sicher hochgejubelt wird, dürfen schon mal mehr als 35 Menschen daran sterben wie 2011 an Bio-Sprossen in Deutschland.

Der beste Raclette-Käse kommt aus dem Oberwallis. Wen erstaunt es, dass diese eigensinnigen Kelten noch den Mut haben, Rohmilch dazu zu verwenden? Diesen Käse gibt es nun auch mit einer AOC-Kennzeichnung. Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung ist aber längst kein Gütesiegel mehr für Genuss, sondern dient meistens bloss noch dazu, eine Monopolstellung zu verteidigen. Da ein AOC Zertifikat nur an jemanden verteilt wird, der sein Produkt auf traditionelle Weise herstellt, ist es eigentlich eine Innovationsbremse. Sollte die Wissenschaft heraus-

finden, welches kontaminierende Bakterium oder welcher Pilz dem Käse oder Salami erst das beste Aroma verleiht, wäre die Tradition im Eimer. Es ist geradezu traurig, wie wir in den letzten Jahren den Geschmack mit Tradition verknüpft haben. Die Nahrungsmittelhersteller fürchten sich offensichtlich vor dem Neuen und verstecken sich gerne hinter einem virtuellen Konsumenten, der zum Beispiel keine Gentechnik will. Dabei ist es klar, dass man mit Gentechnik nicht nur mehr Nahrungsmittel, sondern auch schmackhaftere machen könnte. Niemand fürchtet sich vor einem Sauerteig-Brot, von dem niemand auch nur die geringste Ahnung hat, wie viele verschiedene Bakterien, Hefen und Pilze an dem herrlichen Geschmack beteiligt sind.

Noch sind die Beipackzettel auf unseren Nahrungsmitteln nicht ganz so gross wie auf den Medikamenten. Selbst für diese Deklarierungswut kann man keinem einzelnen Player den Schwarzen Peter zuschieben. Die Nahrungsmittelindustrie hat versucht die Margen zu verbessern, indem die Grundnahrungsmittel in einzelne Bestandteile zerlegt wurden, die dann neu zusammengesetzt werden. Der Gesetzgeber und die Konsumentenschützer haben darauf reagiert und verlangten eine Auflistung aller Zutaten. Dazugekommen sind fast 400 Lebensmittelzusatzstoffe, die berühmten E-Nummern, die nicht nur Genussstörer sind, sondern dem Konsumenten Angst einjagen.

Wir haben „Nahrungsmittel“ im Überfluss, aber keine „Lebensmittel“ mehr. Trotzdem essen wir nicht mehr, um zu geniessen, sondern um gesünder zu werden. Neben den wirklich Kranken steigt offensichtlich die Gruppe der Möchtegernkranken rapide an. Es nehmen scheinbar sogar genetisch bedingte Krankheiten, etwa die Gluten-Überempfindlichkeit, zu. Es ist allerdings nicht möglich in der Schweiz innerhalb kurzer Zeit derart viele neue Kranke zu haben, ausser alle Gesunden hätten sich in den letzten zwanzig Jahren an ein Paarungsverbot gehalten. Am meisten verunsichert werden allerdings Nahrungsmittelproduzenten und Köche durch die Allergiker. Daran sind die Allergologen beteiligt, die immer noch den Mythos verbreiten, dass durch kleinste Spuren von Allergenen allergische Reaktionen ausgelöst werden können. Für alle anderen Gefahren, etwa die Toxizität, kann die Wissenschaft Mindestwerte angeben, aber für Allergene in Nahrungsmitteln traut sich offensichtlich keiner.

Die Nahrungsmittelindustrie hat sogar das Wunschenken der Konsumenten „ewig zu leben“ aufgenommen und versuchte aus Nahrungsmitteln quasi Medikamente zu machen. Milch wurde zum Medikament für Knochen, und Joghurts stärkten das Immunsystem. Diese sogenannten Health Claims wurden durch die EU verboten, ausser man konnte sie tatsächlich belegen. Seither sind die Joghurts nur noch gut und tun gut, was in Ordnung ist. Nur in der Schweiz, wo sonst EU-Gesetze rasch übernommen werden, dürfen die Joghurts noch weiterhin das Immunsystem stärken, was wissenschaftlich unmöglich und zudem ein völliger Blödsinn ist. Sogar ich muss somit eingestehen, dass die EU für einmal recht hat: Essen soll kein Medikament sein.

Beda Stadler



Beda Stadler ist Biologe, emeritierter Professor und ehemaliger Direktor des Instituts für Immunologie der Universität Bern. Er betreibt Grundlagenforschung im Gebiet der Allergologie und Autoimmunität und angewandte Forschung zur Herstellung

von Antikörpern und Impfstoffen für die Therapie. In der Öffentlichkeit bekannt wurde er als Diskussteilnehmer und insbesondere mit seinen bisigen Kolumnen, in denen er meist zu medizinischen und gesundheits- und gesellschaftspolitischen Themen - etwa Alternativmedizin, Gentechnik und Impfung - Stellung bezieht. Seine provokativen Thesen, in der Titelformulierung oft ironisch zugespitzt, regen zum Nachdenken und Mitstreiten an.



Haltung des Forums zur Zuckersteuer:

Wir sind gegen die Zuckerbesteuerung, weil sie nicht nur die Konsumenten bevormundet (die Preise bei zuckerhaltigen Produkten werden ansteigen), sondern auch diejenigen Konsumenten bestraft, deren Zuckerkonsum moderat ist.

Pelze made in Switzerland

Interview mit einem dipl. Kürschnermeister

„Pelztragen ist Gewissensfrage“ und ist heutzutage politisch unkorrekt. Kaum jemand wagt es hierzulande, einen Pelzmantel zu tragen. Trotzdem sieht man in der Wintersaison Pelz und Fell, wohin man blickt: Vor allem Kapuzenverbrämungen an Parkas sind „in“, aber auch Accessoires wie Anhänger, Ohrenschützer oder Ärmelstulpen. Zweifel kommen auf: Woher stammen die Tiere, und nach welchen Tierschutzbestimmungen werden diese unzähligen Pelze gewonnen? Wir fragten bei Thomas aus der Au, eidg. dipl. Kürschnermeister, nach.



Forum: Soeben hat Norwegen Pelztier-Farmen verboten; die Nachfrage ist aber ungebrochen. Wird das Problem nicht einfach in andere, vor allem aussereuropäische Länder verlagert, ganz im Sinn von „Was ich nicht weiss, macht mich nicht heiss“?

Thomas aus der Au: Dieses Problem wurde bereits vor über dreissig Jahren vom Finnischen Tierschutz erkannt und entsprechend gehandelt. Lieber wollte man schon damals in Europa regulierte und überwachte Farmen als irgendwo auf der Welt. Nebst anderen EU-Ländern sind Dänemark für Nerz und Finnland für Füchse die beiden weltweit bedeutendsten Lieferanten.

Forum: Pelze aus der Schweiz - ist dies eine Option? Kann der Bedarf mit heimischen Tierfellen gedeckt werden? Gib es hierzulande Tiere, die sich für die Fellverarbeitung eignen?

Thomas aus der Au: Ja sicher, vor allem Felle der Rotfüchse, aber auch der Steinmarder, die bei uns zur Bestandesregulierung bejagt werden, eignen sich für

jede Art der Pelzbekleidung: vom Kragen über Gilet und Innenfutter bis zum Mantel. Von den rund 30'000 Füchsen aus dieser Jagd werden leider nur rund zehn Prozent genutzt, dieser Anteil könnte wesentlich grösser sein.

Kaninchen werden bei uns vor allem für Fleischgewinnung und Ausstellungen gehalten. Auch diese Felle könnten noch wesentlich häufiger genutzt werden.

Forum: Gibt es auch bei uns Pelzfarmen, wie wir sie aus nordischen Ländern (z.B. Dänemark) kennen? Sind die Bedingungen und Kontrollen in der Schweiz schärfer, und wie werden die Tiere gehalten?

Thomas aus der Au: In der Schweiz gibt es seit Ende der 50er-Jahre keine Pelzfarmen mehr. Die wirtschaftliche Basis war dazu nicht mehr gegeben. Insbesondere die skandinavischen Länder mit einer starken Fischerei haben mit den entsprechenden Verarbeitungs-Abfällen eine gute Grundlage zur Futtermittel-Herstellung für Nerze und Füchse. Auch weil kein entsprechender Bedarf vorhanden ist, fehlt in der Schweiz eine gesetzliche Grundlage. In der EU werden auf Farmen gehaltene Nerze und Polarfüchse als Nutztiere (forma domestica) anerkannt, und in den Ländern mit Pelztierfarmen werden diese entsprechend gesetzlich geregelt.

Forum: Worauf soll der aufmerksame Konsument achten, wenn er ein Produkt aus Fell erstehen will? Gibt es ein Gütesiegel oder eine Deklarationspflicht? Und welche Qualitätsmerkmale helfen dem Laien beim Erkennen eines „gesunden“ Pelzes?

Thomas aus der Au: Erste Wahl für Nachhaltigkeit sind sicher Schweizer Felle. Aber auch andere Tierarten werden zur Bestandesregulierung bejagt, so auch Kojoten, Bisam, Waschbären und weitere in Kanada und den USA. Auch bei diesen Fellen ist die Alternative „nutzen oder vernichten“, bejagt werden die Tiere ohnehin. Letzteres betreibt übrigens Holland sehr konsequent: zur Sicherung der Flusssufer werden jedes Jahr rund 500'000 Bisam erlegt. Um gar keine Diskussion über Pelznutzung aufkommen zu lassen, werden alle Tiere stillschweigend „entsorgt“.

Alle in der Schweiz verkauften Pelze müssen gemäss Bundes-Verordnung deklariert sein: wissenschaftlicher Name in einer Landessprache sowie lateinisch,

dann die geographische Herkunft (Land) und die Gewinnungsart: ob aus Jagd, Farmhaltung oder Herdenhaltung.

Forum: Als Kürschner haben Sie ein ureigenes Interesse daran, dass Pelztragen nicht ausschliesslich negativ besetzt ist. Mit welchen Argumenten beseitigen Sie allfällige Zweifel?

Thomas aus der Au: Pelz ist ein faszinierendes und lange haltbares Naturprodukt, das sich auf vielfältigste handwerkliche Weise zu Bekleidung gestalten lässt. Vom Standpunkt des Umweltschutzes sicher wesentlich sinnvoller als erdölbasierte, mit viel Energie hergestellte synthetische Ersatzprodukte. Vor allem wenn man bedenkt, wie viele Felle wegen einer aus meiner Sicht falsch ausgelegten „Ethik“ ungenutzt vernichtet werden.

Die Auswahl an Tierarten, die für Pelze genutzt werden können, ist gross; und je nach eigenem Hintergrund kann man wählen, was der eigenen Überzeugung entspricht - und was nicht.

Forum: Und „im Falle, dass“, wie pflege ich meinen Pelzmantel, meine Accessoires, richtig?

Thomas aus der Au: Wie für die meisten Naturprodukte ist auch für Pelz eine möglichst natürliche Pflege am besten. Wenn der Pelz feucht oder gar nass geworden ist: kurz ausschütteln und an einem ausgeglichenem Ort (nicht über der Heizung!) am Bügel trocknen lassen. Für eine Reinigung ab und zu ist das Fachgeschäft der richtige Ort. Die Aufbewahrung bei Nichtgebrauch im Sommer bietet ebenfalls das Fachgeschäft, ansonsten an einem kühlen, wenig feuchten Ort locker am Bügel aufhängen.

Forum: Welchen Rat geben Sie jemandem, der sich für das Kürschnerhandwerk interessiert? Hat dieser Beruf überhaupt noch Zukunftschancen?

Thomas aus der Au: Zunächst freue ich mich über jedes Interesse an unserem Handwerk. Allerdings wird die Zukunft für alle herstellenden Handwerker, besonders in der Bekleidung, nicht einfacher. Vermutlich kommen über 99% der in der Schweiz verkauften Bekleidung im Textilbereich aus dem Ausland, zum überwiegenden Teil aus Billiglohnländern in Asien. In Kombination mit Textilien ist es bei Pelz sicher ähnlich. Doch in der individuellen Gestaltung liegt die Stärke des einheimischen Handwerks und ist da auch konkurrenzfähig. Mit gutem handwerklichem Geschick und fundierter Beratung ist auch eine Herstellung in der Schweiz

möglich - und aus meiner Sicht sinnvoll, nicht nur in unserem Handwerk. Dazu gehören auch Umarbeiten und modische Neugestaltungen, die selbst bei lange getragenen Pelzen oft noch sinnvoll sind, sowie alle Dienstleistungen wie Reparaturen, Reinigungen und Sommer-Aufbewahrung.

Forum: Vielen Dank für das Gespräch.

Das Interview wurde geführt von Babette Sigg, kf-Präsidentin



Kontakt:

Thomas aus der Au
eidg. dipl. Kürschnermeister
Birmensdorferstrasse 315
8055 Zürich
Tel.: 041 44 463 47 45
e-Mail: thomas.ausderau@bluewin.ch



Was ist der Unterschied zwischen Pelz und Fell?

Als Fell bezeichnet man ein einzelnes, ganzes Tierfell (was das Tier „kleidet“): Lederfell, oder Lammfell bspw.

Der Kürschner fertigt aus Fell Pelze an. Als Pelz wird das Fell von Tieren mit verschiedenen strukturierten Haaren (Unterwolle, Grannen, Leithaare) bezeichnet.

kf-Shop

www.konsum.ch/shop



Sportbeutel "Helden" - CHF 15.00



Stoff-Tasche "kf" - CHF 15.00



Kleber "Zurück/Refusée" - CHF 3.00



Kleber "Keine Werbung" - CHF 2.00



Schlüsselanhänger "kf" - CHF 10.00

WASSERTRÄGER BRAUCHT'S IMMER!
Sie haben die Botschaft, wir haben die Talente und die Werkzeuge.



rubmedia

Druckerei | Verlag | Zeitschriften | Medienlogistik

Rub Media AG | Seftigenstrasse 310 | CH-3084 Wabern | Postfach, 3001 Bern | www.rubmedia.ch

Babettes Schlusswort

Oh my sweetheart!



Das Plakat, das bei uns im Kindergarten hing, machte mir, der Fünfjährigen, angst. Es zeigte im Hintergrund ein Schulkind - Zopffrisürli und Thek - und im Vordergrund eine riesige Hand mit einem Zeltli („Bei uns müssen Sie Täfeli sagen, sonst versteht man Sie nicht“, sagte mir letztin in einem Laden eine Bernerin). Was wollte dieses Plakat uns sagen? Geh nie mit einem Fremden mit, auch wenn er Dir etwas verspricht!! Bei mir hatte diese Prävention Wirkung, niemals hätte mich ein Unbekannter vom Weg weglocken können. Ungebeugt hingegen ist der Gluscht auf Zeltli oder eben Täfeli oder ganz allgemein Süsses. Können Sie sich noch

an das Zuckerbrot erinnern? Ich meine damit nicht dasjenige, das man gern mit der Peitsche in einem Atemzug nennt, sondern das, welches wir ganz, ganz selten zum Zvieri bekamen: eine schöne Scheibe Brot, dick mit Butter bestrichen und dann dicht mit Zucker bestreut! Es hatte ungefähr gleich viele Kalorien, den selben Fettanteil wie eine sogenannte Kindermilchschnitte, aber im Gegensatz zu dieser warb es nicht mit dem Slogan „Extra-Portion Milch“ und sugge-rierte auch nicht wie besagte Milchschnitte, dass es etwas Gesundes sei. Nein, alle Mütter, die ihren Kindern ab und zu ein Zuckerbrot gönnten, wussten genau, dass es sich hier um puren Genuss handelt - und verdonnerten ihre Kleinen abends zu einem extralangen Zähneputzen, nachdem die Kinder den ganzen Nachmittag draussen herumgerannt waren. Wo ist dieses Wissen geblieben?

Die Lebensgewohnheiten haben sich völlig verändert. Sitzende Tätigkeiten, keine Bewegung, falsches, fetthaltiges, überzuckertes Essen, zuviel von allem. Die Folge sind Übergewicht und Fettleibigkeit - eine Fettleibigkeit, die wir früher nur aus den USA kannten. Ist der eigene Körper noch eine Privatangelegenheit? Wenn man die entstehenden und schwindelerregend hohen Gesundheitskosten, gerade für nichtübertragbare chronische Krankheiten wie Diabetes und Herz/Kreislaufkrankungen, anschaut, kommt man schon auf die Idee, dass etwas geschehen sollte.

Kein Wunder, dass sich der Staat nun überstürzt in die Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung einzumischen versucht. Zum Beispiel mit einer Zuckersteuer, die drohend wie ein Damoklesschwert über einigen Branchen schwebt. Zucker, notabene ein Schweizer Produkt, das nachhaltig angebaut wird, ist der neue Feind. Was kommt als nächstes? Eine Fettsteuer? Eine Salzsteuer? Eine Glutamatsteuer? Wohin gelangen diese Mehreinnahmen? Geht es nicht eher darum, ein Kässeli zu füllen? Studien belegen, dass die Wirkung einer derartigen Steuer nicht zum gewünschten gesundheitlichen Erfolg führt; so hat Dänemark seine eingeführte Zuckersteuer wieder aufgehoben. Wir möchten uns nicht vorschreiben lassen, was für uns gut oder schlecht ist. Wir plädieren zu Selbstverantwortung. Und für Branchenvereinbarungen. Verarbeiteten Lebensmittel und Convenience-Food (grässliches Wort!) wurde über die letzten Jahrzehnte sukzessive mehr Zucker und Fett als Geschmacksträger zugefügt - warum nicht ebenso sukzessive diese Anteile etwas verringern, um den zuckerverwöhnten Gaumen der Konsumenten nicht auf einen Schlag zu schockieren?

Aber grundsätzlich plädiere ich dafür, vermehrt selber zu kochen. Dann hat man die Sache mit dem Zucker doch am besten im Griff!

Impressum

Herausgeber

Schweizerisches
Konsumentenforum
Belpstrasse 11
3007 Bern

Tel. 031 380 50 30
Fax 031 380 50 31
forum@konsum.ch
www.konsum.ch
Twitter: @kf_schweiz

Beratung

Tel. 031 380 50 34
kfberatung@konsum.ch

Spendenkonto

PC 80-59025-0
(Verein)

Präsidentin

Babette Sigg Frank

Redaktion/ Gestaltung

Dominique Roten

Druck

Rub Media AG, Bern

Auflage.

1'600 Stk.



konsum.ch

Das Magazin des Konsumentenforums kf
Nr. 59 | Frühjahr 2018

P.P.
3007 Bern
Post CH AG