

# Die K-Tipp-Tests decke Verbesserun

Qualitätstests zum Nutzen der Konsumenten: Jedes Jahr lässt die

Seit 1995 zeigen die unabhängigen Tests des K-Tipp die Schwachpunkte von Produkten auf – und helfen, die Qualität der Waren laufend zu verbessern.

Mit einer Kurzmeldung zu einem Test der deutschen Stiftung Warentest von Spiegelreflexkameras begann im Jahr 1991 die «Test-Geschichte» des K-Tipp. Zu Beginn fasste die Redaktion nur die Ergebnisse von Untersuchungen anderer Organisationen zusammen. Seit 1995 gibt der K-Tipp eigene Tests in Auftrag. Heute besteht die Testabteilung aus fünf Fachredaktoren, die jedes Jahr rund 100 eigene unabhängige Qualitätstests und Stichproben organisieren. Geprüft werden Waren, die im täglichen Leben benötigt werden – vom Papiertaschentuch bis zum neusten Smartphone. Sie werden anonym in den Läden gekauft – damit ist garantiert, dass die getesteten Produkte von den Herstellern nicht manipuliert werden, wie dies im Ausland schon mehrmals passiert ist.

Die Testberichte erscheinen im K-Tipp sowie in den Schwestermagazinen «Saldo» und «Gesundheitstipp». Das Ziel: Mängel aufdecken – und Herstellern und Behörden zeigen, wie sie ihre Produkte verbessern können. Finanziert werden die Tests vorwiegend aus den Inserateinnahmen. Die Idee dahinter: Nicht die Konsumenten sollen für die Tests zahlen –

sondern die Hersteller und die Händler der Waren.

Seit 2018 ist der K-Tipp Mitglied der International Consumer Research & Testing mit Sitz in London. Gemeinsam mit anderen Konsumentenschützern aus der ganzen Welt nimmt diese Organisation laufend neue Produkte unter die Lupe – etwa Fernsehgeräte, Smartphones und Fotokameras.

In der Schweiz führt die Testredaktion auch Stichproben durch, um etwa die Wasserqualität oder die Verbreitung von Pestiziden zu untersuchen. Dies geschieht nicht nur mit Produkttests, sondern auch mittels Haar- und Urinproben.

## Der K-Tipp bewertet bewusst streng

Die Testkriterien und Prüfverfahren veränderten sich in den vergangenen Jahren stetig. Die K-Tipp-Redaktoren informieren sich laufend über neue wissenschaftliche Erkenntnisse. Wo es sinnvoll ist, passt der K-Tipp Testanordnung und Datenauswertung an. Ob Stichprobe oder Qualitätstest: Die Produkte sollen möglichst objektiv auf ihre für die Konsumenten relevanten Eigenschaften geprüft werden. Dabei ist die



13/1999



12/2010



12/2002



15/2014



20/2006



14/2018



# n auf, wo bei Produkten gen nötig sind

Redaktion rund 100 Warenkategorien von unabhängigen Labors prüfen



2/2021

**K-Tipp:** Testberichte in jeder Ausgabe

Testredaktion oft bewusst strenger, als es das Gesetz vorschreibt. Denn gesetzliche Grenzwerte und Normen stellen meist einen Kompromiss zwischen den Interessen der Behörden und der Industrie dar. Der K-Tipp hingegen führt die Qualitätstests aus der Perspektive der Konsumenten durch.

## Heikle Produkte wiederholt getestet

Industrie und Behörden tun sich oft schwer, wenn es darum geht, aus Rücksicht auf die Konsumenten die Grenzwerte bei Schadstoffen zu verschärfen. Hersteller können so auf Kosten von Mensch und Umwelt teilweise jahrelang Substanzen und Materialien einsetzen, die langfristig schädlich sind. Deshalb kontrolliert der K-Tipp die Entwicklung mit wiederkehrenden Tests. Einige typische Beispiele:

● **Pestizide:** Vor 21 Jahren warnte der K-Tipp bei einem Test von Peperoni zum ersten Mal vor der zunehmenden Verbreitung von chemischen Mitteln zur Schädlingsbekämpfung (Pestizide). Seither hat sich die Situation noch zugespitzt. Etliche Untersuchungen belegen, dass Pestizide in sehr vielen Lebensmitteln, im Trinkwasser und schliesslich in den Haaren und im Urin der Be-

völkerung nachweisbar sind. Jüngste Labortests von geschälten Zitrusfrüchten, Bananen und Zwiebeln beweisen, dass viele Stoffe sogar dicke Schalen durchdringen und im Fruchtfleisch stecken («Gesundheitstipp» 2/2020, K-Tipp 14/2020, 4/2021).

● **Mikroplastik:** Der K-Tipp wies erstmals im Jahr 2014 auf winzige Plastikkügelchen in Kosmetika hin. Dieses Mikroplastik kann sich im Körper ablagern und das Wasser belasten. Heute weiss man: Mikroplastik ist weiter verbreitet als damals angenommen. Die Testredaktion des K-Tipp wies solche Kleinstteile in Mineralwasser aus PET-Flaschen nach (K-Tipp 12/2019) sowie in Wasserkochern aus Kunststoff (K-Tipp 16/2018).

Erschreckend: Nach Berechnungen der Eidgenössischen Materialprüfungs- und Forschungsanstalt landen in der Schweiz jährlich mehr als 615 Tonnen Mikroplastik in der Umwelt. Laut Hochrechnungen der australischen Universität Newcastle nimmt ein Mensch pro Woche zirka 5 Gramm Mikroplastik auf. Das entspricht etwa dem Gewicht einer Kreditkarte.

● **Versteckter Zucker:** Ein Dauerbrenner sind auch die hohen Zuckermengen in stark verarbeiteten Lebensmitteln wie Smoothies, Joghurts oder Fertig-Kaffee-

Getränken. In einer Untersuchung des K-Tipp von 30 Vanille- und Erdbeer-Joghurts zeigte sich: Die Produkte enthalten pro Becher rund 24 Gramm Zucker (K-Tipp 1/2019). Zum Vergleich: Eine Rakete-Glace enthält 10 Gramm, ein Deziliter Coca-Cola 11 Gramm Zucker. Auch Fruchtpürees im Quetschbeutel für Kinder sind heikel: Sie enthalten weniger gesunde Stoffe als ganze Früchte, aber bis zu 14 Gramm Zucker pro Deziliter (K-Tipp 3/2021).

● **Resistente Keime:** Immer häufiger kommen in Lebensmitteln Keime vor, die gegen viele Antibiotika resistent sind. Gefährlich sind diese Bakterien dann, wenn sie bei einer Wunde oder bei Operationen Infektionen auslösen. Eine Behandlung mit Antibiotika ist dann kaum mehr möglich. Bereits im Jahr 2014 fand der K-Tipp bei einer Stichprobe von Käseprodukten antibiotikaresistente Keime und warnte vor den gesundheitlichen Folgen. Inzwischen wies die Testredaktion resistente Keime auch auf Poulletfleisch (K-Tipp 9/2016, 8/2021) und auf Küchenkräutern («Saldo» 13/2019) nach. Andreas Schildknecht

## Seiten 24/25:

Diese Produkte wurden dank K-Tipp-Tests besser

# Dank K-Tipp: Gesundere Chips, sanfte

In vielen Fällen führten die Tests von K-Tipp, «Saldo» und «Gesundheitstipp» nachweislich zu einer besseren Qualität der Produkte. Einige Beispiele aus den letzten Jahren.

● **Effizientere Staubsauger**

Seit Jahren weist der K-Tipp darauf hin, dass die Saugkraft von Staubsaugern nicht von der Wattzahl abhängt, sondern von der Konstruktion des Saugers. Zwei Tests zeigen eine interessante Entwicklung auf: Im K-Tipp-Test vor 21 Jahren saugten die meisten Geräte ohne Beutel noch mit über 1600 Watt. Vor drei

Jahren war waren es nur noch 550 bis 700 Watt.

● **Lebensmittel mit weniger heiklen Stoffen**

Der K-Tipp testet regelmässig Lebensmittel auf Acrylamid. Dieser Stoff entsteht beim Frittieren, Backen, Rösten und Braten von stärkehaltigen Produkten. In Tierversuchen zeigte Acrylamid eine krebserzeugende Wirkung. In mehreren Tests

von Pommes-Chips wies der K-Tipp seit 2003 immer wieder Acrylamidwerte von über 1000 Mikrogramm pro Kilo nach – und kritisierte das. Das blieb nicht ohne Wirkung: Im letztjährigen Test lagen die Werte aller Chips unter dem verschärften EU-Richtwert von 750 Mikrogramm pro Kilo (K-Tipp 15/2020).

Eine ähnliche Entwicklung zeigt sich auch bei Bisphenol A, das zum Beispiel in Toilettenpapier vorkommt. Der Stoff wirkt hormonaktiv und kann die Fruchtbarkeit beeinträchtigen. Die vom K-Tipp

gemessenen Bisphenol-A-Werte sanken innert 20 Jahren deutlich. Im letzten Test vor drei Jahren stellte das Labor nur geringe Spuren fest (K-Tipp 10/2018).

● **Kosmetika mit weniger schädlichen Substanzen**

Auch die Zusammensetzung von Kosmetikprodukten verbesserte sich dank regelmässigen Tests nachweislich. Bodylotions, Lippenpomaden und Tagescremes enthalten heute weniger Duftstoffe mit hohem Allergiepotezial als früher. Auch hormonell wirksame Stoffe wie polyzyklische

**Nachweislich verbessert:** Produkte wie Chips, Staubsauger, Zahnbürste oder Körpermilch



ANZEIGE

**Wir pflanzen jährlich 100 000 Bäume für Klima und Umwelt.**



Unterstützen Sie uns dabei mit jedem Kauf eines IP-SUISSE Produkts. Mehr Informationen unter [denner.ch/ip-suisse/baum](http://denner.ch/ip-suisse/baum)



**DENNER**

# re Zahnbürsten, sauberere Kosmetik



DOMINIQUE SCHÜTZ (4)

Moschusverbindungen und heikle Parabene sowie Konservierungsstoffe wie die Thiazolinone, die Allergien auslösen können, sind aus Kosmetika weitgehend verschwunden. Auch in WC-Feuchttüchern hat es weniger problematische Stoffe als noch vor zehn Jahren. Formaldehyd zum Beispiel ist kaum mehr ein Thema.

#### • Velohelme mit weniger Sicherheitsmängeln

In insgesamt drei Tests seit 2007 kritisierte der K-Tipp die Qualität von Velohelmen. Der Grund: Mängel bei der Stossdämpfung und

zu wenig Halt am Kopf. Nicht einmal die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestwerte wurden erreicht. Im Jahr 2014 schnitten alle geprüften Helme zum ersten Mal mindestens genügend ab (K-Tipp 8/2014). Einige Modelle erreichten bei der Sicherheit sogar eine sehr gute Testnote.

#### • Zahnbürsten mit sanfteren Borsten

In den letzten 14 Jahren prüfte der K-Tipp drei Mal die Qualität von Zahnbürsten. Bei den ersten beiden Tests hatten viele Modelle scharfkantige Borsten, die

das Zahnfleisch verletzen und zu höherem Abrieb an den Zähnen führen können. Fachleute hatten unter dem Elektronen-Rastermikroskop die Abrundung der Borsten begutachtet. Heute schonen viele Zahnbürsten das Zahnfleisch klar besser, weil die Borsten generell besser abgerundet sind.

Doch der K-Tipp bleibt aufmerksam: Beim jüngsten Test von elektrischen Zahnbürsten schnitt ein Produkt schlecht ab, weil sämtliche Borsten scharfe Kanten hatten (K-Tipp 20/2020). (ask)

ANZEIGE

## Die Schweiz blickt durch.

Online entdecken  
oder Termin buchen:  
[mcoptic.ch](http://mcoptic.ch)

+ 

Zweite Brille  
inkl. Gläser

1.-

Weitere Informationen zum Angebot  
und der geltenden Bedingungen unter  
[mcoptic.ch](http://mcoptic.ch) und in Ihrer Filiale.

McOptic 