

Gefährliche Verwechslung

Liquid Caps: Immer wieder verwechseln Kinder die Kapseln mit Bonbons

Portionierte Flüssigwaschmittel in Folien lassen sich direkt mit den Kleidern in die Waschmaschine legen. Für Kinder stellen die Produkte eine Unfallgefahr dar.

Kinder halten portionierte Flüssigwaschmittel (Liquid Caps) häufig für Süßigkeiten. Wenn sie dann die kleinen bunten Folienkapseln mit konzentriertem Waschmittel in den Mund stecken, drohen Verbrennungen und Schwellungen im Bereich der Atemwege. Auch Spritzer in die Augen sind heikel.

Laut dem schweizerischen Tox-Zentrum kam

es seit 2002 zu 180 entsprechenden Unfällen. Nach Auskunft von Tox-Direktor Hugo Kupferschmidt hilft Wassertrinken nichts. Im Gegenteil, das Waschmittel beginne dann zu schäumen: «Wenn der Schaum in die Atemwege gelangt, führt dies im schlimmsten Fall zu Lungenschädigungen.»

Die Migros hat laut Sprecherin veranlasst, dass zumindest die Verpackung

Waschkapseln: Bunt wie Bonbons

in Zukunft nicht mehr durchsichtig ist. In den Regalen von Coop finden

sich fünf Liquid-Caps-Produkte von Persil und Omo. Diese sind aus Sicherheitsgründen bewusst nicht transparent verpackt, so die Hersteller.

Kupferschmidt begrüsst dies: Mit den blickdichten Verpackungen ändere sich das Waschmittel zwar nicht, aber es sieht für Kinder von aussen weniger attraktiv aus: «So passieren weniger Missgeschicke.» Nur: Das ändert nichts daran, dass die Kapseln selbst immer noch transparent und bunt sind.

Bei Vergiftungen mit Waschmitteln gelten folgende Erste-Hilfe-Regeln:

- Bei Hautkontakt die betroffenen Hautstellen mit Wasser spülen.
- Bei Spritzern ins Auge mindestens 15 Minuten mit Wasser spülen und zum Augenarzt gehen.
- Bei Verschlucken den Mund spülen und möglichst wenig trinken, um Erbrechen zu verhindern.
- Das Tox-Zentrum unter der Notfallnummer 145 anrufen.
- Nach Absprache mit dem Arzt allenfalls ein Medikament zum Entschäumen einnehmen (z.B. Flatulex).

(bos)

Entflammbares Kältemittel

Auto-Klimaanlage: Weiterer giftiger Stoff im neuen Kältemittel entdeckt

Das Kältemittel R1234yf für Autoklimaanlagen ist leicht entflammbar und kann sich in Säure verwandeln. Der K-Tipp sagt, in welchen Autos der Stoff verwendet wird.

Seit Anfang 2011 ist das Kältemittel R134a in Klimaanlagen neuer Automodelle verboten. R1234yf heisst der Nachfolgestoff. Er ist zwar umweltfreundlicher, aber trotzdem gefährlich: Das deutsche Umweltbundesamt fand heraus, dass R1234yf leicht entflammbar ist – dazu reicht bereits eine heisse Metalloberfläche.

Hat sich das Mittel entzündet, wird zudem ätzen-

de Flusssäure freigesetzt. Kommt diese mit menschlicher Haut in Kontakt, dringt sie sofort ein und kann Gewebe und Knochen zersetzen. Daimler verzichtete deshalb als erster Hersteller auf den Einsatz von R1234yf.

Eine neue Studie der Ludwig-Maximilian-Universität München weist nach, dass in den Brandgasen des Kältemittels R1234yf auch Car-

bonylfluorid vorkommt. Wird dieser Stoff eingeatmet, können die Lungenbläschen verätzt werden. Gelangt er in den Blutkreislauf, kann dies zum Tod führen.

In diesen Autos wird das Mittel verwendet

Der K-Tipp wollte von den Autoherstellern wissen, in welchen in der Schweiz erhältlichen Modellen das gefährliche Kältemittel R1234yf verwendet wird.

Laut ihren Aussagen ist das bei folgenden Fahrzeugen der Fall:

- **BMW:** i3 und i8
- **Citroën:** C4 Picasso und C4 Cactus
- **Hyundai:** i10, i30 und Santa Fe
- **Nissan:** Note, Qashqai, X-Trail, e-NV200 und Pulsar (ab Oktober im Handel)
- **Opel:** Mokka
- **Peugeot:** 308 und 308 SW

Audi, Mazda, Seat, Škoda, Toyota, Volvo und VW setzen laut eigenen Angaben kein R1234yf ein. Bei Volvo ist der Einsatz in künftigen Modellen ab nächstem Jahr geplant. Ford und Renault nannten die Modelle nicht. Kia

Motors antwortete gar nicht.

Eine Alternative wären Klimaanlagen mit Kohlendioxid (CO₂). Dieser Stoff ist nicht entflammbar, weniger umweltschädlich und hat eine gute Kälteleistung. Doch die Autohersteller bauen solche Klimaanlagen nicht ein, weil der Einbau teurer sei.

Anderssehen das die Hersteller dervon Amag importierten Marken Audi, Seat, Škoda und VW: In diesen Autos soll das CO₂-Kältemittel R744 zum Einsatz kommen. Dasselbe planen BMW und Mercedes.

Markus Fässler



Teuer und fad:
Hors-sol-Tomaten

Hors-catégorie-Preise

Grossverteiler: Fast nur Hors-sol-Tomaten im Regal – und erst noch zu hohen Preisen

Trotz Hochsaison sind in den Läden fast nur Schweizer Hors-sol-Tomaten zu übersteuerten Preisen erhältlich. Und Bio-Tomaten kommen fast immer aus dem Gewächshaus.

Schweizer können im Sommer trotz Grossernten nur teure Tomaten kaufen. Grund: Der Bund erhöht zwischen Juni und September die Einfuhrzölle für Tomaten stark, um die einheimischen Bauern zu schützen und Importe zu verhindern («Saldo

12/14). Ein Kilo konventionelle Tomaten kostet je nach Sorte bei der Migros Fr. 2.– bis 6.90, bei Coop Fr. 3.50 bis 4.95.

Kommt hinzu: Die konventionellen Schweizer Tomaten bei Coop und Migros stammen fast ausschliesslich aus Hors-sol-

Produktion – dies im Unterschied zu Tomaten aus Südeuropa. Jürg Jordi vom Bundesamt für Landwirtschaft bestätigt den Trend zu Hors-sol: «Diese Produktionsart ist äusserst effizient.»

Freilandtomaten gibt es in der Schweiz praktisch keine mehr. Der Grund: Tomaten sind äusserst empfindlich gegenüber Regen. Laut Martin Koller vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau ist auch die Krautfäule mit schuld: «Sie ist aggressiver geworden und hat den Tomatenanbau ohne Plastenschutz praktisch unmöglich gemacht.» Aus Witterungsgründen stammen auch die Schweizer Bio-Tomaten aus Gewächshäusern. Aber sie sind nicht Hors-sol. Das wäre gesetzlich verboten.

Nährstoffe werden per Schlauch zugeführt

Hors-sol bedeutet, dass die Pflanzen nicht im Boden

wachsen, sondern in Torf, Steinwolle, Kokosfasern oder sogar direkt in einer chemischen Nährlösung. Die Nährstoffe werden dabei gezielt über einen Schlauch zugeführt.

Der Verband Schweizer Gemüseproduzenten propagiert Hors-sol-Anbau als «ökologisch besonders sinnvoll». Boden und Wasser würden geschont. Zudem müssten weniger Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. Dem hält Bernhard Schmid, Professor für Umweltwissenschaften an der Uni Zürich, entgegen: «Hors-sol aus ökologischen Gründen zu bevorzugen, ist ein Vorschlag, der wohl ohne Umweltverträglichkeitsanalyse gemacht wurde.»

Auch für Martin Koller ist Hors-sol nicht umweltfreundlicher. Denn dafür brauche es deutlich mehr Energie. Koller verweist zudem auf gesundheitliche Aspekte: «Studien zeigen, dass Bio-Tomaten mehr sekundäre Pflanzeninhalts-

stoffe wie Polyphenole enthalten.» Diese gelten als besonders gesund.

Bloss freiwillige Deklaration

Ob eine Tomate aus Hors-sol-Produktion stammt, muss in der Schweiz nicht deklariert werden. Eine freiwillige Vereinbarung des Konsumentenforums mit den Branchenverbänden sieht zwar die Deklaration von Hors-sol- und Gewächshausanbau vor.

Ein Blick in die Läden zeigt jedoch: Bei vielen Tomaten ist nichts angeschrieben. Die Deklarationsvereinbarung sei nach wie vor gültig, sagt Jordi. Er bestätigt aber: «Die Umsetzung ist wohl etwas eingeschlafen.» Die Konsumenten sind also nicht nur zum Kauf von Hors-sol-Tomaten gezwungen – sie wissen oft noch nicht einmal, dass sie solche Tomaten in ihren Einkaufskorb legen.

Sibilla Bondolfi

So schmecken Tomaten besser

- Tomaten nicht im Kühlschrank aufbewahren. Sie verlieren bei Temperaturen unter 12°C an Aroma.
- Fade Tomaten mit Zucker andünsten statt roh essen.
- Wählen Sie geschmacksintensive Sorten wie Ochsenherz, Black Cherry, Kumato,

Baselbieter Röteli und Berner Rosen.

- Auf Wochenmärkten findet man zum Teil Schweizer Tomaten, die nicht aus dem Gewächshaus stammen, sondern nur mit Plastikfolien vor Regen geschützt werden.
- Bauen Sie auf dem Balkon oder im Garten selber Tomaten an.