



Das Magazin des Schweizerischen Konsumentenforums

**S. 24** | Der Hype um  
Heilsteine

## Vorstand



**Babette Sigg**  
Präsidentin  
Konsumentenrechte



**Muriel Brinkrolf**  
Gesundheitswesen und  
Digitalisierung



**Susanne Staub**  
Landwirtschaft



**Delia Sciuolo**  
Sozialpolitik



**Carmela Crippa**  
Umwelt und Recycling

## Politischer Beirat

### **Katja Christ**

Nationalrätin BS, GLP

### **Bettina Balmer**

Nationalrätin ZH, FDP

### **Nina Fehr Düsel**

Nationalrätin ZH, SVP

### **Nicole Barandun**

Nationalrätin ZH, Die Mitte

## Ombudsstellen

### **Rolf Büttiker**, Fleisch

### **Iwan Bischof**, Textilpflege

### **Noëmi Schöni**, E-Commerce

### **Vanessa Akgül**, Immobilien

## Geschäftsstelle

### **Vanessa Akgül**, Rechtsberatung

### **Anna Mitrovic**, Rechtsberatung

### **Babette Sigg**, geschäftsführende Präsidentin

### **Barbara Streit**, Leitung Administration

### **Ruth Dickenscheid**, Kommunikation

## Fachbeirat

### **Urs Bänziger**, Lebensmittelsicherheit

### **Heinz Beer**, Energie, Nachhaltigkeit

### **Beat Blumer**, Hotellerie, Gastronomie

### **Gregor Dürrenberger**, Strom, Mobilfunk

### **Felix Frey**, Energie

### **Ursula Gross Lehmann**,

Rechtswissenschaften

### **Ivo Gut**, Mehrwertsteuer

### **Luc Herminjard**,

Telekommunikation, Energie

### **Margrit Kessler**,

Gesundheitswesen, Patientenrechte

### **Urs Klemm**, Lebensmittel

### **Tanja Kocher**, Kommunikation

### **Philippe Pfiffner**,

Medien und Kommunikation

### **Blanca Ramer-Stäubli**,

Energie, Mobilität, Politik

### **Petra Rohner**, Network Consult

### **Pascal Rudin**, Kinder-Soziologe,

Kinderrechtsexperte

### **Felix Schneuwly**, Krankenkassen

### **Babette Sigg Frank**, Präsidentin kf

### **Beda Stadler**,

Immunologie, Gesundheit, Kochen

### **Peter Sutterlüti**,

Post, Service public, Kepmail

### **Dr. med. Nathalie Urwyler**,

Gesundheitswesen

### **Stephan Wehrle**,

Öffentlicher Verkehr; SBB

### **Marc Wermelinger**,

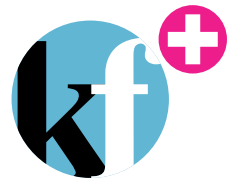
Ernährung, Lebensmittel

### **Gabriela Winkler**,

Energie, Verkehr, Umwelt

### **Paul Zwiker**,

Codex Alimentarius, Lebensm., Obstsaft



# Inhalt

4	Garten	20	Lastschriftverfahren
6	Hülsenfrüchte	22	Medikamentenpreise
8	«Iss, was du willst!»	24	Heilsteine
10	E-Auto	26	Adabei
12	Konsumhelden	27	Panoptikum
13	Auto mieten	28	Onlinehandel
14	Baumwolle	30	Politischer Beirat: Fokus Mobilfunk/ kf-Kollektivmitglied
16	Textiletiketten	31	Schlusswort
18	Wasserspender		

## Liebe Leserinnen, liebe Leser

Wer kennt nicht die Situation, in der man denkt: heute brauche ich besonders viel Glück, sei es vor einer Prüfung oder einem wichtigen Termin. Ob es die verschiedenen Socken, Amulette, Talismane oder der Schlüsselanhänger aus der Kindheit sind, die Rede ist natürlich von Glücksbringern. Ein selbst gewählter oder geschenkter Gegenstand, der das Glück magisch heraufbeschwören soll. Dieser Aberglaube wurde im 16. Jahrhundert verbreitet und hält sich bis heute eisern. Der Wunsch oder Glaube, dass ein Gegenstand eine solche Macht besitzt, dass er unser Prüfungsergebnis oder eine lang erwartete Nachricht verändern wird, ist an sich nichts Schlechtes, aber es gibt Aberglauben, der zu weit geht. In dieser Ausgabe von konsum.ch beleuchten wir einen solchen Aberglauben, nämlich den der Heilsteine. Der Artikel über Heilsteine

war mir ein besonderes Anliegen, weil viele Menschen, auch in meinem näheren Umfeld, auf diesen Trend aufspringen und viel Geld in Steine investieren, deren Wirkung ausser einem Placeboeffekt wissenschaftlich nicht nachgewiesen werden kann. Glaube und Hoffnung sind nichts Schlechtes, aber wenn Ihre Gesundheit darunter leidet und Ihr Portemonnaie sich schneller leert, als Ihnen lieb ist, sollten Sie die beworbenen Artikel kritisch hinterfragen - und vor dem Kauf eine Nacht darüber schlafen.

Ruth Dickenscheid

### **kf – wo die Sprachwelt noch in Ordnung ist.**

Das kf hat sich entschieden, die Genderdiskussion zugunsten Wesentlicherem auf später zu verschieben. In unserem Magazin finden Sie keine\*, keine: und keine Binnen-i. Wir setzen auf generisches Maskulinum und stehen dazu.



## Mach Deine Pflanzen frühlingstfit – fünf Tipps für einen gelungenen Start

Der Winter hält sich noch, doch der Frühling klopft bereits an die Tür. Jetzt ist der perfekte Moment, um Garten, Balkon und Zimmerpflanzen auf die kommende Saison vorzubereiten. Mit diesen fünf einfachen Tipps gelingt der optimale Start ins Gartenjahr 2025.

### Balkonpflanzen richtig giessen

Winterharte Pflanzen auf dem Balkon benötigen in der kalten Jahreszeit wenig Wasser. Doch gerade bei sonnigem, trockenem Wetter können sie austrocknen. Überprüfen Sie daher an milden Tagen im Februar die Erdfeuchtigkeit und giessen Sie bei Bedarf vorsichtig nach. So verhindern Sie Schäden durch Trockenheit und bereiten Ihre Pflanzen auf das Frühjahr vor.

### Sträucher und Bäume schneiden

Damit Sträucher und Bäume kräftig austreiben, ist jetzt der ideale Zeitpunkt für einen Rückschnitt. Entfernen Sie abgestorbene Äste und bringen Sie die Pflanzen in Form – aber nur, wenn die Temperaturen über null Grad liegen. Wichtig: bis zum 1. März sind grosszügige Rückschnitte erlaubt, danach gilt bis zum 30. September Schonzeit zum Schutz der Vögel.

### Zimmerpflanzen verwöhnen

Trockene Heizungsluft und wenig Licht setzen Zimmerpflanzen im Winter zu. Gönnen Sie ihnen daher eine kleine Wellness-Kur: stellen Sie sie in die Badewanne und besprühen Sie sie mit lauwarmem Wasser. Das erfrischt die Blätter, befreit sie von Staub und vertreibt Schädlinge.

### Gartenjahr planen – und entspannen

Noch gibt es nicht viel zu tun, also nutzen Sie die Zeit zur Planung. Welche Pflanzen sollen in diesem Jahr angebaut werden? Welche Töpfe, Samen und Utensilien werden benötigt? Notieren Sie sich die wichtigsten Termine fürs Einpflanzen und geniessen Sie dabei ein gutes Gartenbuch – die beste Vorbereitung für eine blühende Saison!

### Boden vorbereiten und düngen

Ein gesunder Boden ist die Basis für kräftige Pflanzen. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, um Beete und Pflanzkübel aufzulockern und mit nährstoffreichem Kompost oder organischem Dünger zu versorgen. So schaffen Sie optimale Bedingungen für die erste Aussaat und legen den Grundstein für eine reiche Ernte.

Mit diesen Tipps starten Sie bestens vorbereitet in den Frühling – für einen grünen, blühenden und lebendigen Garten!



# Allium – ein Blütenstar im Garten

Ab Mai ziehen Zierlauche mit ihren kugelrunden Blüten alle Blicke auf sich. Sie sind pflegeleicht, trockenheitsverträglich und ein wertvolles Nahrungsangebot für Insekten. In Staudenbeeten sorgen sie für natürliche Eleganz und Struktur. Besonders imposant sind die Arten mit grossen Blütenständen, während die zierlicheren Sorten vielseitig auf Terrasse oder Balkon einsetzbar sind. Auch in der Floristik sind sie wegen ihrer einzigartigen Optik sehr geschätzt.

Zierlauche gehören zu den Geophyten: Sie ziehen sich nach der Blüte in ihre Zwiebel zurück und überstehen so trockene Perioden mühelos. Sie bevorzugen sonnige Standorte mit gut durchlässigem, sandig-lehmigem Boden.

## Robust, pflegeleicht und ökologisch wertvoll

Die meisten Arten blühen zwischen Mai und Juli und locken zahlreiche Bestäuber an. Die nektarreichen Blüten bieten Nahrung für Bienen, Hummeln und Schmetterlinge. Dadurch leisten Allium-Gewächse einen wertvollen Beitrag zur Biodiversität im Garten und im urbanen Raum.

Gepflanzt werden sie entweder im Frühling als Stauden oder im Herbst als Zwiebeln – oft ist beides möglich. Ein Pflanzabstand von mindestens 20 cm gibt den grossen Blüten Raum zur Entfaltung. Sobald die Blütezeit vorbei ist, ziehen sich die Pflanzen zurück, bleiben aber im Boden erhalten und treiben im nächsten Jahr erneut aus. Ihr unkomplizierter Wuchs macht sie zu idealen Begleitern in Staudenbeeten oder naturnahen Gärten.

## Eleganz für Beete und Kübel

Die majestätischen Blütenbälle grosser Allium-Arten wie der Kugel-Lauch (*Allium aflatunense* 'Purple Sensation') oder der Sternkugel-Lauch (*Allium christophii*) verleihen dem Garten Struktur. Kombiniert mit niedrigen Stauden oder Ziergräsern entsteht ein harmonisches Bild. Besonders gut kommen sie in Kombination mit spätblühenden Stauden zur Geltung, da ihre Blütenstände lange attraktiv bleiben.

Kleinere Arten wie der Berg-Lauch (*Allium senescens*) oder der Gelbe Lauch (*Allium flavum*) sind ideale Begleiter für Steingärten und Töpfe. Sie sind besonders pflegeleicht und gedeihen auch auf mageren, trockenen Böden. Der Kugelkopfige Lauch (*Allium sphaerocephalon*) überrascht mit seinen dunkelvioletten Blütenköpfen, die sich perfekt in naturnahe Pflanzungen einfügen.

Nicht nur im Garten, sondern auch in der Küche finden einige Allium-Arten Verwendung. Schnitt-Lauch (*Allium schoenoprasum*) mit seinen leuchtend violetten Blüten bringt Farbe auf den Teller und ist zugleich eine wertvolle Bienenweide. Auch der Schnitt-Knoblauch (*Allium tuberosum*)

punktet mit seinen aromatischen Blättern und dekorativen weissen Blütenständen.

## Vom Beet in die Vase

Floristen lieben Allium für seine markante Optik. Die grossen, kugelförmigen Blüten sorgen in Strässen und Gestecken für zeitlose Eleganz. Besonders beliebt sind sie für moderne und natürliche Arrangements, da ihre Blütenbälle architektonische Akzente setzen.

Die Allium-Saison aus Schweizer Produktion beginnt im Mai und reicht bis in den Juli. Durch den regionalen Anbau bleiben die Transportwege kurz, was sich positiv auf die Frische und Haltbarkeit der Schnittblumen auswirkt. Aufgrund ihrer langen Lebensdauer sind sie sowohl für Hochzeitsfloristik als auch für saisonale Dekorationen eine ausgezeichnete Wahl.



© Adobe Stock, vmargineanu

Wer in seinem Garten oder auf dem Balkon ein faszinierendes Blütenbild und gleichzeitig einen wertvollen Beitrag zur Förderung der Artenvielfalt schaffen möchte, liegt mit Allium genau richtig. Die Pflanze des Jahres überzeugt mit Schönheit, Robustheit und einem echten Mehrwert für die Natur.

Thomas Pfyffer  
JardinSuisse



## Die guten ins Töpfchen, die schlechten ins Kröpfchen

Vom Aschenputtel können wir lernen. Es wusste um die Qualität auch der einfachsten Speisen. Die Linsen, welche es von den helfenden Tauben aussortieren liess, waren bisweilen von minderer Qualität, zudem fanden sich Unreinheiten wie zum Beispiel kleine Steinchen unter den Hülsenfrüchten. Wer hierzulande Linsen kauft, kann sich die Arbeit des Lesens sparen: unsere Industrie sortiert für uns aus. Die weltweit grössten Anbaugelände für Hülsenfrüchte liegen in den USA. Kein Wunder, dass daselbst Trockenbohnen und -erbsen, Kichererbsen und Linsen als «Superfood» bezeichnet werden. An den Haaren herbeigezogen ist das nicht: jedes Kind weiss mittlerweile, dass Hülsenfrüchte eine ausgezeichnete Quelle hochwertigen Eiweisses sind.

Und nicht nur das: Ballast-, Mineralstoffe und Vitamine stecken zuhauf' darin. Sie haben einen hohen Gehalt an Eisen, Magnesium, Zink, Vitamin B und wären somit ein wichtiger und sehr gesunder Bestandteil des Speiseplans – egal ob aus der Dose oder selbst gekocht. Wären ... denn nördlich der Alpen sind mit steigendem Wohlstand Hülsenfrüchte von den Tellern verschwunden; und zunehmend fanden immer mehr tierische Proteine wie Milch, Käse oder Fleisch den Weg auf unsere Teller. Von ganz Bornierten werden Hülsenfrüchte aller Arten als «Saufutter» bezeichnet. Möglicherweise steckt diesen das Projekt «Erbsbrei» in den Knochen? Es handelt sich dabei um eine historische Begebenheit des Wissenschaftlers Justus von Liebig, der mit besagtem Experiment herausfinden wollte, ob man Militär und Proletariat nicht mit eiweissreichen

**FunFact:** rote Kidneybohnen haben mehr Antioxidantien als Blaubeeren, und Kichererbsen enthalten mehr Kalium als eine Banane. Alle Hülsenfrüchte haben viermal so viel Ballaststoffe wie brauner Reis. Kichererbsen enthalten dreimal so viel Folsäure pro Mahlzeit wie Grünkohl. Hülsenfrüchte enthalten doppelt so viel Protein wie Quinoa.

Hülsenfrüchten günstiger ernähren könne. Die Probanden mussten drei Monate lang ausschliesslich Erbsbrei essen. Wie das ausgehen kann und welche gesundheitlichen Konsequenzen das hatte, lässt sich bei Büchners Woyzck nachlesen – eine traurige Angelegenheit!



Und sie ist auch heute noch in Anbauländern der Dritten Welt, wie in Äthiopien oder Bangladesch, zu finden, wo sich die armutsbetroffene Bevölkerung nur sehr einseitig ernähren kann.

Unsere südlichen Nachbarn hingegen, ganz besonders Mittelmeerländer, haben seit jeher Hülsenfrüchte in Tausenden von Variationen auf ihren Tellern. Gerade Spanien und Italien sind seit Jahrzehnten bekannt für ihre hohen Qualitätsansprüche und gelten als die anspruchsvollsten und auch kenntnisreichsten Käufer. Amerikanische Anbauer von New York bis Kalifornien produzieren eine breite Palette der weltbesten Hülsenfrüchte. Diese Qualitätsgarantie war und ist besonders für die Verpackungs-, Konserven- und Zubereitungsindustrie wichtig, denn die über mehrere Generationen gewachsenen Traditionen in Verarbeitung und Vermarktung von Hülsenfrüchten der beiden obgenannten Länder geben sich mit minderer Qualität nicht ab.

Hülsenfrüchte sind ausgesprochen vielseitig und leicht zu kochen; allen voran Linsen, die nicht einmal eingeweicht werden müssen. In getrocknetem Zustand sind sie wie Reis, Mais und Teigwaren lange haltbar und eignen sich daher hervorragend für den Notvorrat – ältere Ware muss lediglich länger eingeweicht und gekocht werden. Man kann sie von Vorspeisen bis zum Dessert verwenden, und sie machen als gesunde, nahrhafte Zutat Mahlzeiten interessanter und vielseitiger. Somit bieten sie eine gute Möglichkeit, zu einer ausgewogenen Lebensweise beizutragen. Die meisten Menschen nehmen die empfohlene tägliche Menge an Ballaststoffen kaum zu sich. Eine einzige Mahlzeit aus Kichererbsen, Linsen, Bohnen oder Spalterbsen ist eine ausgezeichnete Quelle für Ballaststoffe und enthält fast die Hälfte der täglich empfohlenen Menge. Hülsenfrüchte sind reich an löslichen und nichtlöslichen Ballaststoffen, sie können zu regelmässiger Verdauung, Gewichtsverlust und einem längeren Sättigungsgefühl verhelfen.

Die Lebensmittelindustrien begnügen sich nicht, den Konsumenten lediglich die «Trockenware» anzubieten, sondern verarbeiten Hülsenfrüchte auch zu Mehl für den Detailhandel oder kreieren Fertigmenüs. Denn Vollkornhülsenfrüchte strecken eine Mahlzeit. Wenn man in einer Lasagne, Tacos, Chilis oder sogar in Fleischtätschli die Hälfte des Fleisches durch Linsen ersetzt, erhöht sich der Ballaststoff- und Nährstoffgehalt, während gleichzeitig die Kosten sowie der Natrium- und Fettgehalt reduziert werden. Dies muss allerdings klar deklariert werden, um sich nicht dem Vorwurf einer Täuschung («Food Fraud») auszusetzen.

Hülsenfrüchte schmecken. Ob pikant oder süss zubereitet, Hülsenfrüchte sind im südlichen Europa, dem Mittelmeerraum, Indien, dem Nahen Osten, Lateinamerika und Nordamerika seit langem ein Grundnahrungsmittel. Ihr einzigartiger Geschmack ist der Grund, warum internationale Spitzenköche sie zur Zeit in alles einbauen, von Salaten bis zu Smoothies. Denn sie – die Hülsenfrüchte, nicht die Spitzenköche – bieten eine fettarme oder gar fettfreie Alternative zu tierischen Proteinen und sind cholesterinfrei.

Hülsenfrüchte können einem verarbeiteten Produkt beigelegt werden und eine andere Zutat ganz oder teilweise ersetzen. Wenn sie püriert oder zu Pulver verarbeitet werden, wie z. B. Kichererbsenmehl oder Erbsenproteinpulver, verändern Hülsenfrüchte den Geschmack der Speise kaum, erhöhen aber den Nährwert. Brownies und Brote mit Hülsenfruchtmehl sind eine glutenfreie Alternative, mehr Proteine und Vitamine aufzunehmen.

Die Möglichkeiten von Hülsenfrüchten sind schier unendlich. Die vielen unterschiedlichen Sorten machen sie zu einem hervorragenden Grundnahrungsmittel für Hobby- und Profiköche. Wollen wir nun tierisches Eiweiss, will heissen: Fleisch, Fisch, Milch, Joghurt, Käse aller Arten usw. verbieten? Nein, keineswegs. Aber wir möchten anregen, ein unterschätztes Grundnahrungsmittel wieder vermehrt auf den Teller zu bringen. Wohl bekomm's!

Mehr zu Hülsenfrüchten finden Sie auf unserem Faktenblatt unter [www.konsum.ch](http://www.konsum.ch)

**Babette Sigg**



## «Iss, was du willst!» – Warum man aufs Bauchgefühl setzen sollte

Bevor der Sommer kommt, soll der (Winter-)Speck weg. Viele Menschen möchten überflüssige Pfunde loswerden – und geraten von einer Diät in die nächste. Ohne Erfolg. Ernährungswissenschaftler Uwe Knop hält nichts von Diäten, weil sie die Menschen langfristig dicker machen. Der Experte rät stattdessen: «Iss, was du willst!» Wie das gut gehen kann, verrät er im Interview.



### **Nullnummer Diät – kann man das so absolut sagen?**

Ja! Das kann man. Es gibt rund 500 Diäten – und alle wirken gleich. Nämlich nicht! Die Erklärung dafür ist ganz simpel: In der Zwangshungerzeit sorgt die negative Energiebilanz für ein Abschmelzen von Fett, Wasser und Muskeln. Und nach der Diät dauert es nicht lange, bis man das Gewicht wieder drauf hat.

### **Der befürchtete Jo-Jo-Effekt ...**

Es ist sogar noch schwerwiegender: denn häufig werden die Leute mit jedem Diätjahr dicker, weil ihr Körper für den jeweils nächsten Notfall immer grössere Reserven anlegt. Da kommen nicht selten über die Jahre dann 20 bis 30 Kilo dazu.

### **Hat Corona diesen Diätwahn zusätzlich befeuert, oder haben die Menschen während der Pandemie einfach mehr gegessen?**

Das ist unterschiedlich. Fakt ist, dass Corona das Thema Essen bei den Menschen noch mehr in den Mittelpunkt gerückt hat – vor allem durch Homeoffice und Kurzarbeit. Die einen haben vor allem auf den Lieferservice gesetzt, die anderen beschäftigten sich intensiver mit ihren Mahlzeiten. Sie fragten danach, was ihnen guttut. Diese zunehmend bewusste Ernährung ist ein positiver Prozess.

### **Zählen Sie das Intervallfasten auch zu den verzichtbaren Diäten?**

Nein, Intervallfasten ist keine Diät, weil dabei primär keine negative Energiebilanz angestrebt wird. Es geht beim Intervallfasten darum, eine bestimmte Zeit nichts zu essen,



damit man echten, körperlichen Hunger bekommt. Dabei spielt es eine untergeordnete Rolle, welche Zeitspanne man für sich wählt. Wichtig ist, dass der Stoffwechsel angekurbelt wird.

**Man soll also essen, wenn man Hunger hat?**

Genau! Wenn man wirklich Hunger hat. Es geht um ein individuelles, intuitives Intervallfasten – denn der Körper weiss ganz genau, was er wann braucht. Man sollte also lieber auf sein Bauchgefühl hören als auf irgendwelche Ernährungsratschläge.

**Und dann klappt es automatisch mit dem Abnehmen?**

Nein, das allein reicht natürlich nicht. Vorher – und das ist die Voraussetzung für einen langfristigen Erfolg – muss man alte Verhaltensweisen auf den Kopf stellen und seine Einstellung ändern. Hilfreich sind dabei die Fragen: Was esse ich wann und warum? Frühstücke ich zum Beispiel, obwohl ich gar keinen Hunger habe, nur weil ich irgendwann mal gelesen habe,

dass das gesund sein soll? Oder esse ich viel Rohkost, weil es gut sein soll, obwohl ich Probleme mit der Verdauung habe? Das alles ist dauerhaft der falsche Weg.

**Also lieber Pizza als Vollkornbrot?**

Wenn Ihnen das besser schmeckt – ja! Es gibt keine gesunden oder ungesunden Lebensmittel, da ist sich die Fachwelt einig. Darüber wird zwar überall geschrieben, aber der wissenschaftliche Beweis fehlt. Es geht vielmehr um das individuelle Körpergefühl. Was schmeckt mir? Worauf habe ich Lust? Und vor allem: Was vertrage ich gut? Bei dem Lieblingsgericht muss ein tiefes Stöhnen der Zufriedenheit aus dem Bauch kommen.

**Und was ist mit dem Kalorienzählen?**

Jeder muss selbst herausfinden, wie hoch sein Energiebedarf ist – am einfachsten erst einmal auf Basis des durchschnittlichen Standardbedarfs für Frau oder Mann – und seine individuelle Kaloriengrenze setzen, die ungefähr 500 kcal unter dem Ener-

giebedarf liegen sollte. In kleinen Schritten führt diese Umstellung zum dauerhaften Erfolg – wenn der neue Ess-Stil langfristig beibehalten wird.

**Lässt sich der Prozess beschleunigen – zum Beispiel mit Sport?**

Ja, zum einen sollte man, wenn möglich, überall im Alltag Bewegung einbauen: Treppe statt Fahrstuhl, Velo statt Auto usw. Zum anderen hilft auch regelmässiges Krafttraining, die Muskelmasse zu erhalten. Mit ein paar Hanteln oder Liegestützen und Kniebeugen kann man langfristig schon viel bewirken.

**Das klingt nach viel Geduld ...**

In der Tat! Wer jetzt mit der Umstellung anfängt, arbeitet an der Bikinifigur fürs nächste Jahr. Aber gleichzeitig auch an der Bikinifigur der nächsten Jahre, die dauerhaft bleiben soll. Denn das ist das grosse Ziel, das reduzierte Wunschgewicht auch langfristig zu halten.

**Uwe Knop**  
Ernährungswissenschaftler



# Strom oder Benzin? Der Vergleich für Konsumenten beim Autokauf

Die Automobilwelt befindet sich im Wandel. Elektromobilität wird gefördert, doch klassische Verbrennungsmotoren sind nach wie vor gefragt. Während Hersteller, Politik und Gesellschaft intensiv über die Zukunft des Individualverkehrs diskutieren, stehen Konsumenten bei einer Neuanschaffung vor einer ganz praktischen Frage: Soll es ein Benziner oder ein Elektroauto sein?

Beide haben Vor-, aber auch Nachteile. So stossen Elektroautos während der Fahrt keine CO<sub>2</sub>-Emissionen aus und tragen so zur Reduktion der Luftverschmutzung und des Klimawandels bei. Dies reduziert den ökologischen Fussabdruck. Elektromotoren brauchen nur einen Bruchteil an beweglichen Teilen; Motor und Getriebe «sind eins», daher ist weniger Wartung vonnöten. Das entlastet das Portemonnaie durchaus; auch, weil Stromkosten günstiger als Benzin oder Diesel sind. Was von Fussgängern (noch) als etwas unangenehm empfunden (nur hören reicht beim Überqueren der Strassen nicht, man muss schauen; bzw. anwenden, was wir es gelernt haben: warte, luege, lose, laufe ...), von Anwohnern aber ausserordentlich geschätzt wird: Elektromotoren sind wesentlich leiser. Dies trägt zu einer geringeren Lärmbelastung bei. Zudem gibt es staatliche Förderungen bzw. Steuervergünstigungen, wenn man sich ein Auto mit Elektroantrieb kauft. Das ist allerdings – typisch schweizerisch – von Kanton zu Kanton verschieden.

Zur sorgfältigen Abwägung müssen aber auch die Nachteile bedacht werden. Die Reichweite eines Elektroautos ist in der Regel geringer als bei einem Verbrenner, was besonders auf langen Fahrten einschränkend sein kann. Es ist unerlässlich, sich vor dem Kauf gründlich zu informieren, denn dies hängt stark vom Modell ab. Ebenso wichtig ist es, auf die Ladeinfrastruktur zu achten, sie ist noch nicht flächendeckend ausgebaut. Die Ladezeiten dauern (noch) sehr viel länger als das Tanken, was bei längeren Autofahrten lästig sein kann. Obwohl die Betriebskosten langfristig niedriger sind, ist der Anschaffungspreis in der Regel meist höher. Und nicht zu vergessen ist die Tatsache, dass die Auswahl an Elektroautos noch einigermaßen überschaubar, sprich: eher klein ist. Dies ändert sich allerdings zunehmend.

Autos mit Verbrennermotoren bieten eine grössere Reichweite, was besonders bei langen Fahrten oder in ländlichen Gebieten, wo e-Tankstellen nicht überall vorhanden sind. Tankstellen sind weit verbreitet, wodurch die Zugänglichkeit zum Kraftstoff einfacher ist. Das Tanken eines Verbrenners dauert nur wenige Minuten, während man für das Laden eines Elektroautos viel mehr Geduld aufbringen muss. Es gibt eine viel grössere Auswahl an Modellen und Herstellern im Bereich Verbrennungsmoto-

ren, sowohl bei kleinen als auch grossen Fahrzeugen. In vielen Fällen sind Autos mit Verbrennermotoren günstiger in der Anschaffung als Elektroautos.

Nachteilig wirken sich die höheren Benzin- und Dieselpreise aus. Sie sind tendenziell teurer als Strom. Auch Wartungs- und Reparaturkosten sind aufgrund der vielen beweglichen Teile oft höher. Sie erfordern regelmässige Wartung, etwa für Ölwechsel, Auspuffsysteme oder Zündkerzen. Verbrennermotoren erzeugen CO<sub>2</sub>-Emissionen und tragen zur Luftverschmutzung und zum Klimawandel bei. Ihre Energieeffizienz ist gering; tatsächlich verlieren sie viel Energie in Form von Wärme. Verbrennungsmotoren sind lauter als Elektroautos, was besonders in städtischen Gebieten störend sein kann.

Unser Kollektivmitglied und Partner Verband freier Autohandel Schweiz (VFAS) setzt sich für eine neutrale, faktenbasierte Beratung ein. In der Folge hat er beiden beliebten Modelle VW ID.3 (Elektro) und VW Golf (Hybrid Benziner) miteinander verglichen.

## Anschaffungskosten:

Der VW ID.3 kostet CHF 33 300, der Golf CHF 35 100; – ein knapper Vorteil für das Elektroauto.

## Betriebskosten:

Elektroautos profitieren von tieferen Energiekosten pro Kilometer, haben aber höhere Versicherungs- und Wartungskosten.

## Reichweite und Verbrauch:

Der ID.3 benötigt 15,2 kWh/100 km, während der Golf 5,1 l/100 km verbraucht – was sich auf die CO<sub>2</sub>-Bilanz auswirkt.

## Klimabilanz:

Im Betrieb ist das Elektroauto emissionsfrei, doch die Herstellung der Batterie verursacht höhere CO<sub>2</sub>-Emissionen als ein Verbrenner.

## Lade- vs. Tankzeit:

Der Golf ist um einiges schneller vollgetankt als der ID.3 geladen – ein praktischer Vorteil für Langstreckenfahrer.



**Fazit:**

Elektroautos sind umweltfreundlicher und bieten geringere Betriebskosten, haben aber noch Einschränkungen bei Reichweite, Ladeinfrastruktur und Anschaffungspreis. Autos mit Verbrennermotoren sind in Bezug auf Reichweite und Tanken praktisch, verursachen jedoch mehr Umweltbelastung und höhere Betriebskosten.

Für Vielfahrer und Kunden ohne eigene Ladestation bleibt ein Benziner daher oft die bequemere Wahl. Wer sich jedoch für Elektromobilität interessiert, profitiert von steuerlichen Anreizen und geringeren Energiekosten. Doch eines bleibt klar: **der freie Autohandel und das Kfz stehen für Wahlfreiheit und Vielfalt – Konsumenten sollen selbst entscheiden können, welches Auto zu ihren Bedürfnissen passt!**



## dritter Platz Schreibwettbewerb

### 2054

Tja, ich weiss nicht genau, ob es diese Zeitung namens «konsum.ch» noch gibt, respektive ob es irgendeinen Sinn ergibt, bei diesem Schreibwettbewerb mitzumachen. Vor einigen Tagen verstarb meine Grossmutter. Als sich nun die gesamte Familie versammelte, um die Wohnung zu räumen, entdeckte ich doch tatsächlich einige Infoblätter. Ich erinnere mich, dass diese früher «Zeitung» genannt wurden. Oder vielleicht auch «Zeitschrift»? Jacke wie Hose. Ich bezweifle, dass dieses Schreiben jemanden erreichen wird, und doch werde ich den Kanal nutzen, um meine Emotionen ausleben zu können.

Wo fange ich nur an? Ich hatte einen echt miesen Tag. Erstmals wurde ich in meinem wunderbaren Tiefschlaf gestört. Ständig klopfte diese Amazon-Drohne an mein Fenster, obwohl ich definitiv eine spätere Ankunftszeit als zehn Uhr morgens eingegeben hatte. Echt nervig. Meistens schlafe ich mindestens bis zum Mittagessen. Ansonsten wäre es ein Ding der Unmöglichkeit, um all meinen unzähligen Hobbies nachzukommen. Denn um zwei Uhr nachmittags schwinge ich die Hüften beim Zumba, um 16:00 Uhr zeige ich mein Können beim Ausdrucksmalen, und zum Abschluss um 18:00 Uhr gibt es noch eine Work-out-Yoga-Stunde. Ihr denkt jetzt wohl: «Wie bringt sie das alles unter einen Hut?» Ehrlich gesagt, kann ich mir dieses Powerprogramm nicht täglich antun, deshalb richte ich mir ein Viertages-Wochenende ein.

Genug abgeschweift, als ich dann also zu früh aus dem Bett geworfen wurde, lief ich erstmals in unsere haus-eigene Pflanzenplantage. Als meine Augen den leeren Bananenstrauch erblickten, wollte ich meine Nachbarn wieder einmal erwürgen. Keine einzige Banane konnten sie mir übrig lassen. Da erfindet man schon Pflanzen, welche innert vierundzwanzig Stunden wieder blühen, und trotzdem kriegen einige ihren Mund nicht voll. Jedoch liess ich mich nicht unterkriegen, schnappte mir eine Mango und mischte diese unter meine Chiasamen. Von meiner Oma weiss ich, dass Ihr Euch früher nur von Burger, Pommes frites, usw. ernährt habt. Da kann ich schon einmal sagen: das läuft jetzt anders. Im Jahr 2054 schätzen wir unseren Körper und achten sehr darauf,

dass wir ihn gut behandeln. Aber ich will Euch auch keinen Vorwurf machen, denn Ihr hattet ein richtig schweres Leben. All die Kriege, die Konflikte, die Naturkatastrophen, und dann musstet Ihr auch noch arbeiten. Für mich ist das unvorstellbar. Ich kam noch nie früher als um neun aus dem Bett und fühlte mich dann so überfahren, dass ich nach wenigen Stunden wieder schlafen musste. Dazu musstet Ihr Euch jeden Morgen motivieren, um für andere Menschen zu arbeiten. Damit andere ihr Geld verdienen konnten. Unvorstellbar!

Und dann hattet Ihr noch sowas total Verrücktes. Es nannte sich (glaube ich) «Steuern». Diese merkwürdige Sache, bei der Ihr Euch einen riesigen Stress machen musstet, um ein Blatt zu beschreiben, um es dann nach einigen Monaten in Form einer Rechnung zurückzubekommen. Naja, also ein Gutes hatte Euer seltsames System. Denn wir konnten es danach besser machen.

Wir müssen den Staat nicht bezahlen. Respektive gibt es nun weder Staat noch Land. Es gibt lediglich die Welt, in der wir alle Menschen sind.

Wahrscheinlich fragt Ihr Euch nun, wie die Gesellschaft ohne Arbeiter funktionieren kann. Tatsächlich haben sich all Eure Zukunftsvisionen bewahrheitet. Die Technologie ist inzwischen so weit, dass nun Roboter alles für uns machen. Sei es die Ernte, der Transport, die Medizin, wir haben das Beste vom Besten.

Aber jetzt muss ich Euch etwas fragen: ist es wahr, dass Ihr früher Tiere «ermordet» habt, um diese dann essen zu können? Meine Mutter erzählte früher auf meinen Pyjamaparties diese schauerhaften Gruselgeschichten, in der es um Massentierhaltung, Schlachthäuser und Jäger ging. Ist das wirklich wahr?

Nun, wir essen natürlich auch Fleisch, aber dieses wird im 3D-Drucker produziert.

Wie Ihr sehen könnt, kommt da einiges auf Euch zu. Wenn die Zeitreisemaschine in einigen Jahren fertiggestellt wird, kann ich mir meine Belohnung selber abholen.

Besten Dank und bis bald.

Larissa Kummer

# Abzocke bei Autovermietungen

In den letzten Monaten beschwerten sich mehrere Kunden über fragwürdige Schadenforderungen durch Autovermietungshäuser von der Muttergesellschaft Enterprise Holdings Inc. am Flughafen Zürich. Trotz ordnungsgemässer Fahrzeugrückgabe, ohne sichtbare Schäden, erhielten einige Kunden Wochen später unerwartete Rechnungen über Beschädigungen, welche der Kunde angeblich verursacht haben soll. Besonders betroffen scheinen ausländische Kunden zu sein, die erst nach der Rückkehr in ihr Heimatland davon erfahren. Die angeblichen Reparaturkosten werden dann mit der Kautionskarte verrechnet. Zusätzlich wird von der angegebenen Kreditkarte ohne Rückfrage ein weiterer Betrag abgebucht.

So beispielsweise im folgenden Fall, welcher der kf-Rechtsberatung gemeldet wurde: ein Kunde aus Japan mietete ein Fahrzeug bei Enterprise-Alamo in Kloten. Ohne Schäden wurde das Fahrzeug nach zwei Wochen anstandslos zurückgenommen. Eine schriftliche Bestätigung des Fahrzeugzustandes gab es nicht. Dies wurde dem Kunden einen Monat später zum Verhängnis. Er wurde informiert, dass das Fahrzeug beschädigt sei und er die Kosten von CHF 1621.50 tragen müsse. Der Betrag wurde umgehend von der Kreditkarte abgebucht. Auf Rückfragen vonseiten des Kunden und des kf antworteten weder Enterprise-Alamo noch die Garage, welche den Schaden untersuchte. Die Rechnung wurde durch die Helvetic Motion AG in Kloten ausgestellt, welche als Franchisepartner von Enterprise Holdings Inc. fungiert. Überprüft man die Rechnung, so fallen Unstimmigkeiten auf. Einerseits ist der Zeitpunkt der Schadensmeldung auf das Datum zurückgesetzt, wo das Fahrzeug abgegeben wurde und angeblich einwandfrei war. Ob wohl der Schaden vielleicht durch einen späteren Automieter verursacht wurde und nun einfach bei beiden Kunden in Rechnung gestellt wurde? Weiter wurde die Rechnung bereits drei Wochen vor der Zustellung an den Kunden erstellt, was ebenfalls fragwürdig ist. Es scheint, dass sich der Autovermieter die Möglichkeit offenlässt, die Mieter des beschädigten Wagens beliebig auszuwählen und in die Verantwortung zu ziehen.

In allen dem kf bekannten Fällen wurden die Fahrzeuge bei der Rückgabe nicht genau inspiziert und den Kunden keine schriftliche Bestätigung über den Fahrzeugzustand mitgeteilt. Möglicherweise wurden die Fahrzeuge in der Zwischenzeit weitervermietet und ein entstandener Schaden dann nicht nur beim Verursacher, sondern auch noch bei den vorgängigen Mietern geltend gemacht. So lässt sich gutes Geld verdienen! Problematisch sind solche Konstellationen deshalb, weil ein Beweisproblem vorliegt, wenn der Kunde den Wagen nicht selbst fotografiert oder auf eine schriftliche Bestätigung des Fahrzeugzustandes pocht. Besonders dreist: die Beträge wurden ohne Rückfrage bei den Kunden abgebucht. Auf Anfragen wird nicht geantwortet. Die einzige Lösung ist eine Klage beim Gericht. Dies schreckt Kunden ab und kommt daher selten bis nie vor, insb. wenn man berücksichtigt, dass die infragestehenden Kunden aus Ostasien kommen. Diese enorme Distanz erschwert es, einen Rechtsstreit vor Gericht zu bringen.

Eigene Beweissammlungen und eine schriftliche Bestätigung (inkl. Unterschrift des Mitarbeiters!) können helfen, wenn man die Transaktion bei der eigenen Bank anfechten will. Die Bank wird den Vorfall prüfen, die Transaktion als

ungerechtfertigt ansehen und rückvergüten. Achtung: ein «ChargeBack» ist meistens an eine dreimonatige Frist gebunden, also keine Zeit verlieren! Die Berichte über Enterprise und Alamo am Flughafen Zürich legen den Verdacht nahe, dass es sich um eine systematische Praxis handelt, um zusätzliche Einnahmen zu generieren. Kunden sollten daher besonders vorsichtig sein, wenn sie dort ein Fahrzeug mieten. Transparenz und Verbraucherschutz müssen hier dringend verbessert werden, um solche fragwürdigen Praktiken zu unterbinden.

Jelena Knoll



## Unsere Tipps an Konsumentinnen und Konsumenten, damit sie ohne zusätzliche Kosten ein Auto mieten können:

1. Manchmal lohnt es sich, eine Versicherung bei der Autovermietung abzuschliessen, welche Schadensfälle komplett abdeckt (Vollkasko).
2. Prüfen Sie das Fahrzeug vor der Annahme gründlich auf Kratzer, Dellen oder Steinschläge. Entdecken Sie solche Vorschäden und sind diese nicht im Protokoll aufgeführt, verlangen Sie dies umgehend. Am besten machen Sie von der Schadensstelle noch ein Foto.
3. Ebenso bei der Rückgabe: prüfen Sie gemeinsam mit dem Mitarbeiter das Auto genau durch. Verlangen Sie eine schriftliche Bestätigung des Zustandes des Fahrzeuges mit der Unterschrift des Mitarbeiters. Auch hier sollten Sie Fotos machen. Diese können später als Beweismittel Gold wert sein!
4. Wird Ihnen ein Schaden angehängt, welchen Sie nicht verursacht haben, raten wir Ihnen, ein Charge-Back bei Ihrer Bank oder Ihrem Kreditkartenanbieter zu beantragen. Hierfür lohnt es sich, den Sachverhalt inkl. Fotos und Dokumenten genaustens zu schildern. Im besten Fall wird ihnen der abgebuchte Betrag zurückerstattet.
5. Ausserdem ist es sinnvoll, die Kreditkarte nach den Auslandsferien für Abbuchungen aus dem infragestehenden Land zu sperren. So kann man verhindern, dass solch ungerechtfertigten Abbuchungen überhaupt vorgenommen werden können.

# Die Baumwolle hängt an einem seidenen Faden – oder doch nicht?

Die Nachricht, dass die EU ein Verbot von Baumwolle einführen will, machten die Branche und die Konsumenten sprachlos. Nach kurzer Recherche kann allerdings festgestellt werden, dass diese Behauptungen der verschiedenen Online-Medien falsch sind und als Zeitungsente herumgeistern. Auf der offiziellen Website der Europäischen Kommission findet sich ein Artikel, der diese Behauptungen widerlegt. Es gibt weder eine EU-Gesetzgebung, die Baumwolle verbieten will, noch Pläne für die Zukunft, die dies vorsehen.

## Warum steht gerade die Baumwolle in Kritik?

Die Geschichte der Baumwolle ist so alt wie die Menschheit selbst, denn Baumwolle wird seit Jahrtausenden in ganz unterschiedlichen Kulturräumen zur Herstellung leichter Kleidung verwendet. Heute sind die wichtigsten Baumwollproduzenten die Volksrepublik China, Indien, die USA und Brasilien. In Europa hingegen gibt es nur ein Land, das eine grössere Menge an Baumwolle produziert: Griechenland.

Baumwolle ist nicht nur für die Industrie sehr interessant, sondern auch für uns Konsumenten. Im Gegensatz zu synthetischen Materialien wie Polyester, Rayon, Nylon und Elasthan bietet Baumwolle ein angenehmes Tragegefühl und gilt daher als sehr hautfreundlich mit geringem Allergiepotehtial. Baumwollfasern quellen bei Feuchtigkeit auf und können bis zu 32% ihres Eigengewichts an Wasser aufnehmen. Daher eignet sich Baumwolle auch für Sommerbekleidung; vor allem weisses Baumwollgewebe schützt den Körper vor Hitze und die Haut vor UV-Strahlung. Das Gewebe ist auch im nassen Zustand reissfest – kein Wunder, dass vor dem Einzug der Microfasertücher Baumwoll-Lappen in den Haushalten für Sauberkeit sorgten.

## Die Schattenseite der Baumwolle

Trotz ihrer vielen positiven Eigenschaften hat Baumwolle auch eine Schattenseite. Hier stehen vor allem die ökologischen und sozialen Belastungen im Vordergrund, denn die Produktion von konventioneller Baumwolle verbraucht bis zu 11 000 Liter Wasser pro Kilogramm. Dieser hohe Wasserverbrauch ist vor allem in wasserarmen Regionen ein kritisches Problem. Zudem ist der Anbau mit erheblichen Umweltbelastungen verbunden: der intensive Einsatz von Mineraldünger und Pestiziden verursacht nicht nur erhebliche CO<sub>2</sub>-Emissionen, sondern belastet auch Böden, Wasserressourcen und die Artenvielfalt. Bei der Biobaumwolle wird auf den Einsatz von synthetischen Pestiziden verzichtet. Das sind Aspekte, die in der modernen Nachhaltigkeitsdiskussion eine immer grössere Rolle spielen.

Dass die derzeitige Situation der weltweiten Bekleidungsproduktion so nicht weitergehen kann, ist uns allen bewusst. Doch der Weg zu mehr Nachhaltigkeit besteht nicht

darin, auf Baumwolle ganz zu verzichten, denn sie bleibt aufgrund ihrer zahlreichen positiven Eigenschaften unverzichtbar. Vielmehr sollten wir bewusst auf Kleidung aus Biobaumwolle setzen und dabei auch die Lebensdauer unserer Kleidung in den Fokus rücken. Denn die Nutzungsdauer spielt eine entscheidende Rolle für unseren ökologischen Fussabdruck. In der Schweiz werden neu gekaufte Kleider durchschnittlich nur zwei bis vier Mal getragen, bevor sie weggeworfen werden – ein alarmierender Trend.

Mit den folgenden Tipps zeigen wir Ihnen, wie Sie die Lebensdauer Ihrer Kleider verlängern und damit einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten können.

1. Hohe Qualität: achten Sie beim Kauf neuer Kleidung auf hochwertige Textilien, die aus Biobaumwolle hergestellt sind. Vermeiden Sie nach Möglichkeit Kleidung aus Mischfasern, da diese einige Nachteile mit sich bringen: Unterschiedliche Fasern haben teils stark variierende Pflegeanforderungen, was die Instandhaltung erschwert. Darüber hinaus sind Mischfasern weniger recyclingfähig, da ihre Trennung und Wiederverwertung technologisch aktuell kaum möglich ist. Das kf-Mantra: lieber Qualität statt Quantität.
2. Kleidung richtig waschen: die richtige Pflege beim Waschen ist wichtig, um die Lebensdauer der Kleidung zu verlängern. Sortieren Sie Ihre Kleidung zunächst nach Farbe und Material. So vermeiden Sie Verfärbungen und schützen empfindliche Stoffe vor Beschädigung. Waschen Sie bei niedrigen Temperaturen; 30–40 °C sind in den meisten Fällen ausreichend. Vermeiden Sie aggressive Waschmittel, welche die Fasern angreifen können, und wählen Sie ökologische Alternativen. Empfindliche Kleidungsstücke wie Drucke oder Strickwaren vor dem Waschen auf links drehen, um sie zu schonen. Für feine Kleinteile ein Wäschesäcklein verwenden. Verzichten Sie nach Möglichkeit auf den Wäschetrockner: Er kann das Material schneller verschleissen lassen. Lufttrocknen ist schonender und spart Energie.
3. Kleidung richtig lagern: die richtige Lagerung schützt Ihre Kleidung vor Schäden und verlängert ihre Lebensdauer. Bewahren Sie Ihre Kleidung in einem sau-



beren, trockenen und dunklen Raum auf. Helle und feuchte Räume können Verfärbungen und Schimmelbildung begünstigen. Für empfindliche Stoffe wie Seide oder Leinen sind breite, gepolsterte Kleiderbügel ideal, da sie die Form des Kleidungsstücks erhalten. Kleidersäcke eignen sich hervorragend, um saisonale Kleidung aufzubewahren und vor Staub und Schädlingen zu schützen. Zur Vorbeugung gegen Mottenbefall können Lavendelsäckchen oder Zedernholz verwendet werden. Sie sind nicht nur wirksam, sondern verleihen Ihrem Kleiderschrank auch einen angenehmen Duft.

4. Kleine Flecken von Hand entfernen: Damit die Kleidung länger schön bleibt, sollten kleine Flecken sofort behandelt werden. Frische Flecken lassen sich leichter entfernen, eingetrocknete sind oft hartnäckig. Verwenden Sie milde Reinigungsmittel wie Gallseife oder Essigwasser, die die Fasern schonen und empfindliche Materialien nicht angreifen. Gehen Sie vorsichtig vor: Tupfen Sie den Fleck ab, anstatt ihn zu reiben, um den Stoff nicht zusätzlich zu strapazieren. Mit diesen einfachen Methoden halten Sie Ihre Kleidung länger in gutem Zustand.
5. Bei Löchern selbst zu Nadel und Faden greifen: Viele Kleidungsstücke werden wegen kleiner Löcher oder fehlender Knöpfe direkt aussortiert. Obwohl mit zwei,

drei Stichen der Knopf wieder dran und das Loch nicht mehr sichtbar wäre. Wir müssen anfangen zu normalisieren, dass nicht immer alles perfekt sein kann und dass man solche Kleinigkeiten selbst repariert oder zu einer der qualifizierten Änderungsschneidereien bringt. Siehe auch [www.smgv/ussm.ch](http://www.smgv/ussm.ch)

6. Kurse für das Upcycling von Kleidungsstücken oder japanische Flickkunst werden vermehrt angeboten. Aus alt mach' neu! Auch online finden sich unzählige Ideen, wie alten Kleidern durch handwerkliches Geschick neues Leben verliehen wird. Und das Nullachtfünfzehnteil wird zu einem Einzelstück.
7. Wiederverwertung alter Kleidung: Wenn Sie Kleidungsstücke haben, die Sie nicht mehr tragen möchten und die für die Altkleidersammlung nicht mehr taugen, können Sie daraus Stofftaschen, Puppenkleider, Haarbänder, Katzenselte oder Putzlappen machen – das kann eine gute Alternative zum Wegwerfen sein.

**Ruth Dickenscheid**

# Du gehst mir an die Wäsche? Aber richtig, bitte!



Wer im Begriff ist, sich ein neues Kleidungsstück zu kaufen, macht meist (und wir empfehlen es!) den Griff nach «unten, links, innen». Denn hier befindet sich in der Regel die Textil-Pflegekennzeichnung. Das Pflegekennzeichnungssystem informiert Konsumenten, aber auch Textil- und Bekleidungsunternehmen über die richtige Pflege mit dem Ziel, eine irreversible Beschädigung des Produkts bei der Pflege durch die Angaben auf dem Etikett zu vermeiden. Das schont nicht nur das Portemonnaie, sondern trägt auch zur Nachhaltigkeit bei, wenn Kleidung durch korrekte Pflege länger haltbar ist.

Die Internationale Vereinigung für die Pflegekennzeichnung von Textilien, GINETEX (Groupement International d'Etiquetage pour l'Entretien des Textiles) hat ein international anwendbares Kennzeichnungssystem, basierend auf Symbolen und Piktogrammen, entwickelt. Das GINETEX-System umfasst die folgenden Pflegebehandlungen:

#### **Waschen, Bleichen, Trocknen, Bügeln und Professionelle Textilpflege.**

Die Pflegekennzeichnung erfolgt auf freiwilliger Basis, sofern sie nicht durch nationale Gesetze oder Vorschriften festgelegt ist. Falls jedoch eine Pflegekennzeichnung angegeben wird, müssen die Bestimmungen der GINETEX

und die technischen Vorschriften eingehalten werden. Zudem sind die Pflegesymbole markenrechtlich geschützt und benötigen für deren Verwendung eine Lizenz. Diese kann bei Ginetex direkt erworben werden. Zudem geht aus den GINETEX-Symbolen die internationale Norm EN ISO 3758 «Textilien – Pflegekennzeichnungs-Code mit Symbolen» hervor.

Diese Norm ist das Ergebnis einer Vereinbarung zwischen GINETEX als Eigentümerin der Markenrechte und der Internationalen Organisation für Normung, ISO (International Organization for Standardization). Diese wurde neu überarbeitet und folgende wichtige Änderungen wurden übernommen:



1. Das Waschsymb
  - Das Waschsymb



Höchsttemperatur Umgebungstemperatur. Feinwaschmittel/ Wollwaschmittel zuerst in reichlich Wasser gut auflösen. Die Textilien schwimmend in die Lauge geben, vorsichtig bewegen. Nicht reiben, nicht zerren, nicht auswringen. Dann die Textilien gut spülen, vorsichtig ausdrücken und in Form ziehen. Farbige und empfindliche Wäschestücke rasch behandeln und nicht in nassem Zustand liegenlassen. Dieses Symbol ist für sehr empfindliche Textilien gedacht, die durch ihre spezielle Bearbeitung besonders schonend gewaschen werden müssen. Zum Beispiel, an denen Ketten, Steinchen, Pailletten, usw. angenäht wurden.

2. Das Bügelsymbol **Nicht heiss bügeln. Bügeln ohne Dampf.** wurde geschaffen:



Höchsttemperatur der Bügeleisensole von 120 °C. Entspricht auch der Bügeleisen-Temperaturstufe «Polyacryl/Polyamid (Nylon)/Acetat». Glanz- oder druckempfindliche Artikel notfalls mit trockenem

Zwischentuch oder auf der Rückseite bügeln. Keinen Dampf verwenden. Dampf führt zu irreparablen Schäden. Nicht verziehen. Dieses Symbol eignet sich auch für dunkle Wäsche, solche die danach nicht glänzen soll, usw.

3. Neue Lösemittel wurden bei der Trockenreinigung aufgenommen, was für Textilreiniger relevant ist:



Professionelle Chemische Reinigung mit Tetrachlorethen und mit **Dibutoxymethan** (Siedepunkt von 182,5 °C, Flammpunkt von 62 °C) und sämtlichen unter dem Symbol F aufgeführten Lösemitteln.

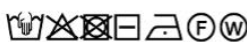


Professionelle Chemische Reinigung mit Kohlenwasserstoffen (Destillationstemperatur zwischen 150 °C und 210 °C, Flammpunkt zwischen 38 °C und 70 °C) und **Decamethylpentacyclosiloxan** (Siedepunkt von 210 °C, Flammpunkt von 77 °C).

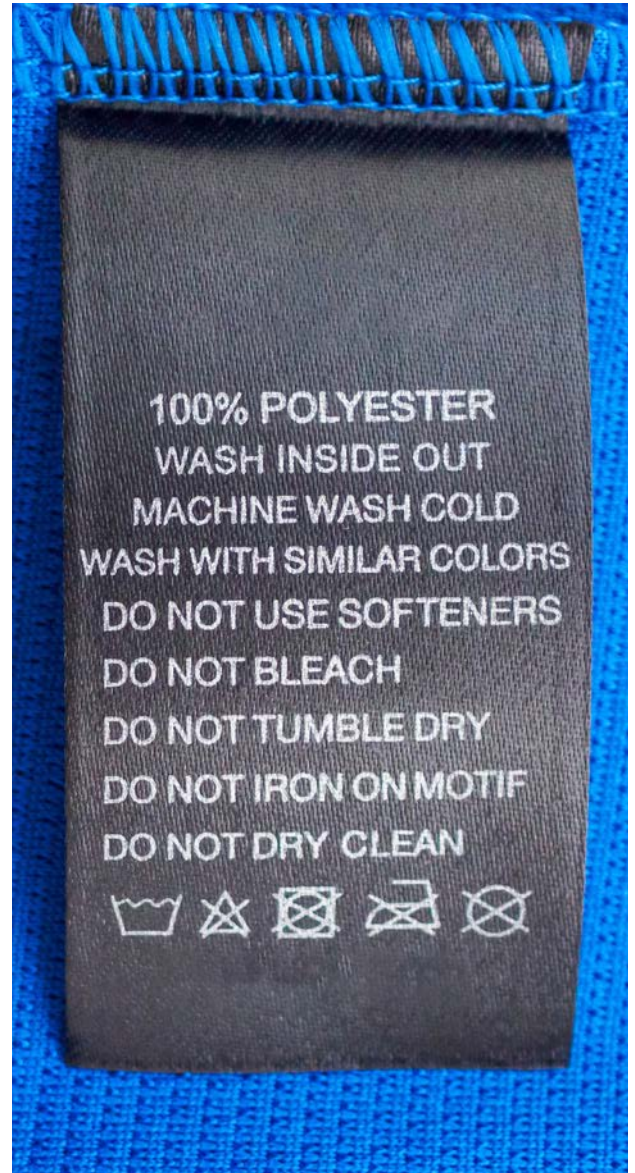
4. Anordnung der Pflegesymbole  
Die von GINETEX empfohlene Anordnung ist nach wie vor folgende:



Erlaubt und möglich ist auch:



Alle Details können Sie der Technischen Richtlinie und Übersicht der Textilpflegesymbole entnehmen.



Keine Neuerung, aber sehr wichtige Erwähnung betrifft das von GINETEX international anwendbare Logo «clevercare.info» für nachhaltige Textilpflege. Dieses Logo bietet dem Hersteller und den Konsumenten die Möglichkeit, über richtige Bekleidungs- und Textilpflege und dessen Vorteile zu informieren. «clevercare.info» klärt Konsumenten darüber auf, wie sie die Umwelt schonen und die Lebensdauer ihrer textilen Produkte verlängern können.

## Wasserspender vs. Flaschenwasser: Wer gewinnt?



Wer in öffentlichen Einrichtungen, in Spitälern, Büros, Warenhäusern und an vielen anderen Orten zum Warten gezwungen ist, schätzt sie bisweilen sehr: die Wasserspender, die je nach Gusto kaltes oder warmes Wasser – oder sogar mit Kohlensäure versetztes – auf Tastendruck anbieten. Im Ausland gibt es nicht wenige Haushalte, die ebenfalls auf dieses kleine Reservoir an Trinkwasser setzen – hierzulande ist das Hahnenwasser nach wie vor von so guter Qualität, dass sich in den eigenen vier Wänden allenfalls Trinkwasserfilter, aber weniger Wasserspender finden. Doch wie hygienisch ist das Wasser aus den Tanks, und welche Vorteile haben sie im Vergleich zu stillem Wasser aus der PET- oder Glasflasche – oder zum «Château Lavabo», dem Hahnenwasser?

In der Tat: Hygiene spielt bei der Nutzung von Wasserspendern eine entscheidende Rolle. Sie müssen penibel sauber gehalten werden, um die Verbreitung von Bakterien und Keimen zu verhindern. In der Schweiz regelt die Trinkwasserverordnung die Qualität unseres Trinkwassers. Die Wasserversorgung stellt die Qualität von Trinkwasser bis zum Hausanschluss sicher. Danach sind die Eigentümer verantwortlich. Für Wasserspender in Büros

und öffentlichen Einrichtungen bedeutet dies, dass eine regelmässige Überprüfung der Hygiene unerlässlich ist. Der Wasserbehälter muss durch Fachpersonal gereinigt und gewartet werden; insbesondere, wenn es sich um Geräte mit Gallonen handelt, da diese eine Quelle für Keimbildung sein können. Auch die Leitungen und die Ausgabedüsen müssen regelmässig desinfiziert werden, um eine einwandfreie Wasserqualität zu gewährleisten.

Zudem sollte darauf geachtet werden, dass keine Verunreinigungen wie Staub oder Schmutz in den Wasserspender gelangen, insbesondere bei Geräten mit offener Wasserquelle.

Bei Wasserspendern unterscheidet man zwischen Modellen, die mit Gallonen betrieben werden und solchen, die einen Wasseranschluss benötigen. Gallonen werden in der Regel bestellt und geliefert. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Verwendung von Hygienefiltern, die in vielen modernen Wasserspendern eingebaut sind, um Verunreinigungen aus dem Wasser zu filtern und die Qualität des Trinkwassers zu sichern. Geräte mit Wasseranschluss dienen vor allem dazu, das Wasser zu filtern und von unerwünschten Inhaltsstoffen zu reinigen.

Fokus Kostenfaktoren: die Kosten beim Wasserspender sind beträchtlich. Die Anschaffungskosten für einen Wasserspender, egal, ob mit Wasseranschluss oder mit Gallonen, sind nicht zu vernachlässigen. Zur Investition kommen auch die Wartungskosten. Verschiedene Anbieter offerieren den Kunden die Möglichkeit, Geräte zu mieten. In den Mietkosten sind meist auch die Wartungskosten inbegriffen. Wer auf Flaschenwasser setzt, hat kaum Kosten, aber wiederkehrende (tiefe) Ausgaben, die Lagerung der Flaschen und die Logistik müssen berücksichtigt werden.

Was den Energieverbrauch betrifft, so sind Wasserspender sparsam unterwegs, bedingen aber einen kontinuierlichen, wenn auch tiefen Stromverbrauch. Flaschenwasser



braucht, abgesehen von etwaigen Kühlkosten, kaum Energie. Die Umweltbilanz bei Wasserspendern mit Gallonen ist im Vergleich zu Einzel-PET-Flaschen besser, da der Verpackungsaufwand reduziert wird. Getränkeverpackungen mit kleinen Umweltauswirkungen sind leicht, haben eine grosse Füllmenge oder werden mehrmals genutzt, wie beispielsweise Mehrweg-Glasflaschen.

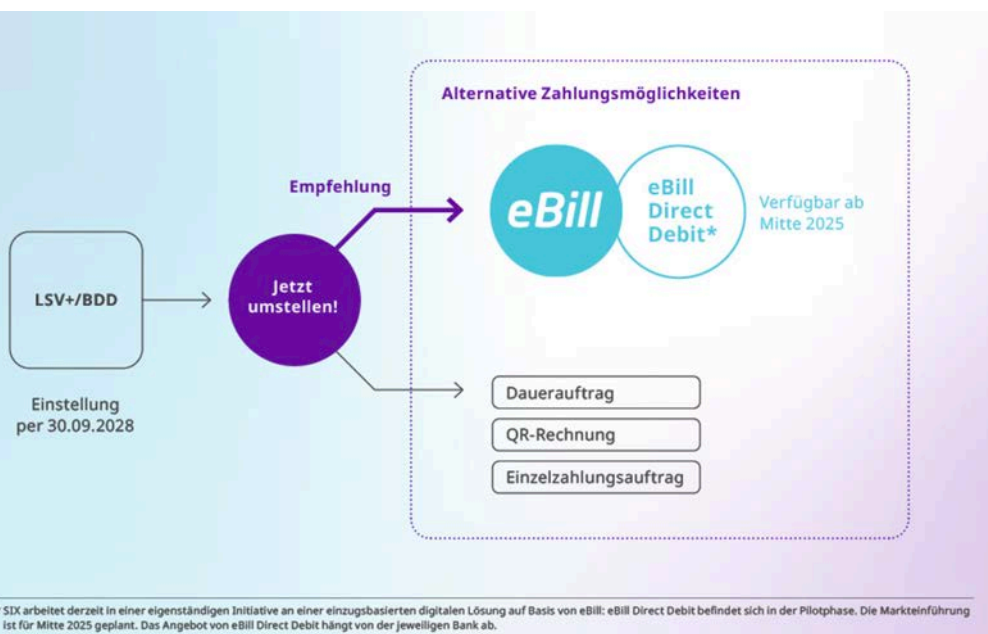
Mineralwasser in Flaschen weist eine gute Qualität auf, hat aber eine etwas schlechtere Umweltbilanz. Tests haben ergeben, dass gewisse Mineralwasser mit Pestiziden, Pfas oder Mikroplastik verunreinigt sind; dies allerdings weit unter dem geltenden Grenzwert für Trinkwasser. Leitungswasser ist kostengünstig und nachhaltig, aber könnte in manchen Fällen hinsichtlich Geschmack und Qualität verbesserungswürdig sein.

Babette Sigg

	Wasserspender	Mineralwasser	Leitungswasser
<b>Infrastruktur</b>	Benötigt Platz und einfachen Zugang. Abhängigkeit von zuverlässiger Lieferung	Kann angeliefert werden, braucht allenfalls Platz zum Lagern	Wird nicht benötigt; jederzeit verfügbar
<b>Kosten</b>	Anschaffungs- oder Mietkosten; Installations- und Wartungskosten nicht vergessen	Detailhandelspreis	Sehr günstiger CH-Wasserpreis
<b>Umweltverträglichkeit</b>	Produktion und Entsorgung müssen einberechnet werden, Gallonen haben günstigere Umweltbilanz als Einzelflaschen	Wenn Flaschen (Glas oder PET) recycelt werden, wirkt sich dies positiv auf die Umweltbilanz aus	Gute Lösung ohne zusätzliche Infrastruktur oder Behältnisse
<b>Temperatur</b>	Wählbar von eiskalt bis siedend heiss	Kühl, wenn im Kühlschrank gelagert	Weniger kühl und erfrischend
<b>Qualität</b>	Einwandfrei, wenn korrekt gewartet	Kann allenfalls leicht verunreinigt sein. Gemäss Kantonschemiker unbedenklicher Genuss.	Je nach Wohnort unterschiedlicher Genuss. Der Zustand der Leitungen und Armaturen kann die Qualität beeinflussen.

# Dem Lastschriftverfahren LSV+/BDD geht es an den Kragen

Für viele Konsumenten sind Lastschriftverfahren und Business Direct Debit eine feine Sache: Die Belastung ihres Kontos wird direkt vom Zahlungsempfänger ausgelöst; dazu benötigt es lediglich eine Einverständniserklärung und eine Unterschrift. Aus den Augen, aus dem Sinn! Doch nun werden die bestehenden Lastschriftverfahren LSV+/BDD per 30. September 2028 eingestellt. Für Rechnungssteller ergibt sich daraus Handlungsbedarf. Sie müssen frühzeitig entscheiden, welches Format sie künftig für die Rechnungsstellung nutzen möchten und entsprechende Abstimmungen mit ihrem Finanzinstitut und Softwarepartner initiieren.



\* SIX arbeitet derzeit in einer eigenständigen Initiative an einer einzugsbasierten digitalen Lösung auf Basis von eBill: eBill Direct Debit befindet sich in der Pilotphase. Die Markteinführung ist für Mitte 2025 geplant. Das Angebot von eBill Direct Debit hängt von der jeweiligen Bank ab.

lehnter Freigabe bzw. Zahlungsausführung. Analoge Kunden, die weder eBill noch Onlinebanking nutzen, können Forderungen beispielsweise mittels einer QR-Rechnung erhalten. Mitte 2025 lanciert SIX zudem mit eBill Direct Debit ein neues digitales Einzugsverfahren. Dieses dient dazu, wiederkehrende Forderungen automatisiert einzuziehen. Die dafür notwendigen Belastungsermächtigungen können bequem in eBill eingesehen und verwaltet werden. eBill Direct Debit ist für digitale Kunden konzipiert. SIX bietet aber auch eine Lösung an, um eBill Direct Debit für die Nutzung durch analoge Rechnungsempfänger zu erweitern. Eine solche Erweiterung müsste jedoch vom jeweiligen Finanzinstitut des analogen Rechnungsempfängers unterstützt werden. Verschiedene Finanzinstitute evaluieren diesbezüglich zurzeit die zukünftigen Kundenbedürfnisse. Weitere Informationen zu eBill Direct Debit finden Sie hier: <https://www.six-group.com/ebill-dd#scrollTo=projekt>

SIX hat in Abstimmung mit den Gremien des Finanzplatzes Schweiz entschieden, die bestehenden Lastschriftverfahren LSV+/BDD per 30. September 2028 einzustellen. Dies betrifft alle Marktteilnehmer, die in der Schweiz an LSV+/BDD teilnehmen.

## Zeitplan für die Einstellung

Konkret bedeutet die Einstellung, dass LSV+/BDD-Einzüge nur noch bis zum 30. September 2028 möglich sind. Dieses Enddatum wurde bewusst gewählt, um den Finanzinstituten, Rechnungsstellern und Softwarepartnern genügend Vorlaufzeit

für die Umstellung auf alternative Lösungen zu geben.

## Alternative Zahlungsmöglichkeiten

Für die Zeit nach der Einstellung von LSV+/BDD stehen etablierte Formate zur Verfügung wie beispielsweise eBill, die QR-Rechnung, der Dauerauftrag oder der Einzelzahlungsauftrag. Insbesondere die digitalen Alternativen bieten sowohl für Rechnungssteller als auch für deren Kunden klare Mehrwerte gegenüber LSV+/BDD, wie z. B. einfachere Aufschalt- und Verwaltungsprozesse sowie eine höhere Transparenz hinsichtlich erfolgreicher oder abge-

## Handlungsbedarf für Rechnungssteller

Rechnungsstellern wird empfohlen, frühzeitig zu entscheiden, welches Format sie künftig für die Rechnungsstellung nutzen wollen und entsprechende Abstimmungen mit ihrem Finanzinstitut und Softwarepartner einzuleiten. Damit stellen sie einen reibungslosen Übergang zu alternativen Zahlungsformaten sicher.



### Die Digitalisierung des Schweizer Zahlungsverkehrs

Der Finanzplatz Schweiz hat in den letzten Jahren den Zahlungsverkehr grundlegend harmonisiert und auf den ISO-20022-Zahlungsstandard ausgerichtet, denn dies ist die Basis für einen langfristig effizienten und wettbewerbsfähigen Schweizer Zahlungsverkehr der Zukunft. Dazu wurden die Verfahren und Formate schrittweise den neuen Marktbedürfnissen angepasst. So löste die digital lesbare QR-Rechnung alle Einzahlungsscheine ab, und mit eBill wurde eine Infrastruktur für die nahtlos digitale Zahlung geschaffen. Die Einstellung der bestehenden Lastschriftverfahren LSV+/BDD ist nun die logische Konsequenz, da diese nicht mehr zeitgemäss sind und in verschiedener Hinsicht den Anforderungen an moderne Zahlungslösungen nicht mehr genügen. Die Einführung von eBill Direct Debit durch SIX Mitte 2025 ist dann ein weiterer Schritt in die digitale Zukunft des Zahlungsverkehrs. Mit eBill Direct Debit werden Medienbrüche geschlossen und ein durchgängiges digitales Einzugsverfahren lanciert. Die Abläufe werden effizienter und wirtschaftlicher, wovon alle Marktteilnehmer und die gesamte

Schweizer Volkswirtschaft profitieren. Im Bewusstsein, dass der Zahlungsverkehr für alle Bevölkerungsgruppen von zentraler Bedeutung ist, wird es aber auch weiterhin analoge Zahlungsmöglichkeiten geben.

#### Konsumentenforum

Für weitere Informationen oder Fragen wenden sich Rechnungssteller an ihr Finanzinstitut und ihren Softwarepartner.

Weiterführende Informationen zur Einstellung der Lastschriftverfahren LSV+/BDD finden Sie hier:



### Gründe für die Einstellung von LSV+ /BDD

Das Lastschriftverfahren LSV wurde 1977 lanciert. Die derzeit bestehenden Lastschriftverfahren LSV+/BDD wurden 2005 eingeführt. Der Schweizer Finanzplatz hat zwischenzeitlich den Zahlungsverkehr harmonisiert und auf den ISO-20022-Zahlungsstandard ausgerichtet. LSV+/BDD folgen diesem Standard nicht vollumfänglich.

Eine Harmonisierung der Zahlungsstandards ist aber die Basis für einen langfristig effizienten und wettbewerbsfähigen Schweizer Zahlungsverkehr der Zukunft. In den nächsten Jahren würden erneut Investitionen in Technologie und Formate anstehen, um die heutigen Bedürfnisse an eine Lastschriftenlösung abdecken zu können. Von diesen Investitionen wären Rechnungssteller, Softwarepartner, Finanzinstitute und SIX als Betreiberin der Lastschriftinfrastruktur betroffen.

Zudem entspricht die physische Unterzeichnung von Belastungsermächtigungen per Formular nicht mehr heutigen Standards und der Digitalisierungsstrategie im Zahlungsverkehr. Gleichzeitig zeigen rückläufige Transaktionszahlen, dass Rechnungssteller vermehrt alternative Zahlungsmethoden verwenden.

# Bei Apothekenware lohnt sich ein Preisvergleich

Eine Konsumentin staunte nicht schlecht, als sie in einer Apotheke in Zürich ein homöopathisches Produkt (Thymuline Glob von der Firma Boiron) für den Preis von 38.25 CHF bezieht. In ihrer Heimapotheke in Aargau bezahlt sie hierfür lediglich 19.90 CHF. Dies entspricht einer Preisdifferenz von 18.35 Franken! Sie konsumiert dieses Produkt seit mehreren Jahren und wundert sich über den grossen Preisunterschied.

Der Schweizerische Apothekenverband pharmaSuisse erläutert auf Nachfrage, dass es sich beim genannten Produkt um ein Präparat handelt, welches nicht auf der Spezialitätenliste des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) aufgeführt ist. Deshalb wird der Preis durch die freie Marktwirtschaft bestimmt, d. h. jede Apotheke kann den Verkaufspreis selbst bestimmen. Auch der Schweizerische Verband für komplementärmedizinische Heilmittel (SVKH) verweist auf die freie Preisgestaltung. Von Seiten des Herstellers wurde ihnen keine Preiserhöhung mitgeteilt. Somit ist der Zuschlag von CHF 18.35 rein apothekenabhängig. Dabei finden sich Preisdifferenzen bei unzählig vielen Medikamenten. (siehe nebenstehende Tabelle)

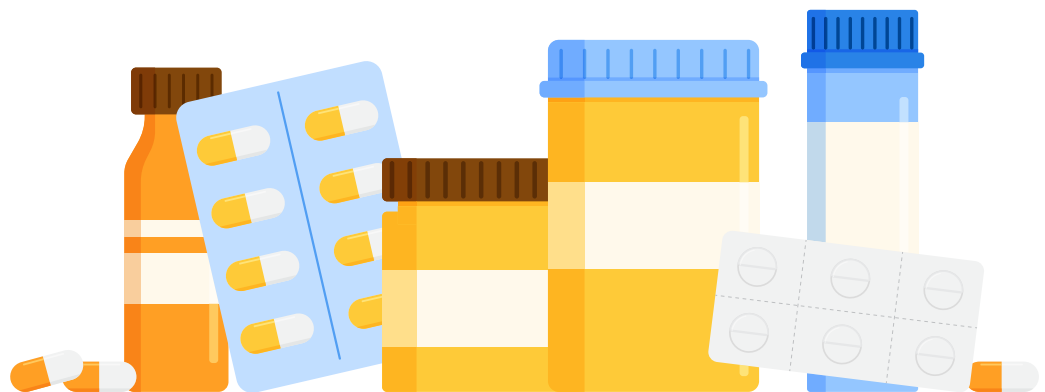
Aber auch innerhalb eines Anbieters sind Unterschiede zwischen dem Onlineshop sowie der Apothekenfiliale festzustellen. Diese lassen sich jedoch auf die Betriebskosten wie Lokalmiete, fachliche Beratungsleistung sowie die angebotenen Öffnungszeiten zurückführen.

Ebenfalls sollte man bei Grosshändlern, wie beispielsweise Migros und Coop, die Preise im Laden sowie der dazugehörigen Apotheke vergleichen. So findet man zum Beispiel das Spülwasser Listerine total care extra mild in der Coop Filiale für CHF 6.50, wohingegen dasselbe Produkt bei der Coop Vitality Apotheke CHF 9.50 kostet.

Noch grösser ist die Preisdifferenz bei der Sonnencreme von Nivea. Hier zahlt man für das Sun Protect & Moisture LSF30 Sonnenspray in der Coop Filiale CHF 15.50, wohingegen dieses in der Coop Vitality Apotheke CHF 24.90 kostet. Hingegen findet man beim Schweizer Kräuter-Pflege-Shampoo von Rausch lediglich einen Aufpreis von CHF 0.75 in der Coop Vitality Apotheke. Bei der Soft-Zahnbürste von meridol sind es bereits wieder CHF 1.20, die man in der Apotheke mehr bezahlen muss als in der Coop Filiale.

Hat man also die Zeit, kann sich der Preisvergleich in verschiedenen Apotheken, den dazugehörigen Grosshändlern sowie den Apotheken-Onlineshops lohnen. Insbesondere bei Produkten, welche man bereits seit längerer Zeit konsumiert oder eine fachliche Beratung nicht notwendig erscheint, können Konsumenten davon profitieren.

Jelena Knoll



## Medikamentenpreise



	Amavita	Zur Rose	Toppharm	Benu	Coop Vitality	Rotpunkt (Bern)	Max. Preisunterschied
<b>Magnesium Diasporal Activ Direct 60 Stk.</b>	<b>55.95</b>	<b>37.70</b>	53.00	54.95	55.90	53.90	18.25
<b>Neocitran Schnupfen / Erkaltung 12 Filmtabletten</b>	18.70	-	<b>19.30</b>	<b>13.50</b>	18.50	14.70	5.80
<b>Triofan Complete Hustensirup 175 ml</b>	12.15	<b>10.95</b>	14.80	<b>15.50</b>	<b>15.50</b>	12.75	4.55
<b>Bepanthen PRO Augentropfen 20x0,5 ml</b>	21.95	<b>16.50</b>	22.50	<b>22.95</b>	21.90	-	6.45
<b>Perskindol Thermo Hot</b>	36.95	<b>27.85</b>	37.00	<b>37.95</b>	36.90	34.30	10.10
<b>Pulmex Baby &amp; Junior Salbe 30 g</b>	<b>12.70</b>	<b>9.50</b>	12.40	11.95	11.95	12.40	3.20
<b>Burgerstein Zink-C Toffees</b>	13.50	<b>10.60</b>	<b>14.00</b>	12.95	13.50	13.45	3.40
<b>Bach Rescue Kids 10 ml</b>	19.95	<b>17.45</b>	21.20	19.95	<b>22.90</b>	-	5.45
<b>Buscopan Drag 10 mg Blist 20 Stk.</b>	<b>17.50</b>	-	<b>13.40</b>	15.95	<b>17.50</b>	15.05	4.10
<b>Supradyn pro energy-complex 90 Stk.</b>	<b>68.95</b>	<b>53.80</b>	68.50	54.95	54.30	62.80	15.15
<b>Otrivin Natural Plus mit Eukalpytus</b>	13.20	<b>10.95</b>	<b>13.80</b>	12.50	12.95	-	2.90
<b>Dafalgan Grippal 12 Stk.</b>	19.90	-	<b>20.20</b>	<b>16.65</b>	19.95	19.00	3.55
<b>Telfastin Filmtablette 120 mg 10 Stk.</b>	<b>14.50</b>	13.10	13.40	12.95	13.95	<b>12.70</b>	1.80
<b>Algifor Forte 400 10 Stk.</b>	<b>11.35</b>	-	11.70	<b>12.50</b>	11.95	11.60	1.15

[Aktionen wurden beachtet]

[Preise in CHF]

# Placebo in Stein gemeisselt? Der fragwürdige Hype um Heilsteine





**Nicht alles ist Gold, was glänzt, das gilt besonders für Heilsteine. In den letzten Jahren, vor allem durch die Corona-Krise, ist der Umsatz von Esoterikshops rasant gestiegen. Heilsteine sind zum Trend geworden. Sie sollen durch ihre energiereichen Schwingungen Krankheiten lindern und die Stimmung verbessern. Diese angeblichen energetischen Schwingungen können durch verschiedene Anwendungen freigesetzt werden. Einige der Steine entfalten ihre energetischen Energien, wenn man sie als Schmuck trägt, andere soll man in den Mund nehmen und lutschen, und bei manchen reicht es, wenn man sie in den Raum stellt.**

Anbieter werben damit, dass zum Beispiel der Rosenquarz eine «beruhigende und liebevolle Energie ausstrahlen soll, die das Herz öffnet und die Selbstliebe fördert». Angeblich soll er sogar Depressionen lindern. Was zunächst vielversprechend klingt, kann jedoch schnell problematisch werden; besonders, wenn «Heilsteine» als Ersatz für medizinische oder medikamentöse Behandlungen genutzt werden – in solchen Fällen kann das sogar lebensgefährlich sein. Denn eine über den Placebo-Effekt hinausgehende Wirkung konnte wissenschaftlich nie nachgewiesen werden.

Im 20. Jahrhundert verbreitete sich der Glaube an Heilsteine in der Bevölkerung und hält sich bis heute. Sogar heutzutage vertrauen viele Menschen auf die Kraft der Heilsteine und berichten von positiven Erfahrungen. Dies auch dank Social Media. Influencer und Esoterikshops bewerben Heilsteine als Lifestyle-Produkte mit Hochglanzfotos und der passenden Marketingstrategie und erzeugen so eine Illusion von Wirksamkeit. Sie machen vielen Menschen falsche Hoffnungen und geben Versprechen ab, die nie erfüllt werden. Denn gerade in schweren Zeiten klammern sich die Menschen an jede Hoffnung und geben dabei Hunderte von Franken aus.

Doch nicht nur die zweifelhafte Wirkung, sondern auch die Herkunft der Steine ist problematisch. Die Gewinnung hat mit «liebevoller Energie» wenig zu tun. In den Minen Madagaskars werden häufig Kinder einge-

setzt, um Rosenquarz für den Export abzubauen. Dadurch verlieren diese nicht nur die Möglichkeit auf Schulbildung, sondern setzen sich auch enormen gesundheitlichen Gefahren aus. Der Einsturz ungesicherter Minen, Krankheiten wie die Quarzstaublung und ein erhöhtes Lungenkrebsrisiko gehören zu den lebensbedrohlichen Risiken dieser Arbeit. Hinzu kommt die massive Umweltzerstörung: durch den unkontrollierten Abbau werden Ökosysteme zerstört, Böden verseucht und ganze Landschaften verwüstet.

Wer Heilsteine kauft, sollte sich bewusst sein, dass er nicht nur in einen zweifelhaften Trend investiert,

sondern auch Kinderarbeit und Umweltzerstörung unterstützt. Statt auf fragwürdige Esoterik-Produkte zu setzen, gibt es viele andere Möglichkeiten, das eigene Wohlbefinden zu fördern, sei es durch wissenschaftlich belegte Methoden wie Psychotherapie, Meditation, gesunde Ernährung oder Sport. Denn echtes Wohlbefinden basiert nicht auf magischen Steinen, sondern auf einem bewussten und gesunden Lebensstil.

Ruth Dickenscheid



# Adabei



Am **Callnet-Event** im November werden jeweils die besten Schweizer Unternehmen prämiert, die ein innovatives und kundenfokussiertes Projekt erfolgreich umgesetzt haben. Die diesjährigen Preisträger sind Swisscom, Enersuisse, SUVA, SwissRe und Hitachi Energy. Hier freut sich Babette Sigg mit dem Callnet-Präsidenten, **Dario Tibolla**, während der Fotopause.

Foto: Callnet



Welche Landwirtschaft will die Schweiz? Moderator **Reto Brennwald**, SRF, und die Expertengruppe **Martin Hübscher**, NR und Landwirt, **Matthias Binswanger** und der Direktor des BLV, **Christian Hofer**, auf dem «Green Sofa» des Zürcher Bauernverbandes, einer Kooperation mit Syngenta. Mittendrin unsere Präsidentin.

Foto: Alessio Blaser/Syngenta



Im Schloss Münsingen fand die jährliche Veranstaltung des Berner Bauernverbandes statt. Zum Thema «Inwertsetzung bäuerlicher Gemeinwohlleistungen» diskutierte eine Expertengruppe; unsere Präsidentin vertrat die liberale Konsumentenmeinung: «faire Preise für alle!». Nach der Podiumsdiskussion gab's ein Foto mit der Moderatorin **Sonja Hasler**, bekannt aus Funk und Fernsehen!

Foto: Claudia Bernhard/Berner Bauern-Verband



Bei Drucklegung unseres Magazins wussten wir noch nicht, ob sich an der Seite unserer Präsidentin ein künftiger Bundesrat präsentiert – hier, an der GV des Bauernverbandes, ist **Markus Ritter** jedenfalls noch Bauernpräsident, der soeben seinen Rücktritt auf 2028 proklamiert hatte.

Foto: Matthias Singer



Am Werkleiterseminar in Brunnen drehte sich alles um die Frage: Wie zukunftsfähig ist Gas als Energieträger? **Daniela Decurtins** als Gastgeberin hiess die Podiumsteilnehmer **Patrick Dümmler**, SGV; **Babette Sigg** und **Frank Ruepp**, EnAW, willkommen.

Foto: Zvonimir Pisonic

# Panoptikum

## Päckliflut aus Asien



Die enorme Zahl an Billigwaren aus China hat nicht nur logistische, sondern auch finanzielle Auswirkungen auf die europäische Wirtschaft. Einerseits profitieren europäische Konsumenten von den niedrigen Preisen, andererseits geraten lokale Unternehmen massiv unter Druck. Die EU erwägt nun, eine Bearbeitungsgebühr

für direkt an Konsumenten (B2C) verschickte Sendungen aus dem asiatischen Raum zu erheben, um die Zoll- und Marktüberwachungskosten zu kompensieren. Auch ist eine Reform geplant, welche die Zollbefreiung für Sendungen unter Euro 150.- abschafft, um allen Händlern die gleichen Wettbewerbsbedingungen zu bieten. In der Schweiz wird die Politik ebenfalls aktiv. Verschiedene Parteien unterstützen Bestrebungen, Schlupflöcher für ausländische Anbieter zu schliessen. Denn in vielen Bereichen sei die Schweizer Gesetzgebung für ausländische Onlinehändler ungenügend, was Temu, Shein und weiteren Anbietern erlaube, Schweizer Standards zu umgehen, hiess es etwa im Herbst in einer Motion. So dürften beispielsweise Produkte angepriesen werden, die den gesetzlichen Sicherheitsanforderungen nicht entsprechen, so die Kritik. Und dies sei in der EU schon jetzt verboten.

## Koffer bei einer Flugreise verloren?

Airlines reagieren: Die Lufthansa-Group, zu welcher Swiss, AUA, BrusselsAirlines und Eurowings gehören, empfehlen ihren Fluggästen, ab sofort sogenannte Apple-AirTags (oder entsprechende Androidprodukte) ihrem aufgegebenen Gepäck zu integrieren. Passagiere können bei verlorenem Gepäck die Daten ihrer Airtags für die Fluggesellschaften freigeben, damit diese den aktuellen Standort sehen können. Dies geht dank einer neuen Funktion. Die Airlines haben diese in ihre Systeme integriert und können so das Gepäck digital nachverfolgen. Nicht nur die Lufthansa-Group erlaubt neu Airtags, sondern weitere 13 Airlines gestatten die Mitführung dieser kleinen elektronischen Geräte im Gepäck. Dies war bis vor kurzem wegen Sicherheitsbedenken nicht erlaubt, da Airtags ihre Energie aus Lithium-Ionen-Batterien beziehen.



## Aufgerüstete Waagen bei Migros und Coop



Fertig lustig mit schnell und einfach. Die beiden grossen Detailhändler haben ihre Waagen aufgerüstet. Konsumenten müssen nun vor dem Wägen ihrer Frischprodukte erst auswählen, in welche Verpackung sie ihr Konsumgut gesteckt haben: Papier? feines Plasticsäckli? «Multibag»? «Veggiebag»? Unverpackt? Migros und Coop haben dies allerdings nicht freiwillig, sondern aufgrund des veränderten Gesetzes angepasst. Neu darf die Verpackung beim selbständigen Wägen (Charcuterie, Metzgerei und Käserei hatten und haben stets eine Netto- und Tarafunktion) nicht mehr dazugezählt werden. Diese 2 Rappen Verpackungskosten ... Rechne! Nei aber au!

## Und zuletzt noch dies

Kunststoffsammeln lohnt sich! Immer mehr Gemeinden und Sammelstellen nehmen Plastikabfälle entgegen. Da die Schweiz noch keine eigene Sortieranlage besitzt, werden die Sammelsäcke in Vorarlberg sortiert und anschliessend im Thurgau sortenrein wiederverwertet und zu Rohren für die Baubranche oder zu Hohlkörper für Shampoo-, Putzmittelflaschen und anderes wiederverwendet. Noch ist es nicht möglich, rezyklierte Kunststoffe für Lebensmittelverpackungen zu verwenden, da diese oft aus Verbundmaterialien bestehen. Aber Detailhändler, Branchenverbände und Innoplastics, der einzige Schweizer Kunststoffverwerter, arbeiten gemeinsam und mit Hochdruck an Lösungen. Wer mehr zum Kunststoffsammeln wissen will: bestellen Sie unsere kostenlose Broschüre!



# Galaxus/Digitec verärgerten Kunden mit nachträglichen Preiserhöhungen. Geht das?

Ein Kunde hat einen Beamer bei Digitec für CHF 303.- bestellt. Er habe die Preisverlaufstabelle im Voraus überprüft: das Produkt wurde bereits zweimal auf 300.- gesenkt. Auch bei anderen Onlinehändlern wie Amazon fand er das Produkt für € 400.-. Aus diesem Grund erschien ihm der Preis nicht ungewöhnlich, sondern vielmehr als ein reguläres Angebot im Sale. Eineinhalb Monate später erhielt er jedoch ein E-Mail von Digitec: der angegebene Preis sei ein Fehler gewesen, der korrekte Verkaufspreis betrage 900.-. Da der Kunde den Beamer bereits installiert hat, fordert Digitec nun die Nachzahlung der Preisdifferenz von 597.-.

Es ist nicht das erste Mal, das der Onlinehändler Galaxus/Digitec im Kreuzfeuer steht. Bereits in den vergangenen Jahren wurden ähnliche Probleme mit dem Onlinehändler gemeldet. Geändert hat sich in der Zwischenzeit aber nichts. Galaxus/Digitec versteckt sich hinter seinen Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) und streitet ein Fehlverhalten seinerseits ab.

Nach dem berühmten Sale Day Black Friday häuften sich die Anfragen von Konsumentinnen und Konsumenten bei der Rechtsabteilung des kf. Bei allen ging es um eine nachträgliche Rechnung, welche sie vom Händler erhielten. Dort hiess es:

«Aufgrund eines Systemfehlers wurde das Produkt zu einem falschen Preis ausgeschrieben.» Die Käufer können das Produkt entweder zurücksenden und erhalten eine Rückerstattung des bezahlten Preises oder sie bezahlen den Aufpreis und können das Produkt behalten. Wurde das Produkt in der Zwischenzeit ausgepackt und verwendet, so ist nur noch letztere Option möglich.

Verständlich, dass die Käufer empört sind und sich weigern, den Aufpreis zu bezahlen. Immerhin haben einige Kunden die Produkte am Black Friday im Sale mit einer Preisreduktion von 40–80% ergattert und sich über das Schnäppchen gefreut. Andere erhiel-



ten die Benachrichtigung erst nach Tagen oder sogar Wochen. In der Zwischenzeit wurde das Produkt bereits ausgepackt und verwendet oder weiterverschenkt. Die Frage ist also berechtigt: «Darf der Grosshändler einfach so eine weitere Rechnung schicken und mehr Geld verlangen, weil ihm ein Systemfehler unterlaufen ist?»

Grundsätzlich ist die nachträgliche Preiserhöhung im schweizerischen Obligationenrecht geregelt. Diese spricht dem Verkäufer das Recht zu, den Vertrag als ungültig zu erklären, wenn ein gravierender Preisfehler vorliegt, welcher für den Käufer offensichtlich war. Man spricht hier auch von einem grundlegenden Irrtum. Als Paradebeispiel wird der Verkauf eines Juwelierringes genannt, welcher mit einem Preisschild und der Preisangabe von 1300 CHF ausgestellt wurde. Ein Kunde wollte diesen Ring kaufen, als er darauf hingewiesen wurde, dass der Mitarbeiterin ein Fehler unterlaufen ist und eine 0 beim Preisschild fehlt. Verkaufspreis war somit 13 000.–. Das Bundesgericht entschied diesen Fall und sprach sich für einen wesentlichen Irrtum aus, weshalb der Preis zu berücksichtigen ist, welcher der Verkäufer tatsächlich gemeint hat. Es gilt somit der Preis von 13 000.–.

Vergleicht man jedoch die AGB des Grosshändlers Galaxus/Digitec, so findet man zwar eine ähnliche Klausel wie im Obligationenrecht, jedoch ist diese weitreichender als im Obligationenrecht. Die AGB-Klausel ermöglicht es dem Grosshändler, einen Vertrag als ungültig zu erklären, wenn ein Preisfehler vorliegt. Dabei muss es sich, anders als im Obligationenrecht, nicht um einen wesentlichen Preisfehler handeln. Der Grosshändler nimmt sich somit das Recht,

in jeder Fallkonstellation einen Preisfehler geltend zu machen und nachträglich eine Rechnung mit der Preisdifferenz einzufordern. Die Klausel ist nicht nur kundenunfreundlich, sondern bewegt sich auch rechtlich in einer Grauzone. Der Wortlaut der Klausel ermöglicht die Geltendmachung auch Jahre nach der Bestellung. Würde es jemals zu einem Gerichtsprozess kommen, so könnte es sein, dass das Gericht die Klausel als unüblich und deshalb als ungültig erklärt.

Galaxus/Digitec verweisen auf Rückfrage stets auf die AGB, welche vom Kunden bei der Bestellung akzeptiert werden. Diese wurden ebenfalls von einem Team von Anwälten verfasst, weshalb sie rechtmässig seien. Weiter hätte den Kunden auffallen sollen, dass die Artikel viel zu günstig angeboten wurden und es deshalb ein offensichtlicher Preisfehler war. Dass die Artikel während der Black-Friday Aktion gekauft wurden, wofür der Grosshändler auch gerne Werbung macht und die starken Reduktionen anpreist, blieb unkommentiert. Ebenfalls unkommentiert blieb ein interessanter Fall eines Kunden. Er bestellte eine Skibrille kurz vor Black Friday für einen Preis von 58.90 CHF. Drei Tage später dann die E-Mail; Aufgrund eines Systemfehler wurde der Preis falsch angegeben. Er müsse CHF 208.10 zusätzlich bezahlen oder das Produkt zurücksenden. Da er die Brille bereits verwendet hat, bleibt ihm nur noch die Bezahlung des Aufpreises. Offensichtlich sei der Preisfehler für ihn nicht gewesen, er habe bereits in der Vergangenheit Skiausstattung beim selben Händler gekauft. Die Preise lagen 60–80% unter dem aktuellen Verkaufspreis, obwohl er damals nicht von einer Black-Friday Aktion profitiert hat. Nachzahlen musste er dafür nie. Nun aber

möchte der Händler das Geld für die falsch angepriesene Brille. Galaxus/Digitec versicherte uns jedoch, dass jedem Kunden, welcher von einem Preisfehler betroffen ist, die Möglichkeit einer kostenlosen Rücksendung angeboten wird.

Auch dann, wenn das Produkt bereits ausgepackt und verwendet wurde. Im genannten Fall wurde dem Kunden jedoch vom Galaxus Mitarbeiter klar und deutlich mitgeteilt, dass eine Rücksendung aufgrund des gebrauchten Zustandes nicht mehr möglich ist. Es scheint, als sei sich der Grosshändler nicht ganz einig über seine eigene Praxis. Weiter hiess es: «Preisfehler sind nur Ausnahmefälle. Diese werden schnellstmöglich dem Kunden mitgeteilt. In einigen Fällen kann es einige Tage dauern.» In einem uns bekannten Fall wurde der Kunde sechs Wochen nach dem Kauf über den Preisfehler informiert. Auch hierzu wollte sich Galaxus/Digitec nicht weiter äussern.

Kunden können sich somit nicht mehr auf den angezeigten Preis verlassen und müssen stets mit einer nachträglichen Preiserhöhung rechnen. Unabhängig davon, ob sie den Artikel im Ausverkauf erstanden haben oder nicht. Solange die fragwürdige AGB-Klausel nicht von einem Gericht beurteilt wird, kann Galaxus/Digitec mit diesem Vorgehen weitermachen.

Jelena Knoll



## Keine Versorgungslücken im Mobilfunk mehr!

### Nationalrätin Katja Christ, GLP BS

Wenn der Mobilfunk nicht mehr ausreichend funktioniert, betrifft das auch die Konsumenten direkt. Das Konsumentenforum kf nimmt deshalb das Postulat seiner politischen Beirätin Katja Christ, die diese in der Sommersession 2023 einreichte, erfreut zur Kenntnis. Der Bundesrat beantragte die Annahme, der Nationalrat schloss sich dem Postulat an. Wirtschaft und Gesellschaft hängen heute stark von mobilen Diensten ab. Notrufe werden ebenso mit dem Handy getätigt wie bargeldloses Bezahlen usw. Die Abhängigkeit nimmt fast täglich zu.

Jedes Jahr müssen in der Schweiz mehrere Dutzend Mobilfunkanlagen abgeschaltet werden. Der rechtzeitige Ersatz durch die Mobilfunkbetreiber ist oftmals mit grossen Herausforderungen verbunden. Gelingt er nicht, sind mobile Dienste nicht mehr überall verfügbar. So zum Beispiel in Riehen (BS). Der Notruf funktionierte nicht mehr einwandfrei, und Geschäfte konnten nur noch Bargeld entgegennehmen, weil ihre Kartenterminals ausfielen. Der Ersatz bestehender Anlagen fordert die Anbieterinnen in mannigfaltiger Hinsicht. So ist Bundes-, Kantons- und Gemeinderecht zu beachten. Eine unabdingbare Voraussetzung ist jedoch auch ein geeigneter Standort für einen solchen Ersatz. Gerade die öffentliche Hand hätte sehr wohl die Möglichkeit, hier Hand für Lösungen zu bieten. Sie verfügt in vielen Fällen über geeignete Objekte an geeigneter Lage.

Solche geeigneten Ersatzobjekte sind aber oftmals nicht verfügbar, weil die öffentliche Hand diese nicht zur Verfügung stellt. Sei es generell durch sogenannte Gebäudemoratorien als auch im Einzelfall.

Telekommunikations-Infrastruktur ist eine Infrastruktur im öffentlichen Interesse. Für deren Bau hat der Gesetzgeber – wie für vergleichbare Infrastrukturen etwa im Versorgungs- oder Verkehrsbereich – spezielle Rechte und Obligationen festgelegt. Gerade die öffentliche Hand wird in die Pflicht genommen, ihren Beitrag zu leisten. In der Telekommunikation hat der Gesetzgeber in Artikel 35 FMG die unentgeltliche Inanspruchnahme von öffentlichem Grund und Boden garantiert (sog. Leitungsbauprivileg). In Analogie zur Elektrizitätsinfrastruktur (Sonderrechte gelten für erd-, wie luftverlegten Leitungsbau) müsste dies eigentlich nicht nur für erdverlegte Leitungen, sondern auch für Mobilfunkantennen gelten.

Nebst den speziellen baulichen Rechten gelten für Infrastrukturen im öffentlichen Interesse auch spezielle Planungsverfahren. Mobilfunkanlagen unterliegen heute Verfahren, welche der Dynamik der Entwicklung der Mobilfunknetze kaum Rechnung tragen. Im Postulatsbericht ist insbesondere auch zu prüfen, mit welchen Möglichkeiten und Massnahmen die Verfahren so angepasst werden können, dass diese mit der Dynamik des Netzbaus Schritt halten können.

## Ein Kollektivmitglied stellt sich vor: die Mitte-Frauen

Die Mitte Frauen  
Kanton Zürich

Wir sind wieder dabei! Mit Freude sind wir ab sofort Kollektivmitglied des Schweizerischen Konsumentenforums. Damals, bei der Gründung der liberalen Konsumentenorganisation in Zürich, im Jahr 1961, war es uns Frauen noch nicht einmal möglich, am politischen Leben teilzunehmen – denn wir hatten noch kein Stimmrecht; darauf mussten wir noch zehn Jahre warten. Aber engagieren konnten wir uns, und dass Konsumentinnen keine Stimme hatten, war ein Ärgernis. Aus dem Zusammenschluss von elf Frauenorganisationen und dreizehn Frauenzentralen entstand das «Konsumentinnenforum deutsche Schweiz und Tessin». Aus Reorganisationsgründen, was immer das heissen möge, zogen sich die Mitte-Frauen Schweiz, die über Jahrzehnte als Gründungsmitglied Teil des kf waren, vor drei Jahren zurück – in diese Bresche springen wir Zürcher Frauen noch so gern, da die Ursprünge des kf ja auch in Zürich liegen.

Was verbindet uns ausser unsere gemeinsame Geschichte? Sicher der liberale Gedanke. Die Mitte-Frauen stehen seit jeher für eigenständiges Handeln, für ausgewogene Informationen, für Aufklärung, für Eigenverantwortung. Dies manifestiert sich in vielen Parolen – gerade durch unsere progressive Haltung auch oft gegen die offizielle Parteimeinung – und durch Projekte und Publikationen, welche Frauen zur eigenen Meinungsbildung befähigen sollten.

Vernetzen ist alles! Wir sind überzeugt, dass nur Zusammenarbeit uns in einer Welt, die immer mehr zur Blockbildung neigt, weiterbringt. Mit dem kf haben wir eine verlässliche Partnerin an der Seite. Wir freuen uns über den künftigen regen Austausch!



## Babettes Schlusswort

Vom SBFI, dem Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation, kommen beunruhigende Nachrichten zum Lehrabschluss. Bei Lehrabschlussprüfungen, die heute Qualifikationsverfahren QV heissen (Ja. «Lehrabschlussprüfung», das tönt viel zu simpel, man weiss genau, was gemeint ist, und das ist einfach nicht mehr zeitgemäss. Es musste etwas Poppiges her; etwas, das Interpretation und Werweissen produziert), also, bei Lehrabschlussprüfungen plant man, künftig beim Allgemeinbildenden Unterricht ABU auf die schriftliche Prüfung zu verzichten. Der Allgemeinbildende Unterricht dient dazu, unseren Lehrlingen (Mädchen mitgemeint) nicht nur das theoretische Fachwissen, sondern auch ein Basiswissen wie Deutsch (!), Staatskunde und Gesellschaft zu vermitteln. Das ist enorm wichtig; und es ist nicht verkehrt, am Ende einer drei- oder vierjährigen Lehre dieses Wissen dank einer Prüfung mindestens teilweise abzurufen.

In der Berufslehre sind Kompetenzen gefragt, aber Wissen ebenso – das ist nicht dasselbe! KI, Chat-GPT und, schon fast herzig: Wikipedia, liefern zwar auf Abruf Antworten. Den Zusammenhang muss man aber für sich selber sehen. Es ist sinnvoll, sich für eine kurze Zeit, zwei Stunden, auf ein Thema in einer Ausnahmesituation konzentrieren zu müssen und zu wissen: «Jetzt gilt's!». Das Argument, schliesslich hätten sich die Berufsschüler drei Jahre lang mit diesen Fächern beschäftigt, daher brauche es diese finale Prüfung nicht mehr, ist ein Witz. Warum dann noch eine Matur schreiben? Schulfächer ohne Prüfungen werden auch von den Schülern selbst nicht ernst genommen. Mit diesem Weg verliert die Berufslehre ihr Ansehen. Wir dürfen nicht in die Digitalfalle geraten: Wissen? Warum lernen? Ist ja alles online verfügbar... Daran krankt übrigens auch die höhere Berufsbildung. Warum soll ich eine teure Weiterbildung machen, wenn ich die Fertigkeiten, die es in meinem Handwerksberuf braucht, mir bequem mit Hilfe eines Youtube-Filmlis «hereinziehen» kann?

Wir brauchen für unsere Volkswirtschaft nicht nur Akademiker, sondern auch Leute, die praktischen Sachverstand haben und anpacken können. Und nicht nur das: zeitgleich mit den Vorbereitungen fürs QV erhalten die meisten jungen Erwachsenen ihre ersten Abstimmungsunterlagen. Sie sollten somit fähig sein, hochkomplexe Vorlagen wie Vorsorge, neue Kampfflugzeuge oder Biodiversität zu verstehen. Wir sind es gewohnt, uns alle drei Monate mit Verfassungsänderungen, will heissen Abstimmungen auseinanderzusetzen. Aber das können wir nur, wenn wir auch geschult werden. Eine eigene Meinung bilden, das ist nicht so einfach, bildet aber das Fundament unserer Demokratie und muss geübt werden. Leichtgläubigkeit, kein Erkennen von Zusammenhängen oder schlicht Nichtwissen: das erleben wir auf unserer Beratungs- und Ombudsstellen tagtäglich. Der Schaden ist stets bereits angerichtet, wenn die Verzweifelten sich bei uns melden....

**Babette Sigg Frank**

Präsidentin Schweizerisches Konsumentenforum kf



## Impressum

### Herausgeber

Schweizerisches Konsumentenforum kf  
Belpstrasse 11  
3007 Bern  
Tel. 031 380 50 30  
info@konsum.ch  
www.konsum.ch  
X: @kf\_schweiz  
Facebook: Konsumentenforum  
Instagram: Konsumentenforum  
LinkedIn: Schweizerisches  
Konsumentenforum kf

### Redaktion

Ruth Dickenscheid  
Babette Sigg Frank

### Auflage

1100

### Konsumhelden

Carl-Philipp Frank

### Beratung

Tel. 031 380 50 34  
beratung@konsum.ch

### Präsidentin/Geschäftsführerin

Babette Sigg Frank

### Gestaltung und Herstellung

rubmedia AG  
www.rubmedia.ch

**rubmedia** 

**Aus Erfahrung  
stark in  
Kommunikation.**