

Geld & Leben kompakt

OBST

Wann Äpfel und Birnen reif zum Ernten sind

Die Apfel- und Birnenernte variiert je nach Witterung und Standort um zwei bis drei Wochen. Ein Zeichen, dass die Früchte am Baum reif genug sind, ist eine halbe Drehung: Lässt sich die Frucht damit leicht vom Ast lösen, ist sie ausgewachsen. Allerdings kommt es in trockenen Jahren vor, dass sich das Trenngewebe zwischen Stiel und Ast schon vorzeitig ausbildet, erklärt die Bayerische Gartenakademie. Weitere Anhaltspunkte, ob der Apfel oder die Birne tatsächlich reif sind, ist die Grundfarbe der Frucht. Sie hellt sich auf. Und der Kern färbt sich braun ein, vor allem bei Birnen. Bei Äpfeln gilt das nur für die früh ausgereiften Sorten, nicht für die späten. (dpa)

ERNÄHRUNG

Weniger Kohlenhydrate: Blumenkohl statt Reis

Keine Nudeln, kein Weißmehl, kein Reis: Wer sich nach der Low-Carb-Methode ernähren möchte, muss seinen Speiseplan oft ganz schön einschränken. Zu manchen Gerichten kann Blumenkohl eine Alternative zum Reis sein, heißt es in der Zeitschrift *Essen & Trinken*. Der „falsche Reis“ passe etwa zu einem Hähnchencurry. Dafür die geputzten und abgezupften Blumenkohlröschen am besten in einer Küchenmaschine zerkleinern. Dabei aber darauf achten, dass das Gemüse nicht zu klein wird. (dpa)

SICHERHEIT

Verbandskasten muss griffbereit im Auto liegen

Der Verbandskasten muss im Auto jederzeit schnell erreichbar sein. „Im Notfall kommt es auf jede Sekunde an“, sagt Sven Rademacher vom Deutschen Verkehrssicherheitsrat. „Deshalb muss jeder Autofahrer den Verbandskasten mit einem Griff zur Hand haben.“ Lagert die Erste-Hilfe-Box zum Beispiel im Kofferraum, sollte sie dort nicht unter der Bodenplatte oder anderen Gepäckstücken versteckt liegen. Nach einer GfK-Umfrage wissen zwölf Prozent der Teilnehmer nicht, wo der Verbandskasten überhaupt liegt. (dpa)

Sparbriefe / Festgeld

Konditionen in % p.a.

Anlagebetrag 5.000 Euro	Laufzeit in Jahren	Zinsen* für 4 Jahre
VTB Direktbank ¹	1,90	390,96
Deniz-Bank ¹	1,80	369,84
Crédit Agricole ¹	1,61	329,86
Ziraat-Bank	1,60	320,00
Credit-Europe-Bank ¹	1,25	254,72
Oyak Anker Bank	1,20	245,48
ING-DiBa	0,90	182,44
Debeba Bausparkasse	0,60	121,08
Santander Bank Augsburg	0,60	121,08
Augsburger Aktienbank	0,30	60,27
Sparpa-Bank Augsburg	0,30	60,27
Hypovereinsbank Augsburg	0,15	30,06
Schlechtester Anbieter	0,01	2,00

*in Euro
1) Einlagensicherung: 100 % bis 100.000 Euro/Person
Trend beim Sparbriefzins: leicht fallend

Online-Abruf

www.augsburger-allgemeine.de

Quelle: biallo.de 18. 09. 2015

PKW-Kredite

Konditionen in % p.a. effektiv

Zinssätze für 10.000 Euro	Laufzeit in Monaten	Zinszahlungen
Bank of Scotland ¹	3,09*	476,72*
DSL Bank ¹	3,17	488,96
Targobank ¹	3,20*	493,64*
carcredit ¹	3,29	507,68
ING-DiBa ¹	3,33	513,80
ADAC	3,59	553,76
Commerzbank	3,95	609,56
Postbank ¹	3,99*	615,68*
PSD Bank München	4,06	626,48
Oyak Anker Bank ¹	4,35	671,12
Netbank ¹	4,39	677,24
SKG Bank ¹	4,40	679,04
Cosmos direkt ¹	4,40	679,04
Sparpa-Bank Augsburg	4,54*	700,64*
Schlechtester Anbieter	9,99*	1.541,96*

*bonitätsabhängig; ¹) online-Konditionen
Trend beim Ratenzins: stagnierend

Online-Abruf

www.augsburger-allgemeine.de

Quelle: biallo.de 18. 09. 2015



Geschnitten oder als ganzer Laib? In welcher Form auch immer, Brot ist bei den Deutschen sehr beliebt. Wenn man einige Regeln beachtet, hat man auch lange Freude daran. Wir geben Tipps für lange Haltbarkeit. Foto: Fotolia

So bleibt Brot länger frisch

Haltbarkeit Frisch gekauft schmeckt es lecker und ist schön saftig. Doch bereits nach ein paar Tagen ist es damit vorbei. Wir erklären, wie sich das ändern lässt

VON CAROLIN OEFNER

Augsburg Brot ist ein Grundnahrungsmittel. Und es ist beliebt. 1,8 Millionen Tonnen wurden im Jahr 2014 in Deutschland verkauft. Das sind etwa 44 500-Gramm-Laibe pro Einwohner. Davon landet aber jedes fünfte Brot im Müll, obwohl es oft länger halten würde.

● **Sorten** Die Haltbarkeit variiert von Brotsorte zu Brotsorte. „Sauerteig hält länger als Weizen“, sagt Heidrun Schubert, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Bayern. Brote aus Sauerteig seien auch nach einer Woche noch frisch, bei Weizen sind es lediglich zwei bis drei Tage. „Generell gilt: Vollkorn- und Sauerteigbrote halten besser als Weiß- und Hefebrot“, fasst Schubert zusammen.

● **Lagerung** Brot am Stück bleibt länger frisch als geschnittenes. „Die Scheiben bieten mehr Fläche und werden durch die Keime im Sauerstoff schneller trocken“, sagt Schubert. Brot wird am besten in einem Brotkasten aus Holz gelagert. „Durch das Naturmaterial Holz kann Luft zirkulieren, ein wenig davon ist wichtig“, sagt Schubert. Untergegen seien Plastik-Müllsäcke oder Einkaufstüten, weil das Material nicht für Lebensmittel gemacht und die Tüten zu dünn seien. „Wer sein Brot unbedingt in Plastik packen will, sollte Gefrierbeutel nehmen und diese locker herumwickeln“, sagt Schubert.

Die Papiertüte vom Bäcker trocken das Brot aus. Die ideale

Verpackung sei Brotseide. „Das sind die Papiere, die manche Bäcker um die Brote wickeln“, erklärt Schubert. „Weil sie leicht beschichtet ist, hält sie Brot frisch.“ Der AID Infodienst für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz rät außerdem, dass man Brot nicht gemeinsam mit Semmeln lagern sollte. Der Grund: Brot ist feuchter und lässt die Semmeln dadurch matschig werden. Außerdem ist Obst ein schlechter Nachbar für Brot, weil es keimanfälliger sei.

● **Hygiene** „Getreide und Getreideprodukte sind besonders gefährdet bei Schädlingen“, sagt Harald Seitz vom AID. Die Verbraucherzentrale hat bemerkt, dass viele Menschen zwar einen Brotkasten benutzen, ihn aber nicht reinigen. „Die Brotkrümel müssen regelmäßig entfernt werden und der Kasten ein Mal in der Woche mit heißem Essigwasser

sauber gemacht werden“, sagt Schubert. Denn Brotkrümel würden auch Motten gerne fressen.

● **Temperatur** „Brot wird am besten bei gleichmäßiger Raumtemperatur aufbewahrt“, rät Seitz. Wenn das Gebäck in den Kühlschrank kommt, altert es schnell. Eine Ausnahme bildet der Sommer: An sehr heißen Tagen kann es wegen der hohen Luftfeuchtigkeit sinnvoll sein, das Brot zu kühlen. Mit zu hoher Luftfeuchtigkeit kommt auch Schimmel ins Brot. Heidrun Schubert hat einige Tipps parat: Toastbrot sollte in den Kühlschrank, egal ob es trocken wird – „es wird sowieso getoastet“. Und auch alleine lebende Menschen könnten ihr Brot in einer Gefriertruhe in den Kühlschrank legen oder es portionsweise einfrieren, wenn sie keine kleinen Mengen kaufen möchten.

● **Schimmel** Wenn das Brot trotz

guter Lagerung einen grünen oder grauen Schimmelfleck bekommt, muss es komplett entsorgt werden. „Die einzelnen Sporen ziehen sich unsichtbar durch die ganze Masse“, begründet Schubert. Es reiche nicht aus, die Stelle großzügig wegzuschneiden.

● **Qualität** „Brot ist nicht gleich Brot“, sagt Schubert. Verbraucher sollten auch auf die Qualität achten. „Ein gutes Zeichen ist, wenn das Brot ohne Belag sehr gut schmeckt. Das können richtige Handwerksbäcker am besten“, sagt Schubert.

● **Weiterverwendung** Selbst wenn das Brot trotz geeigneter Lagerung trocken und alt ist, kann man es noch verwenden. „Überbackenes Brot schmeckt super“, schwärmt Schubert. „Dazu einfach eine Scheibe Brot mit Schinken, Sauerkraut und Käse im Ofen überbacken.“ Bei trockenem Brot eigne sich auch ein Brotauflauf oder man steckt eine Scheibe in den Toaster. Harald Seitz rät, das Brot mit Absicht trocken zu lassen und daraus Paniermehl, Croutons oder Brotchips aus dünnen Scheiben herzustellen.

● **Pausenbrot** Zum Schulanfang gibt die Verbraucherzentrale Bayern einen speziellen Tipp: Pausenbrote sollten nicht in Alufolie verpackt werden. „Bei Kontakt mit salzigen oder sauren Lebensmitteln kann sich Aluminium aus der Folie lösen und ins belegte Brot übergehen“, sagt Schubert. Alufolie eignet sich nach Informationen des AID am besten für gekochte Speisen, Backwaren oder Schokolade.

Brot ist in Deutschland beliebt – vor allem diese Sorten

Wie die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) herausgefunden hat, haben die Deutschen im Jahr 2014 rund **1,8 Millionen Tonnen** Brot gekauft. Nahezu **alle Haushalte** in Deutschland haben regelmäßig Brot zu Hause. Dafür haben sie rund 300 verschiedene Sorten zur Auswahl. In den vergangenen fünf Jahren waren immer dieselben Brotsorten beliebt, auch die Kaufanteile sind ähnlich. Das waren die **beliebtesten Brotsorten** im Jahr 2014:

- **Mischbrot** Ein Drittel der Deutschen hat am liebsten Mischbrot eingekauft
- **Toastbrot** Auf Platz zwei steht mit rund 19 Prozent das Toastbrot
- **Mehrkornbrot** 15 Prozent der verkauften Brote waren Mehrkornbrote
- **Vollkorn-/Schwarzbrot** Etwa zehn Prozent der Verbraucher kauften Vollkorn- oder Schwarzbrote
- **Weizen- und Roggenbrot** Jeweils 5,4 Prozent haben im Jahr 2014 eine der beiden Sorten gekauft. (cao)

Der gute Rat

Wenn Sie weitere Fragen an unsere Experten haben: rat@augsburger-allgemeine.de

Wenn sich in der Überweisung ein Fehler versteckt

Finanzen Ein Zahlendreher bei der Kontonummer, eine falsche Bezeichnung: Für Kunden ist das ärgerlich. Rechtsexpertin Daniela Bergdolt erklärt, wie Verbraucher in diesem Fall wieder an ihr Geld kommen

Für viele Bankkunden ist es ein Ärgernis. In der Überweisung war ein Fehler versteckt, das Geld ist nicht überwiesen worden – oder an die falsche Person gegangen. Das Problem: Die Mitarbeiter der Hausbank zucken in diesem Fall häufig mit den Schultern. Man möge sich doch an den Zahlungsempfänger wenden, heißt es. Der Bundesgerichtshof hat damit in einer neuen Entscheidung aufgeräumt (BGH 16.6.2015, XI ZR 243/13).

In diesem Fall nahm eine Kundin ihre Bank auf Erstattung von 5000 Euro in Anspruch. Sie hatte einer Handwerkerfirma für die Errichtung einer Solaranlage eine Abschlagszahlung in Höhe von 5000 Euro überwiesen. Wegen der fehlerhaften Bezeichnung der Firma

ging die Überweisung zurück. Es erfolgte ein Anruf der Bankmitarbeiterin. Man vereinbarte, dass der Überweisungsauftrag storniert wird und die Klägerin eine Online-Überweisung machen würde.

Trotzdem überwies eine andere Mitarbeiterin der Bank die 5000 Euro nochmals an die richtige Firma. In der üblichen Praxis heißt es nun, man möge sich doch an die nun



Fehler bei der Überweisung sind ärgerlich. Foto: dpa

um 10000 Euro bereicherte Firma wenden und die Rückzahlung dort selbst verlangen.

Noch 2011 entschied der BGH, dass die Bank einen Betrag nicht erstatten muss, den das Finanzamt fälschlicherweise auf ein mittlerweile von derselben Bank gekündigtes Konto überwiesen hatte. Eine einmal getätigte Überweisung wurde als unwiderruflich betrachtet. Wurde auf ein falsches Konto überwiesen, war eine Erstattung der Bank regelmäßig ausgeschlossen.

Wegen dieser Praxis in der Rechtsprechung musste man sich dann streiten, was beachtet werden muss: die falsche Bankleitzahl oder die richtige Bezeichnung des Geldinstituts. Hier gab das höchste Gericht 1999 der richtig bezeichneten

Empfängerbank den Vorzug. Unterließ dem Kunden ein Zahlendreher bei der Kontonummer, musste der Überweisende für den Fehler haften, so wollte es die EU-Richtlinie zum Zahlungsverkehr seit 2009. Gerade beim Online-Banking hat man sich bei der Eingabe der Kontodaten schnell mal vertippt – auch, wenn der Empfänger namentlich richtig benannt ist, kann es so zu einer Fehlüberweisung kommen. Der Bankkunde ist in einem solchen Fall allerdings nach den Allgemeinen Geschäftsbedingungen der deutschen Kreditinstitute weitgehend entrechtet.

In dem jetzt entschiedenen Fall hat der BGH aber gegen die Bank geurteilt. Hat diese den Widerruf einer Überweisung oder eines Dau-

Das wahre Leben

VON DANIEL WIRSCHING

wida@augsburger-allgemeine.de

Ein idealer Begleiter

Am 21. November 1998, einem Samstag, sang ganz Deutschland: „Gib mir mein Herz zurück, du brauchst meine Liebe nicht!“ Zumindest stelle ich mir das so vor, denn in den deutschen Single-Charts stand ein gewisser Oli P. mit „Flugzeuge im Bauch“ ganz oben. Ich kann mich dunkel daran erinnern. Ansonsten war, glaube ich, nicht allzu viel los. Ich hatte zu jener Zeit gerade mein Abitur abgelegt und war Zivildienstleistender geworden. Ja, das gab's damals. Muss man heute erklären, also: Ich hatte aus Gewissensgründen den Wehrdienst abgelehnt und kümmerte mich stattdessen in einer Einrichtung des Bayerischen Roten Kreuzes um alte, oft bettlägerige Menschen. Flugzeuge hatte ich nicht im Bauch, aber ich träumte von einem Leben als London-Korrespondent einer deutschen Tageszeitung. Alles, was irgendwie mit Großbritannien zu tun hatte, fand ich „simply amazing“.

Einfach unglaublich fand ich auch das, was ich kürzlich in meinem Küchenschrank fand. Es wurde in der New Mill Street in Littleborough bei Manchester hergestellt, „nach einem traditionellen Rezept“. Unter anderem aus Malzessig, Melasse, Tamarinde, Farbstoff und „Zuckercoleur“. Der „ideale Mahlzeitenbegleiter für alle pikanten Gerichte“. Er bringe „Geschmack an ... Fleisch, Gemüse, Geflügel oder Kasserollengerichte“. Ich hatte doch tatsächlich eine Worcestershire Sauce gefunden.

Wie auch immer sie in meine Küche kam, sie erinnerte mich an längst vergangene, an gute alte Zeiten – in denen Gerichte mit „Maggi-Würze“, „verfeinert“ wurden und Kindern „Multi-Sanostol“ eingeflößt worden ist. Dünnflüssig war das eine, braun und scharf, dickflüssig das andere, orange-gelb und süß. Meine Worcestershire Sauce, las ich auf dem Etikett, sei eine „berühmte“ Sauce und vor Gebrauch gut zu schütteln. Ich schüttelte sie in den Ausguss. Das Mindesthaltbarkeitsdatum war am 21. November 1998 abgelaufen.



Ein Fundstück aus dem Küchenschrank erinnert an gute alte Zeiten. Foto: wida

Daniela Bergdolt ist Fachanwältin für Kapitalmarktrecht und Vizepräsidentin der Deutschen Schutzvereinigung für Wertpapierbesitz.