



# Werbung wirkt

Drehen Sie auch oft das Radio leiser oder schalten auf ein anderes Programm, wenn ein Werbeblock kommt? Ich mache das meistens, mir ist Werbung oft zu aufdringlich, zu laut und nervig. Aber manchmal gibt es doch Werbespots oder Plakate, die ich richtig gut finde. Sie sind unterhaltsam, lustig, berührend oder zeigen einfach schöne Bilder. In ein paar Sekunden werden Geschichten erzählt, Bedürfnisse geweckt und ein Verlangen erzeugt, dem man nur schwer widerstehen kann.

## Werbung wirkt

Nicht jede Werbung spricht jede Person an, dennoch beeinflusst Werbung unser Kaufverhalten mehr als wir vielleicht wahrhaben wollen. Dafür sorgt die Forschung.

Die Werbepsychologie beschäftigt sich mit der Wirkung von Werbung auf das Verhalten von uns Käufer:innen. Es werden unsere Kaufmotive erforscht und Prozesse, die zur Kaufentscheidung führen, genau analysiert. Mit diesem Wissen produzieren kreative Werbeagenturen zielgruppengerechte Werbungen, die unsere Aufmerksamkeit erregen und unsere Meinung zum Produkt oder Unternehmen positiv beeinflussen sollen.

## Warum wir kaufen, was wir nicht brauchen

Klar, wir brauchen Kleidung und Lebensmittel und noch ein paar andere wichtige Dinge. Aber brauchen wir 10 oder mehr Paar Schuhe, 50 T-Shirts, die Pralinen, die Schnittlauch-Schere und die beheizbare Lunch-Box wirklich? Eigentlich nicht und dennoch werden all diese Dinge verkauft. Mit diesen Gütern, die wir über unseren Grundbedarf hinaus kaufen, decken wir oft Bedürfnisse, die nicht unbedingt mit dem Produkt selbst zu tun haben: Wir bekommen **Aufmerksamkeit** für den tollen Pullover, das schöne neue Auto oder das teure Smartphone. Der Akt des Kaufens, bzw. schon die Vorfreude darauf, löst **Glücksgefühle** aus. Und wer möchte nicht glücklich sein? Durch den Besitz bestimmter

Güter können wir unsere **Gruppenzugehörigkeit** ausdrücken. Außerdem wollen wir nichts verpassen (FOMO = fear of missing out) und versuchen stets, den neuesten Angeboten hinterherzujagen oder die aktuellen Trends mitzumachen.

Diese Wünsche und Bedürfnisse greifen die Werbestrateg:innen der Unternehmen auf und verpacken sie in gute Werbungen.

## Wie uns Werbung beeinflusst

In der Werbung wird mit verschiedenen Strategien gearbeitet, um unsere Aufmerksamkeit zu erregen und so Produkte, Dienstleistungen oder Unternehmen bekannter zu machen. So ziehen **Eyecatcher** Blicke auf sich und schon nehmen wir die Werbebotschaft wahr, ob wir wollen oder nicht. Als Eyecatcher werden oft grelle Farbkombinationen eingesetzt oder kleine Kinder, die auf viele Menschen lieb und anziehend wirken. Tiere wirken ebenfalls gut, sie unterstreichen oft auch die Eigenschaften eines Produktes. Z.B. betont ein Schmetterling die Zartheit eines WC-Papiers und ein Jaguar die Geschwindigkeit eines Autos. Nackte Haut zieht auch die Blicke vieler an. Darum werben leicht bekleidete Models für alle möglichen und unmöglichen Produkte.

Oft wird auch auf die Sympathie **bekannter Personen** (z.B. Sportler:innen, Schauspieler:innen) gesetzt. Wir glauben sie zu kennen und vertrauen deshalb auf ihre Produkttempfehlungen, ebenso wie auf

die von echten oder vermeintlichen **Fachkundigen**. Wer misstraut schon Doktor:innen, Ingenieur:innen oder Wissenschaftler:innen?

Weiters setzt Werbung u.a. auf eine einfache (Bild-)Sprache, Witz und Ironie, Zeitdruck („nur für kurze Zeit“) und häufige Wiederholungen.

## Gutes Gewissen

Wir sorgen uns um das Tierwohl, die Umwelt oder unsere Gesundheit. Für jedes Anliegen bietet der Markt

>>>

## Inhalt **Feb. 2022**

Werbung wirkt .....	1
Gar nicht altbacken .....	2
Lassen Sie sich nicht verheizen.	3
Superspartipp .....	4
Es grünt so grün .....	5
Aus alt mach neu .....	6
Leser:innenspartipps .....	7
Medienecke .....	7
In eigener Sache .....	8

passende Produkte an. Ob sie den gewünschten Zweck erfüllen, ist oft nicht so leicht zu erkennen. So wirken handgeschnittene, in der Pfanne geröstete, im matten, kleinen Sackerl verpackte, teure Chips doch viel hochwertiger und gesünder als jene in den grellen Hochglanz-Verpackungen. Unter gesunde Ernährung fallen aber beide nicht. Ähnlich sieht



Bilder: pixabay

### Werbung schürt Sehnsüchte

es bei „handgepflückter Baumwolle“, „aus nachwachsenden Rohstoffen“, „naturnaher Produktion“ oder „aus recycelten Fasern“ aus. Das alles klingt

gut und beruhigt unser Gewissen, sagt aber nichts über eine mögliche umweltschonende Herstellung aus. Greenwashing nennt man diesen Trick, mit dem sich Unternehmen positiver darstellen, als sie es wirklich sind.

### Wahrheit oder Lüge

Darf uns Werbung anlügen? Die eindeutige Antwort lautet „Nein“. Aber die Werbung biegt sich die Wahrheit oft ein wenig zurecht. Formulierungen wie „Kann in 3 Tagen die Verfärbungen der Zähne bis zu 100% entfernen“ sind ein tolles Versprechen, aber „bis zu 100%“ beinhaltet von 0 bis 100% alles. Auch das Wörtchen „kann“ hat es in sich, alles oder nichts ist möglich.

Nicht nur Worte, auch Bilder können täuschen. Computerretuschierte Models werben für Anti-Falten-Cremen und von Food-Stylisten geschönte Lebensmittel wecken in uns Hungergefühl.

Sich der Werbung gänzlich zu ver-

schließen ist schlicht und einfach nicht möglich und wahrscheinlich auch nicht sinnvoll. Aber mit dem Wissen um die Strategien der Werbewelt und ein wenig Selbstreflexion, kann man so manchen Verlockungen leichter widerstehen und den einen oder anderen Euro sparen und dann für wirklich wichtige Dinge oder Herzensangelegenheiten ausgeben.

### Buchtipps:

Die Wiener Autorin Nunu Kaller, beschreibt in ihrem Buch „Kauf mich“ auf unterhaltsame und gut verständliche Art, warum wir Dinge kaufen, die wir nicht brauchen.



Mag.<sup>a</sup> Katharina Krenn, Mitarbeiterin der SCHULDNER-HILFE OÖ seit 2011 (Finanzführerschein)

## Gar nicht altbacken

**Vorweg ein Geständnis: Bei mir wird regelmäßig Brot hart. Ich bin eine leidenschaftliche „warmer-Brei-Frühstückerin“ mit tageweisen Brotgelüsten. Und es gelingt mir leider immer wieder zur Hüterin von hartem Brot zu werden. Seeeehr ärgerlich!**

Der einfachste Trick gegen hartes Brot ist: **Alles aufessen!**

und für Brotkästen, die nicht luftdicht abschließen.

bäckt es im Toaster oder im Ofen wieder auf.

Der zweiteinfachste Trick ist **die richtige Lagerung**: Raus aus dem Papiersackerl, rein in einen Römertopf. Dieser reguliert den Wasserhaushalt so ideal, dass das Brot länger haltbar bleibt. Aber auch ein Leinensack oder ein Geschirrtuch erfüllen diesen Zweck.

Sollte man es trotzdem mal übersehen haben und eher ein hartes Wurfgeschoss, als ein beissbares Brot im Kasten liegen haben, kann man es immer noch **auffrischen**.

Auch der Dämpfaufsatz bietet eine Verjüngungskur für Brot: Das Brot hineinlegen, den Dämpfaufsatz auf einen Topf mit wenig, leicht kochendem Wasser stellen und dort 10 bis 15 Minuten langsam vor sich hin schwitzen lassen. Voila! Fertig ist das aufgefrischte Brot!

Brot, das zusammen mit Kartoffel- oder Apfelspalten gelagert wird, bleibt auch lange frisch. Während die Obst- und Gemüsespalten langsam austrocknen, geben sie die Feuchtigkeit an den Brotlaib, das Gebäck oder den Kuchen ab. Dazu benötigen Sie aber ein Gefäß, in dem eine nicht zu hohe Luftfeuchtigkeit herrscht. Diese Methode ist daher ideal für Tontöpfe



Bild: pixabay

### Brot ist kostbar

Damit altes Brot wieder etwas mehr Luftigkeit zurückbekommt, feuchtet man es mit etwas Wasser an und

Der dritteinfachste Trick ist Brot **einzufrieren**. Für kleinere Haushalte ist es sinnvoll das Brot in passenden Portionen einzufrieren. Aber auch der ganze Brotlaib kann im eiskalten Fach länger haltbar gemacht werden. Statt Papiersackerln empfehlen sich die ökologischeren Varianten der Edelstahl- oder Glasboxen. Angeblich funktionieren auch Wachstücher gut,

wenn das Brot darin gut und kompakt eingeschlagen ist.

Aber nun auf zu wunderbaren Rezeptideen, die das tolle Nahrungsmittel Brot vor dem Wegwerfen retten. Die zwar mit martialischen Namen versehenen, aber doch sehr fein schmeckenden Brot-Gerichte wie der „Scheiterhaufen“ oder der „Arme Ritter“ sind sicherlich hinlänglich bekannt. Auch, dass aus altem Brot Semmelbrösel oder knusprige Suppeneinlage fabriziert werden kann.

Aber haben Sie schon mal „**polpette di pane**“ gegessen? Dabei werden 200-300 g altes zerkleinertes Brot in 400 ml Pflanzenmilch eingeweicht und mit einer fein geschnittenen Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, 1 Handvoll frischer Kräuter nach Wahl nach Belieben gewürzt und mit ca. 2 EL Kichererbsenmehl gebunden. Dann kleine Bällchen formen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 20-25 Minuten lang backen. Die Ähnlichkeit mit unseren Semmelknödeln ist unverkennbar, oder? Ich würde diese Knödelchen mit Schafkäse, fein geraspeltetem Gemüse und/oder Speck verfeinern und mit einem herrlichen Sauerrahm-Dip und einem gemischten Salat servieren.

Neu war für mich das dänische Restegericht „**Ymerdry**“, in welchem Roggenvollkornbrot zu einer Art Knuspermüsli verarbeitet wird. Während der Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze (170 °C bei Umluft) vorgeheizt wird, werden 500 g altbackenes Vollkornbrot grob gewürfelt, mit 80-100 g braunem Zucker, 1 Prise Salz und Gewürzen nach eigenem Geschmack, wie zum Beispiel Zimt oder Vanille, vermischt und in einer Küchenmaschine gründlich zerkleinert. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Für 10 bis 15 Minuten backen. Aber immer gut im Auge behalten, damit die Knusperbrösel nicht zu dunkel werden. Mit diesem Resteverwertungsmüsli kann man Eis, Joghurt, geschichtete Nachspeisen oder auch das eigene Müsli kreativ aufwerten.

Solange altes Brot sich noch in dünne Scheiben schneiden lässt, können diese zarten Brotstückchen mit einer Marinade bestrichen und im Ofen zu einem köstlich-knusprigen **Brot snack** verbacken werden. Der Vorteil ist, dass Sie Ihren Gästen zu einem Glas Wein kreative Eigenkompositionen servieren können: Egal ob Sie Knoblauch-, Rosmarin- oder orientalisch gewürzte Brot-Knusperchen produzieren: Der Applaus wird Ihnen sicher sein!

Zum Schluss möchte ich an ein altes, österreichisches Rezept erinnern: Die **Panadelsuppe**. Angeblich wurde diese Suppe in Wien bereits in der Frühen Neuzeit in Spitälern als stärkende Kost verabreicht. Dazu werden kleingeschittene, alte, entrindete Semmeln (200 g) in eine 1,5 l heiße Suppe eingerührt, bis sich die Semmeln gut aufgelöst und mit der Suppe verbunden haben. Anschließend goldgelb angeröstete Zwiebel dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss mit etwas Schlagobers und einem Eidotter legieren und mit Schnittlauch bestreuen. Durch Hinzufügen von Parmesan, der den Muskat ersetzt, erhält man eine italienische Panatasuppe.

Bitte senden Sie uns Ihre Brotverwertungs-Ideen! Wir freuen uns über jede Zusage!

#### Quellen:

<https://www.smarticular.net/altess-brot-verwerten-trockenes-brot-rezepte/>  
VKI, Verein für Konsumenteninformation



Mag.ª Alexandra  
Köchle,  
Schuldnerberaterin,  
Juristin

## Lassen Sie sich nicht verheizen

**Die Preissteigerung ist in Österreich auf Rekordhoch: Das tägliche Leben wird für uns immer teurer. Die Kosten für Strom und Gas explodieren.**

Mit Beginn der kalten Jahreszeit ist außerdem noch mit einer starken Preissteigerung bei Strom und Gas für alle Haushalte zu rechnen. Denn die stark anziehenden Strom- und Gaspreise auf den Weltmärkten werden sich zusätzlich auf die Endverbraucherpreise durchschlagen. Fachkundige rechnen mit 500 Euro Mehrkosten für Familienhaushalte bei Strom und Gas im Jahr 2022.

**Überprüfen Sie die Thermostateinstellungen**

Deshalb lohnt es sich einmal die Einstellung der Heizkörper anzusehen. Die richtige Einstellung eines Heizkörperthermostats hilft auf einfache Weise Heizkosten zu sparen.

An jedem mechanischen Thermostatkopf befinden sich Ziffern von eins bis fünf, dazwischen nochmal drei Striche. Je höher die Zahl, desto wärmer wird die Heizung. Die Stufen stehen für bestimmte Temperaturangaben und die Striche dazwischen entsprechen jeweils einem weiteren Grad.

Pro Stufe erwärmt die Wohnung sich also um 3 bis 4 Grad oder kühlt ab.

**Unterschiedliche Wohlfühltemperaturen**

Für ein angenehmes Raumklima ist nicht in jedem Raum dieselbe Temperatur die richtige. In einigen Zimmern ist es sinnvoll weniger zu heizen. Dies dient nicht nur dazu Energie und Heizkosten zu sparen, sondern auch, um sich in dem Raum wohlfühlen. Im Wohnzimmer sorgt in der Regel eine Temperatur von 20 Grad, also

Stufe drei am Thermostat, für ein angenehmes Klima. Im Schlafzimmer sollten etwas niedrigere Temperaturen herrschen. Dem Körper fällt es leichter bei Temperaturen zwischen 15 und 20 Grad in den Ruhemodus zu finden. Eine niedrigere Raumtemperatur sorgt für besseren Schlaf.

Für jeden Raum in der Wohnung gibt es einen Richtwert, auf welcher Stu-

weniger geheizt wird. Das entspricht ungefähr einer Einsparung von 6 Prozent Energie. Das komplette Abdrehen während laufender Nutzung ist nicht energiesparend.

**Wohlüberlegt temperieren**

An kalten Tagen wünschen Sie sich, dass der Heizkörper sich schnell erhitzt und Sie sich aufwärmen können. Viele machen den Fehler und drehen

Raum	Angemessene Temperatur (Celsius)	Stufe am Thermostat
Bad	24 bis 26 Grad	Stufe 4
Wohnzimmer	20 Grad	Stufe 3
Küche	18 bis 20 Grad	Stufe 2 bis 3
Schlafzimmer	16 bis 18 Grad	Stufe 2
Flur	16 Grad	Stufe 2

fe Sie das Heizungsventil einstellen sollten, um effizient zu heizen und trotzdem die Wohlfühltemperatur zu erreichen.

Thermostate regulieren sich durch den Temperaturfühler selbst und verhindern in der Regel unnötiges Heizen. Dadurch wird Energie eingespart und hohe Heizkosten verhindert. Strahlt über Mittag die Sonne ins Haus, liefert sie kostenlose Wärme. Der Temperaturfühler erkennt die steigende Temperatur im Raum und schließt das Ventil des Heizkörpers. Erst wenn die Kraft der Sonne nachlässt und das Haus sich wieder abkühlt, öffnet das Ventil sich wieder auf die eingestellte Stufe der Heizung.

Auch wenn beachtet wird, dass nicht in jedem Zimmer ein hohes Einstellen des Heizkörperventils nötig ist, lassen sich Heizkosten sparen. Jeder Strich, den Sie bei der Thermostateinstellung runterdrehen, bedeutet, dass ein Grad

den Thermostatkopf auf Stufe fünf im Glauben, dadurch würde es schneller warm werden. Das ist allerdings nicht der Fall.

Soll die Raumtemperatur im Wohnzimmer angenehme 20 Grad betragen, erwärmt die Heizung sich nicht schneller, indem man das Thermostat auf 28 Grad einstellt. Die Dauer, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, bleibt dieselbe. Durch die höhere Stufe wird nur länger und mehr Energie verbraucht.

Halten Sie sich länger nicht in einem Raum auf oder sind tagsüber in der Arbeit, ist es sinnvoll das Thermostat an der Heizung niedriger einzustellen. Ganz abschalten sollten Sie die Heizung jedoch nicht! Wird die Heizung dann abends aufgedreht, benötigt sie viel mehr Energie, um wieder warm zu werden, als wenn sie den ganzen Tag über auf einer niedrigen Stufe an ist. Ideal ist es, das Raumthermostat der Heizung auf Stufe zwei einzustellen.

Auch bei längerer Abwesenheit, z. B. während einer Urlaubsreise, sollte der Heizkörper nicht abgeschaltet werden. Die Einstellung „Schneeflocke“ schützt zwar vor dem Einfrieren der Rohre, aber bei einer zu kalten Raumtemperatur kann es je nach Außenbedingungen zu Schimmelbildung kommen.

**Modernisieren ist oft sinnvoll**

Um Energie zu sparen, entschließen sich viele Haushalte Ihre Heizung zu modernisieren. Dazu gehört auch bereits der Austausch des mechanischen Heizkörperthermostats durch ein digitales Thermostat. Ein solches digitales, voreinstellbares Thermostatventil lässt sich so exakt einstellen, dass noch effizienteres und energiesparenderes Heizen möglich ist.



*Günter Malzner,  
EDV-Urgestein mit  
Affinität zur Green IT*

**Impressum**

Medieninhaber und Herausgeber:  
SCHULDNERHILFE OÖ, Stockhofstraße 9,  
4020 Linz, Tel. (0732)77 77 34  
Fax (0732) 77 77 58-22  
E-Mail: linz@schuldner-hilfe.at  
Web: www.schuldner-hilfe.at  
Vereinsobfrau: Mag<sup>a</sup>. Brigitta Schmidberger  
Vereinskassierin: Mag<sup>a</sup>. (FH) Alexandra Riegler-Klinger MA, MSc, MAS  
Geschäftsführer: Mag. (FH) Ferdinand Herndler  
Redaktionsteam dieser Ausgabe:  
Mag<sup>a</sup>. Alexandra Köchle, Malzer Katharina  
Layout: Sabine Beilner  
Verlags- und Herstellungsort: Linz  
DVR: 0810100, ZVR: 581563020  
**Grundlegende Richtung:** Geizhalszeitung Österreich ist eine unparteiische und unabhängige Zeitung der SCHULDNERHILFE OÖ zum Thema „Bewusster und sparsamer Umgang mit Geld“.  
Wir freuen uns über einen freiwilligen Druckkostenbeitrag: VKB (Volkskreditbank)  
IBAN: AT48 1860 0000 1062 0110  
BIC: VKBLAT2L



**Licht ausschalten!** Das Licht in Gängen oder Zimmern, die man gerade nicht benutzt, immer ausschalten. Man spart Stromkosten und schont die Umwelt.

# Es grünt so grün

**Pflanzen sind Phänomene: Sie sind Luftreiniger, Luftfeuchtigkeitsregulatoren und Augenwohlat. Sie machen Wohnräume wohnlicher und manche von ihnen verfügen sogar über Heilkräfte. Und das Wunderbare ist: Sie lassen sich zum Teil sehr leicht vermehren.**

## Grundregeln

Es gibt ein paar Grundregeln, die – werden sie beachtet – meist zu einem pflanzlichen Erfolg führen.

1. Verwenden Sie ein scharfes, sauberes Messer. Dadurch produzieren Sie eine saubere Schnittkante. Achten Sie auch auf die Mutterpflanze. Wenn Sie eine größere Schnittfläche erzeugen, verschließen Sie diese sorgsam mit Wachs.

2. Es ist günstig die Stecklinge im Frühjahr zu schneiden. Zu dieser Zeit hat die Pflanze einen großen Wachstumstrieb.

3. Schneiden Sie den Steckling in einer Länge von 10-15 cm ab und entfernen Sie die untersten Blätter. Verwenden Sie keine Stecklinge mit Blütenknospen. Die ganze Kraft des Stecklings soll zunächst in die Verwurzelung gehen und nicht in die Blatt- oder Blütenversorgung.

4. Topfen Sie den Steckling in Erde, die Sie immer feucht halten müssen. Meine bevorzugte Variante ist allerdings, dass ich den Steckling in ein Glas mit Wasser stelle. Wichtig ist dabei das Wasser regelmäßig zu wechseln. Es sollte auf keinen Fall trüb und stinkend werden.



Bild: pixabay

**Pflanzen selber vermehren...**

5. Sobald der Steckling genügend Wurzeln produziert hat, können Sie ihn in Erde einsetzen.

Bei Beachtung dieser Regeln steht der Vermehrung von Zebrakraut, Mon-

stera, Drachenbaum und Co. nichts im Wege.

Je nach Art und Größe kostet beispielsweise ein Drachenbaum zwischen € 20,- und € 80,-. Für das Fensterblatt (der lateinische Name „monstera deliciosa“ klingt doch gleich prächtiger) darf man ab € 15,- aufwärts bezahlen. Im Internet habe ich eine Monstera Variegata Deliciosa Albo um € 590,- entdeckt! Vier Blätter und starke Wurzeln kosten da doch einiges. In so einem Fall lohnt sich eine Vermehrung tatsächlich auch finanziell.

## Für Geduldige

Wer Kamelien vermehren möchte braucht tatsächlich ein geduldiges Gemüt. Diese prächtig blühende Pflanze, die zunächst besonders beim Adel beliebt war, braucht ca. 2 Monate um beim Steckling Wurzeln wachsen zu lassen. Entnehmen Sie den Steckling erst im August und verwenden Sie am besten einen olivfarbenen Trieb. Auch hier zur Erinnerung: Keine Pflanzenteile mit Blütenknospen verwenden!

## Für Köhner

Nehmen Sie für die Vermehrung von Aloe vera ein äußeres Blatt und lassen Sie den Steckling ein paar Tage auf einem Zeitungspapier antrocknen. Ansonsten besteht die Gefahr des Schimmelns. Sobald sich eine feine Haut über der Schnittstelle gebildet hat, können Sie die Aloe vera in ein Erde-Sand-Gemisch stecken. Halten Sie die Erde ca. 1 Monat lang feucht. Nicht erschrecken: Das Blatt wird ein wenig verdorren, während die Pflanze Wurzeln austreibt. Sobald Wurzeln ausgebildet sind, die Erde einmal leicht austrocknen lassen und dann wieder gießen.

## Ökologischer Gedanke

Nicht nur der Spargedanke zählt. Auch der ökologische Aspekt ist wert-

voll. So werden um die Weihnachtszeit die allseits beliebten Weihnachtssterne zu Hauf unter massivem Ressourcenaufwand gezüchtet. Der Weihnachtsstern ist jedoch mehrjährig und kann gut mit Stecklingen vermehrt werden. Ist es nicht ein angenehmer Gedanke, wenn der eigene Weihnachtsstern nicht am Kompost landet, sondern im nächsten Jahr sogar neue „Weihnachtssternchen“ produziert, die als Mitbringsel gut geeignet sind? Und es fühlt sich doch auch gut, an von einer Pflanze, die man selber schön findet, durch eigenes achtsames Tun einen neuen Pflanzenstock zu erhalten, der entweder das eigene oder ein fremdes Heim verschönert.



Bild: pixabay

**... macht Freude**

Enden möchte ich mit einem Zitat von Johann Wolfgang von Goethe:

*„Die Pflanze gleicht den eigensinnigen Menschen, von denen man alles erhalten kann, wenn man sie nach ihrer Art behandelt. Ein ruhiger Blick, eine stille Konsequenz in jeder Jahreszeit, in jeder Stunde das ganz Gehörige zu tun, wird vielleicht von niemand mehr als vom Gärtner verlangt.“*



Mag.ª Alexandra Köchle,  
Schuldnerberaterin,  
Juristin

# Aus alt mach neu: So können Sie Ihre alte Küche aufmöbeln

Wieder einmal haben mich meine lieben Nachbar:innen zu einem Artikel inspiriert. Im leerstehenden Untergeschoß sind „die Jungen“ eingezogen. Und mit ihnen frischer Einrichtungswind. Alte Möbel wurden verschenkt oder entsorgt. Manche großelterlichen Stücke liebevoll umgestaltet und aus einer soliden, noch sehr gut erhaltenen Küche ein einzigartiges Schmuckstück gemacht.

Viele von uns haben eine alte Küchenzeile zuhause und stellen sich die Frage, ob diese gegen eine neue Einbauküche ersetzt werden soll, weil sie nicht mehr den modischen Vorstellungen entspricht. Aber es muss nicht zwangsläufig eine neue teure Küche sein.

Oft ist es bereits ausreichend die Griffe, Rückwände oder Fronten neu zu gestalten bzw. zu ersetzen, da die Korpusse der Küchenmöbel noch völlig intakt sind. Diese Investition ist preisgünstig, bedarf jedoch ein wenig Geschick.

## Griffe neu gestalten oder ersetzen

In jedem handelsüblichen Baumarkt gibt es entsprechendes Schleifpapier und Lacke zu erwerben, um die alten Griffe in neuem Glanz erstrahlen zu lassen.



Kreativität ist gefragt

Sollten Ihnen die alten Griffe tatsächlich nicht mehr gefallen, gibt es im Baumarkt auch neu zu montierende Griffe zu erwerben.

Je nach Material-, Farb- und Formenwahl können Griffe besondere Akzente in der Küche darstellen. Lange geradlinige Griffe wirken modern und geordnet, verschnörkelte und farbige Griffe verspielt und Porzellangriffe sind besonders in Landhausküchen wirkungsvoll.

Der geringste Aufwand für diese kleine Veränderung ist, wenn Sie nach dem Abschrauben der alten Griffe den Abstand der Bohrlöcher als Maß für die neuen Griffe nehmen.

## Fronten tauschen, neu anstreichen oder beziehen

Wenn die Küchenfronten noch intakt sind, kann ein neuer Farbanstrich die gewünschte Veränderung bringen. Vor dem Anstrich empfiehlt es sich die abmontierten Fronten zu reinigen, zu entfetten und mit Schleifpapier aufzurauen, damit die neue Farbe besser haftet. Lack eignet sich besonders gut hierfür. Bei folierten Fronten ist ein spezieller Lack von Nöten. Wer es funktionell mag kann hier z.B. auch auf Tafel- oder Magnetfarbe zurückgreifen – damit kann auch ein freistehender Kühlschrank verschönert werden. Meinen jungen Nachbarn ist hier ein wirkliches Glanzstück gelungen. Die Fronten wurden scheinbar willkürlich in Lilienfeld-Porzellan-Farben gestrichen. Jede Schublade, jede Kastenfront wurde in einer eigenen Farbe gestrichen. Herausgekommen ist eine sehr harmonische und doch ungewöhnliche Küche.

Es besteht auch die Möglichkeiten die Fronten teilweise oder gänzlich zu bekleben. Dadurch lassen sich auch Kratzer und Flecken auf Küchenfronten gut verdecken. Hierfür gibt es selbstklebende Folien (samt Onlineanleitung) im Baumarkt zu erwerben. Für das Anbringen der Folie wird ein Raket, ein Cutter, ein Föhn, ein Tuch und Wasser in einer Sprühflasche benötigt.

Sind die Küchenfronten beschädigt bietet sich ein vollständiger Tausch an. Im Baumarkt sowie Einrichtungsbzw. Möbelhäusern lassen sich gänz-

lich neue Küchenfronten samt Scharnieren in verschiedenen Materialien, Farben und Breiten erwerben.

Das nachbarliche Küchen-I-Tüpfelchen war die Entfernung der alten, grünen, schwer wirkenden Wandfliesen. Stattdessen wurde eine dezente, abwischbare Wandfarbe angebracht, die die schmucken Kästchen glänzen lässt.



Bild: pixabay

## Ein geschicktes Händchen ist nützlich

Aber nicht nur eine andere Farbe gibt es hier als Möglichkeit. Auch neue Fliesen, Glasplatten oder lackierte Hartfaserplatten schaffen ein neues Raumambiente.

Doch zum Abschluss sei noch eines erwähnt: Was hier alles so locker flockig beschrieben ist braucht sehr wohl Geschick, Geduld, Genauigkeit und eine gute Planung! Na, haben Sie Lust bekommen?



Mag.<sup>a</sup> (FH) Martina Brunner, seit 2016 Schuldnerberaterin in der SCHULDNER-HILFE OÖ



Mag.<sup>a</sup> Alexandra Köchle, Schuldnerberaterin, Juristin



# Leser:innenspartipps

Wenn Sie Spartipps oder interessante Beiträge für uns haben, senden Sie uns einen Leser:innenbrief. Adresse siehe Impressum (Seite 4). Als Dankeschön erhalten Sie bei Veröffentlichung unser Haushaltsbuch „Haushalt & Geld“ kostenlos zugesandt!

## Leihmöglichkeit auch in vielen ländlichen Regionen

Nachdem in der letzten Geizhalszeitung ein Leihladen in Wien beschrieben und eine Adresse in Linz genannt wurde, möchte ich darauf hinweisen, dass es auch in vielen ländlichen Regionen Möglichkeiten des Geräteleihens gibt.

Viele regionale Siedlervereine verleihen Geräte und Gegenstände an Vereinsmitglieder, von der Bohrmaschine über den Entsafter bis hin zu Partyzelten. Und dies zum Teil schon seit vielen Jahren.

Zur Information die Internetadresse des Dachverbands:

[https://www.siedlerverein.at/Siedlervereins\\_Suche.aspx](https://www.siedlerverein.at/Siedlervereins_Suche.aspx)

Dort können Sie nachschauen, ob es auch in Ihrer Region ein für Sie interessantes Angebot gibt.

## Nudelwasser weiterverwenden

**Für die Pflanze (Mineralstoffe aus dem Nudelwasser):**

Nudelwasser abkühlen lassen und die Pflanzen damit gießen. Achten Sie darauf, dass kein oder nur wenig Salz im Wasser ist, dies würde der Pflanze sonst mehr schaden als gut tun. Außerdem nicht zu intensiv gießen und nicht immer dieselbe Pflanze mit Salz angereichertem Wasser gießen.

**Für Saucen und Pestos (Stärke aus dem Nudelwasser):**

Nudelwasser noch heiß verwenden und damit Saucen binden. Die Basisauce erst nach Zugabe von Nudelwasser abschmecken, ansonsten kann die Sauce schnell versalzen werden. Genauso können Sie Nudelwasser in Eintöpfe hinzugeben. Der Eintopf dickt etwas ein und das Nudelwasser ist ein Geschmacksträger. Auch hier gilt: Vorab nicht zu stark würzen.

## Gläsertausch bei Sonnenbrillen

Sie können sich viel Geld sparen, wenn Sie bei einer gut erhaltenen Markensonnenbrille nur die Gläser tauschen lassen. Meine Lieblingssonnenbrille, welche ich schon 20 Jahre mit Begeisterung trage, benötigte aufgrund von Kratzern bzw. Gebrauchsspuren neue Gläser. Ich habe mir mit dem Optiker eine Pauschale für die Neubestückung ausverhandelt und habe nun wieder eine große Freude mit meiner „rund-erneuerten“ Brille. Bei einem Neukauf hätte ich das 4-fache bezahlt.

Wenn die Firma im Reparaturbonusführer gelistet ist, können Sie sogar die Rechnung einreichen und bekommen Geld retour.

**Hinweis der Redaktion:**

Leider haben wir nicht genügend Zeit und Ressourcen alle Spartipps unserer Leser:innen selber zu testen. Die Nachahmung erfolgt daher auf eigene Verantwortung.

## MEDIENECKE



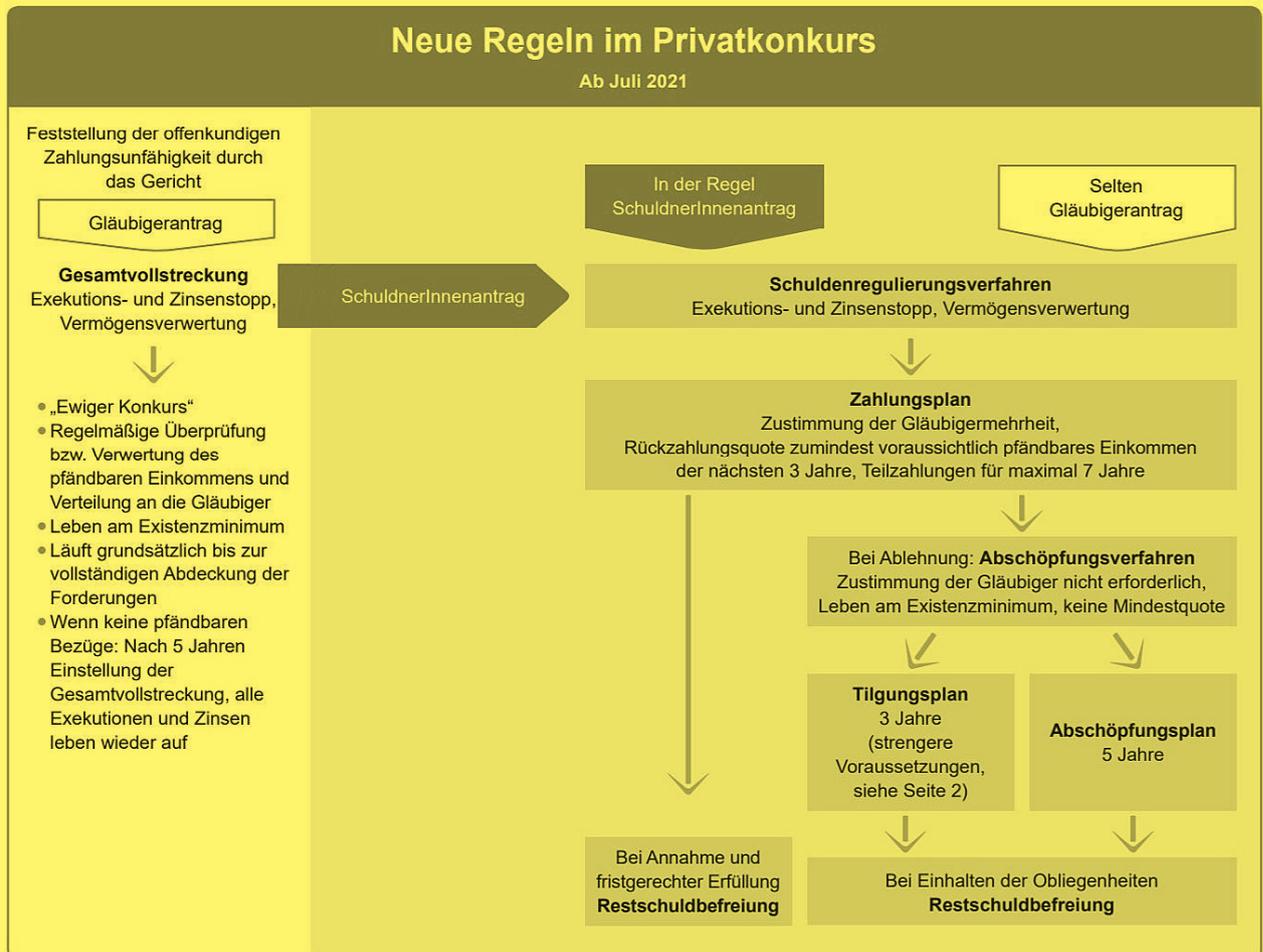
Blog des Vereins für  
Konsumenteninformation

<https://blog.vki.at>

Kurzweilig und informativ schreiben die Autor:innen in diesem Blog. Dabei bearbeiten sie die unterschiedlichsten Fachrichtungen: Von „Technikspielplatz“ über „Spare froh!“ bis hin zu „Nachhaltig leben“. Es wird über den Klobesen genauso gefachsimpelt, wie über Urheberrechte in sozialen Medien oder warum weniger Fleisch gut für uns und das Klima ist.



SCHULDNERHILFE OÖ, Stockhofstraße 9, 4020 Linz  
 Tel. (0732) 77 77 34, Fax (0732) 77 77 58-22  
 e-Mail: linz@schuldnert-hilfe.at  
 www.schuldner-hilfe.at



© ASB Schuldnerberatungen GmbH

**Ich bestelle hiermit**

die Geizhalszeitung Österreich  
 \_\_\_ Exemplar(e) der aktuellen Ausgabe  
 \_\_\_ Abo (drei Ausgaben pro Jahr)

**Freiwilliger Druckkostenbeitrag:**

**IBAN: AT48 1860 0000 1062 0110**  
**BIC: VKBLAT2L**

\_\_\_ Exemplar(e) des  
**Euro-Haushaltsbuchs „Haushalt & Geld“**  
**(kostenfrei)**

\_\_\_\_\_  
 Vorname, Familienname / Organisation

\_\_\_\_\_  
 Straße

\_\_\_\_\_  
 PLZ, Wohnort

\_\_\_\_\_  
 Datum, Unterschrift



SCHULDNERHILFE OÖ  
 Stockhofstraße 9  
 4020 Linz