

PERSÖNLICH



Wolfgang Wettstein  
Redaktionsleiter  
«Kassensturz»

Das Unwort des Jahres

Alle Jahre wieder wählen Jurys das Unwort des Jahres. Einen Begriff, der einen Sachverhalt vernebelt, bössartig ins Gegenteil verkehrt oder beschönigt. Im letzten Jahr haben die Deutschen «notleidende Banken» zum Unwort erkoren. Denn dieser Ausdruck verdreht die Tatsache, dass Banken keine Opfer sind, sondern Täter, die durch ihre Gier die Wirtschaftskrise ausgelöst haben. Die Schweizer Jury hat bereits das Unwort des Jahres 2009 bestimmt: «Ventilklausel».

Ich finde, ein anderer Ausdruck hätte das Prädikat mehr verdient: «Bankerboni». Kein anderes Wort wurde im letzten Jahr so pervertiert wie dieses. Denn einen «bonus» – lateinisch für gut, tüchtig – soll derjenige erhalten, der herausragende Leistungen erbracht hat. Doch die Banker in den Chefetagen haben versagt. Nachdem die UBS ihr Institut an die Wand gefahren hatte, musste der Staat Milliarden einschliessen, um die marode Bank zu retten. Nach wie vor hockt die Nationalbank auf faulen Papieren, die sie für zig Milliarden übernommen hat, um das Land vor einem Total Schaden zu bewahren. Diese Last hat die UBS künftigen Generationen aufgebürdet. Doch Reue kennen die Banker nicht.

Heute sind die Banker Profiteure der Krise, die sie selbst verschuldet haben. Weltweit haben Nationalbanken die Zinsen gesenkt, damit die Realwirtschaft nicht noch mehr leidet. Die Banker nutzen das aus. Statt den Firmen günstige Kredite zu vergeben, fangen sie wieder an, das billige Spielgeld zu verzocken.

Zudem mussten sich viele Staaten massiv verschulden, um die Welt vor einem Kollaps zu retten. Mit der Ausschüttung von Staatsanleihen bekommen sie wieder Geld in ihre Kassen. Ein Milliardengeschäft für die Banker. Doch trotz bescheidener Leistung zahlen sie sich Millionenboni aus und bereichern sich so auf Kosten der Steuerzahler.

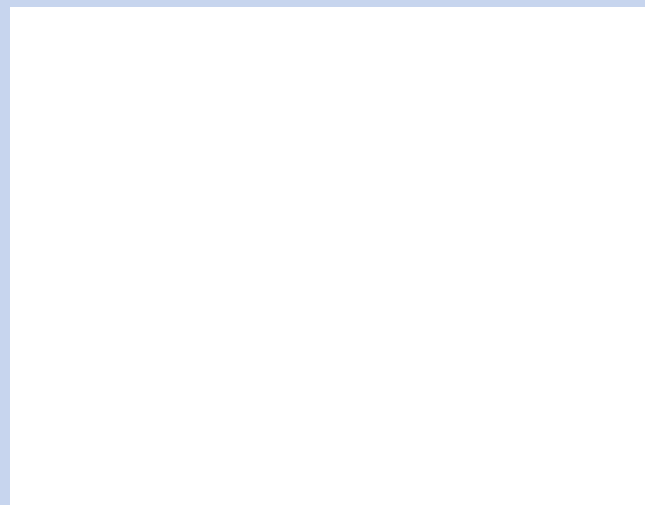
# Billigprodukt hat die

Papiertaschentücher: Nur zwei Bestand e

**Papiertaschentücher sollten weich, reissfest, saugfähig und waschmaschinenfest sein. Im Test waren nur zwei Produkte wirklich top.**

**B**illig und trotzdem beste Qualität – das gibt es. Dies zeigt der Papiertaschentuch-Test des Kassensturz. Gerade 8 Rappen kostet das Floralys-Päckchen von Lidl. Nur das Tempo-Taschentuch konnte mit dem Lidl-Produkt mithalten. Mit 21 Rappen pro Päckchen ist der Klassiker jedoch einer der teuersten im Test.

Zwölf Papiertaschentücher ohne Balsam- oder Geschmackszusätze hat das Schweizer Textilprüfinstitut Testex im Auftrag von Kassensturz untersucht. Kriterien waren Festigkeit,



M. BEGSTEIGER/ALIMDI.NET

**Weichheit:** Wichtigstes Kriterium im Test

Weichheit, Saugvermögen und Waschverhalten. Floralys und Tempo erhielten die Note «sehr gut», acht weitere die Note «gut».

Die Produkte von Coop – Classic Recycling und «Prix Garantie» – schafften nur

ein «genügend». Coop schreibt, man arbeite derzeit an einer Weiterentwicklung der Qualität.

Wichtigstes Kriterium in der Untersuchung war die Weichheit, die elf Testpersonen mit Händen und

Floralys und Tempo mit den besten Noten



Marke	Floralys Soft	Tempo Original	Kleenex Original	Classic Super Silk	Linsoft classic	Lovely	Solo weich u. niesfest
Eingekauft bei	Lidl	Coop	Migros	Coop	Migros	Spar	Aldi
Preis pro Päckchen	8 Rp.	21 Rp.	21 Rp.	15 Rp.	13 Rp.	16 Rp.	8 Rp.
Weichheit	40% <sup>2</sup> 6	6	6	6	5	6	4
Festigkeit	20% <sup>2</sup> 5,5	5,5	5	5	5	4,5	5,5
Saugvermögen	20% <sup>2</sup> 5,5	5	5	5	6	4,5	5,5
Waschverhalten	10% <sup>2</sup> 3	6	3	3	3	3	6
pH-Wert	10% <sup>2</sup> 6	4	6	5	6	6	6
Gesamtnote	5,5	5,5	5,3	5,2	5,1	5,1	5
Bewertung	Sehr gut	Sehr gut	Gut	Gut	Gut	Gut	Gut

<sup>1</sup> Nur drei Papierlagen; alle anderen haben vier Lagen <sup>2</sup> Gewichtung für die Gesamtnote Skala: 5,5 bis 6 = Sehr gut

# ie Nase vorn

d en den Waschtest

Nase erfüllten. Dabei wurden Solo von Aldi und Prix Garantie von Coop als «eher rauh» beurteilt. Alle andern Taschentücher empfanden die Testpersonen als «weich bis sehr weich».

Beim Saugverhalten und bei der Festigkeit überzeugten alle Papiertücher. Ganz anders das Ergebnis des Waschtests. Nur gerade zwei Produkte – Tempo und Solo von Aldi – fransten selbst im Schleuderprogramm nicht aus. Bei allen anderen waren die mitgewaschenen Kleider aus Papierfusseln übersät.

Testleiter Ralph Sontheim: «Die Papierfasern verschmutzten auch die Waschmaschine und lagerten sich sogar im Dichtungsring ab.»

Getestet wurden auch zwei Recycling-Taschentücher. Sie schnitten etwas schlechter ab als die Tücher

## VORSCHAU

### Langlaufski-Wachse im Test

Zwischen 15 und über 200 Franken kosten Wachse für Langlaufskis. Kassensturz hat getestet, ob Freizeitsportler mit teuren Präparaten schneller und besser laufen. **Kassensturz, Dienstag, 19. Januar, 21.05 Uhr.**

aus neuem Zellstoff. Sontheim betont aber: «Sie sind deswegen nicht weniger alltagstauglich.»

Philippe Odermatt,  
Daniel Jaggi



	Linsoft Recycling	Denner Hausmarke	Volg Comfort	Classic Super Silk Recycling	Prix Garantie <sup>1</sup>
	Migros	Denner	Volg	Coop	Coop
	<b>15 Rp.</b>	<b>9 Rp.</b>	<b>15 Rp.</b>	<b>17 Rp.</b>	<b>8,5 Rp.</b>
	5	5	5	5	4
	5,5	5	5	5	5
	5,5	4,5	4,5	4,5	5
	3	3	3	3	3
	4	6	6	4	4
	<b>4,9</b>	<b>4,8</b>	<b>4,8</b>	<b>4,6</b>	<b>4,3</b>
	<b>Gut</b>	<b>Gut</b>	<b>Gut</b>	<b>Genügend</b>	<b>Genügend</b>

4,8 bis 5,4 = Gut 4,0 bis 4,7 = Genügend 2,5 bis 3,9 = Ungenügend

**Auberginen:** Salz entzieht ihnen Aromastoffe

# Viele Fehler in Rezepten

**Kochtipps:** Experte zeigt falsche Angaben auf

**Fehler in Kochbüchern? Auch das gibt es! «Häufiger als vermutet», sagt der Kulinarik-Experte Patrick Zbinden.**

**F**alsche Mengenangaben oder Garzeiten sind in Kochbüchern nichts Aussergewöhnliches. Sie werden meist schnell entdeckt. Schwere zu erkennen sind grundlegende Zubereitungsfehler. «Sie verstecken sich oft in traditionellen Rezepten», sagt Kulinarikexperte und DRS-Radiokoch Patrick Zbinden. Er besitzt über 2500 Kochbücher und hat festgestellt, dass die Autoren einander gerne falsche Angaben abschreiben. Ein paar Beispiele:

• **Rührei:** In vielen Rezepten wird die Eimasse gleich am Anfang gesalzen. Folge: Das Rührei wird wässrig. Deshalb erst salzen, wenn die Masse gestockt ist.  
• **Backen:** Gebacken wird in den meisten Kochbüchern mit Hilfe von Unter- und Oberhitze. Umluft führt jedoch aufgrund der gleichmässigeren Hitze-

verteilung zu einem besseren Ergebnis.

• **Anbraten:** Die Behauptung, durch das «scharfe Anbraten» würden die Poren des Fleisches geschlossen, weshalb es saftig bleibe, stimmt nicht. Fleisch hat gar keine Poren.

• **Fleisch:** Das Umwickeln mit Speck macht Fleisch nicht saftiger, tote Zellmuskulatur nimmt kein Fett auf. Die Saftigkeit entsteht durch das Speckfett.

• **Spargeln:** In fast allen Rezepten werden Spargeln in Wasser gekocht. Besser: Spargeln dämpfen. So kommt ihr Aroma besser zur Geltung.

• **Auberginen:** Oft wird empfohlen, die Auberginen mit Salz zu bestreuen, um ihnen die Bitterstoffe zu entziehen. Das ist unnötig, denn die Bitterstoffe wurden bei vielen Sorten weggezüchtet. Zudem entzieht Salz den Auberginen unnötig Aromastoffe.

• **Äpfel:** Anders als bei Kartoffelrezepten wird bei Rezepten mit Äpfeln häufig keine Sorte angegeben. Dabei bestehen bei den Kocheigenschaften von Apfelsorten Unterschiede. Boskoop ist optimal für Apfelmus, Idared für Wähen, Maigold für Kuchen.

• **Blüten:** Bei der Verwendung von Blüten wird immer die Verwendung der ganzen Blume angegeben, obwohl ausser bei Stiefmütterchen und Veilchen nicht alles essbar ist.

• **Bindemittel:** Flüssigkeiten werden in Rezepten immer noch mit Mehl oder Maizena gebunden, obwohl es neuere Bindemittel gibt. Xanthan beispielsweise ist ein geniales Produkt, das unabhängig vom Säuregehalt und von der Temperatur äusserst zuverlässig alle Flüssigkeiten bindet.

Daniel Jaggi

Weitere Tipps: «929 clevere Küchentipps», Patrick Zbinden, Werd Verlag, [www.patrickzbinden.ch](http://www.patrickzbinden.ch)

BENDER/JALAG