

# Menge und Preis korrekt angeben

**Direktvermarktung** / Ob offen oder verpackt im Verkauf, alle Produkte vom Hof müssen vorschriftsgemäss beschriftet sein.

**LIEBEGG** ■ Die korrekte Deklaration von Produkten für den Verkauf sollte für alle Betriebe, die direkt vermarkten, selbstverständlich sein. Neben den geforderten Angaben aus der Lebensmittelgesetzgebung, ist die korrekte Mengen- und Preisangabe oft eine weitere Herausforderung. Eine konsequente Umsetzung der Vorgaben bringt noch mehr Professionalität in die Hofläden und an die Marktstände, damit die Kundinnen und Kunden vertrauensvoll zu greifen können.

## Zum Detailpreis gehört der Grundpreis

Produkte, die fertig verpackt in den Verkauf kommen (z.B. Konfitüre, Sirup, Teigwaren, usw.) sind für die Konsumenten immer mit dem Detailpreis in Schweizer Franken zu beschriften. Damit ist klar, was das Produkt, das man in den Einkaufskorb legt, tatsächlich kostet. Ergänzend zum Detailpreis braucht es den Grundpreis. Das ist die Angabe, was zum Beispiel 100 g oder ein Kilogramm des Produkts kosten. Erst mit dem Grundpreis können die Konsumenten die Preise von gleichartigen Produkten in verschiedenen Verpackungsgrössen miteinander vergleichen.

Auch bei der Preisbekanntgabe gilt: keine Regel ohne Ausnahme. Werden Produkte pro Stück verkauft, braucht es keine Angabe des Grundpreises. Ebenso kann der Grundpreis beim Verkauf von Verpackungen mit 1, 2, 5 Liter oder Kilogramm weglassen werden und ein fertig verpacktes Produkt das weniger als zwei Franken kostet, kommt ohne Grundpreis aus. Weitere Ausnahmen sind der entsprechenden Verordnung oder den im Kasten beschriebenen Broschüren zu entnehmen.

## Produkte gut sichtbar anschriften

Die Preise müssen auf dem Produkt selber, oder unmittelbar neben dem Produkt angeschrie-



Die Preise müssen für die Konsumenten gut sichtbar angeschrieben werden. Nebst dem Detailpreis gehört auch der Grundpreis dazu.

(Bild zVg)

ben werden. In der Praxis ergeben sich verschiedene Möglichkeiten für die Umsetzung der Vorgaben. Je nach Produkt macht es Sinn, die Preisangaben direkt auf die Etikette mit der Deklaration zu drucken. Möchte man die schön gestaltete Etikette nicht mit Preisangaben belasten, ist es möglich den Detailpreis mit einer separat aufgeklebten Preisetikette anzuschreiben. Ergänzend zum Detailpreis auf dem Produkt braucht es in diesem Fall noch die Angabe des Grundpreises am Regal.

Wie in anderen Läden auch, ist es auch im Hofladen möglich, Detail- und Grundpreis am Regal anzuschreiben. Die Preisinformationen müssen in jedem Fall gut lesbar sein und eindeutig dem entsprechenden Produkt zugeordnet werden können. Auch

im Offenverkauf hat der Konsument ein Anrecht darauf, den Grundpreis des gewünschten Produktes auf dem Schild mit der Apfelsorte zu lesen. Liegen verschiedene knusprige Brotsorten im Gestell zum Verkauf bereit, gehört der Detailpreis pro Brot, ergänzt mit dem Grundpreis pro 100 g zur korrekten Preisbekanntgabe. Diese Beschriftung ist verpflichtend gleichzeitig aber auch entlastend für das Verkaufspersonal.

## Das Volumen deklarieren

Neben der Preisbekanntgabe wird eine korrekte und genaue Mengenangabe auf vorverpackten Produkten verlangt. Damit können sich die Kunden darauf verlassen, dass sie nicht nur 400 g Tomatenwürfel bezahlt, sondern

auch tatsächlich 400 g erhalten haben. Die gemäss Verordnung tolerierten Minusabweichungen sind gering. Für die Rendite der Vermarktung ist es aber genauso wichtig, dass beim Abfüllen der Gläser genau gearbeitet wird. Es nützt die beste Preiskalkulation nichts, wenn mit jedem verkauften Glas 30 g Inhalt verschenkt werden.

Das Volumen von Gläsern und Flaschen wird immer in Milliliter angegeben. Die sogenannte Nennfüllmenge muss aber bei vielen Produkten in Gramm angegeben werden. Beim Heisseinfüllen wird das Gefäss randvoll eingefüllt. Während dem Abkühlen zieht sich das Produkt zurück und die Herstellerin hat auf die Menge des verschlossenen Produktes keinen weiteren Einfluss mehr. Es ist also unumgänglich,

bevor die Etiketten gedruckt werden, genau zu prüfen, wieviel Menge des Produkts in der gewählten Verpackung Platz hat.

Dabei ist zu beachten, dass das spezifische Gewicht von verschiedenen Produkten nicht gleich ist. Als einfaches Beispiel kann Gelée und Konfitüre miteinander verglichen werden. Trotz gleichem Glas werden die beiden Produkte nicht gleich schwer sein.

## Abtropfgewicht angeben

Gehören Essiggurken oder Curryzucchetti zum Angebot im Hofladen, ist zusätzlich die Angabe des Abtropfgewichts gefordert. Auf den ersten Blick scheint dies für die Herstellerin vielleicht aufwändig. Schlüpft sie aber für einen Moment in die Konsumentinnenrolle, wird sehr schnell

## Zum Weiterlesen

Die vollständigen Informationen, mit Praxisbeispielen sind in folgenden Broschüren des Eidgenössischen Instituts für Metrologie zu finden:

- «Korrekte Mengen- und Preisangaben» (Informationsbroschüre für den Handel 2013)
- «Netto verkaufen»
- «Messmittel – was Sie wissen müssen».

Die Broschüren können als pdf selber ausgedruckt werden: [www.metas.ch](http://www.metas.ch), Dokumentation, Publikationen, Fachbroschüren. Gedruckte Versionen können gratis bestellt werden: [info@metas.ch](mailto:info@metas.ch) oder Tel. 058 387 01 11.

Die wichtigsten gesetzlichen Grundlagen:

- Verordnung über die Bekanntgabe von Preisen (SR 942.211)
- Bundesgesetz über das Messwesen (SR 941.20)
- Verordnung über die Mengenangaben im Offenverkauf und auf Fertigpackungen (SR 941.204)

Lisa Vogt

## GESUNDHEIT

### Die Nägel geben Auskunft

Gesundheit lässt sich nicht nur an der Haut, sondern auch an den Fingernägeln ablesen. Ist die Blutversorgung und die Funktion der Nerven durch eine Allgemeinerkrankung des Körpers beeinträchtigt, wirkt sich das auch auf die Wachstumszone der Nägel aus. Sie werden glanzlos, rissig, verfärben oder verformen sich.

Weissfärbungen punktförmig oder in Längsrichtung des Nagels beispielsweise sind kein spezifisches Symptom für eine bestimmte Erkrankung, sollten aber abgeklärt werden. Schwarzverfärbungen hingegen sind auf Blutergüsse unter dem Nagel zurückzuführen. Sie treten nach einer mechanischen Schädigung in Erscheinung und wachsen mit dem Nagel heraus.

Auch bei den Rillen gibt es eine natürliche und eine bedenkliche Variante: Die Längsrillen, die eine normale Alterserscheinung sind, und die Querrillen, die durch eine Schädigung der Wachstumszone des Nagels entstehen können.

Weit verbreitet sind brüchige Nägel. Oft sind sie auf zu häufigen Kontakt mit stark entfettenden Stoffen wie Nagellackentferner oder Putzmittel zurückzuführen. Ein weiterer Grund kann ein Mangel an Vitaminen, Mineralstoffen oder Spurenlementen sein. Besonders wichtig sind Eisen, Kalzium und Zink. Ausgewogene Ernährung hilft den Mangel ausgleichen, äusserlich stärkt regelmässiges Eincremen. *zi*



Gesunde Nägel sind stark, glatt und frei von Flecken. (Bild pixelio)

## NATUR

### Experimentieren mit Gelbtönen aus dem Garten

Bunt leuchtet die Blütenpracht in Gärten und Wiesen. Doch was die Pflanzen jetzt an Farben offenbaren, ist oft nicht alles, was in ihnen steckt.

Fast ausnahmslos alle Pflanzen enthalten Farbstoffe. Sie kommen in unterschiedlicher Konzentration in allen Pflanzenteilen vor. Sie sind in Wasser oder anderen Flüssigkeiten löslich und verbinden sich gut mit natürlichen Fasern, weshalb einige von ihnen seit jeher zum Färben benutzt werden.

Wer selber einmal durch Köcheln Farben extrahiert aus Pflanzen und sie auf Stoff oder saugfähige Papiere aufträgt, wird immer wieder staunen – aber auch Enttäuschungen erleben. Denn längst nicht jede Pflanze gibt ihre Leuchtkraft in ihrer ursprünglichen Stärke ab.

## Farbe von hoher Lichtechtheit

Die bedeutendste Gruppe der Pflanzenfarbstoffe sind die Flavonoide (flavus = gelb). Gelbe, wasserlösliche Farbstoffe sind beispielsweise in Tagetes, Rainfarn, Birkenblättern, Johanniskraut und Goldruten enthalten.



Rainfarn, Birkenblätter und Färberkamille eignen sich zum Herstellen von Saftfarben. (Bilder pixelio)



Auch Frauenmantel färbt gelb, wenn auch eher gedämpft ockergelb.

Besonders viele und kräftige Farbstoffe enthalten die Färberdistel (Saflor), Färberkamille und Färberwau (Resede). Färberwau gilt als ältester Farbstoff für Gelb und war über Jahrhunderte die wichtigste Pflanze für gelbe Textilfärbungen, liefert sie doch eine Farbe von hoher Lichtechtheit. Der Farbstoff ist in der ganzen Pflanze enthalten, die höchsten Farbstoffanteile

finden sich allerdings in den Blüten und den Samenhülsen.

Auch die Färberkamille ist eine uralte Färberpflanze, deren Blüten zum Färben von Naturfasern verwendet werden. Alle drei Pflanzen können gut im eigenen Garten gezogen werden. Samen sind beispielsweise bei Zollinger Samen in Les Evouettes VS erhältlich.

## Pflanzenteile in einer Beize köcheln

Die Flavonoide gehören in die färberische Klasse der Bei-



zenfarbstoffe. Das heisst, um reagieren zu können, brauchen sie eine Beize. Diese beeinflusst den Farbton ganz entscheidend. Auf Alaunbeize erhält man Gelbtöne, auf Kupferbeize hingegen Gelb-/Grünoliv- oder Brauntöne.

Alaun, auch Kalialaun genannt, ist ein weisses, kristallines Pulver und in Apotheken erhältlich. Es wird in heissem Wasser aufgelöst und kann dann gleich als Basis zum Köcheln der Pflanzenteile verwendet werden. *zi*