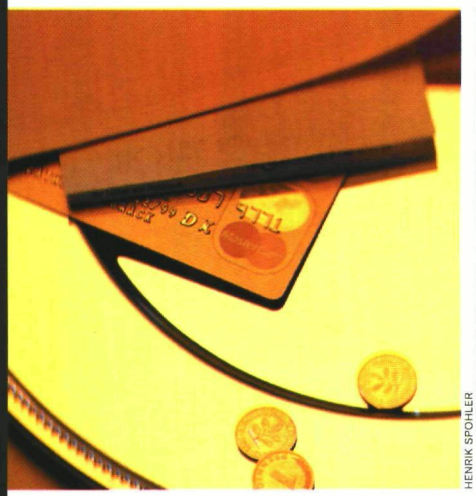


HENRIK SPOHLER

GEIZHÄLSE MIT PLATINKARTE

Immer weniger Trinkgeld

Die zunehmende Verbreitung von Kreditkarten führt nach Feststellung des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes dazu, daß Kellnerinnen und Kellner weniger Trinkgeld als früher bekommen: Viele Gäste, die bargeldlos zahlen, wollen nicht eigens zur Geldbörse greifen, um noch ein paar Geldmünzen für den Kellner herauszufingern, verzichten zugleich aber auch darauf, einen Zusatzbetrag in den Beleg einzutragen.

Die Zurückhaltung der Gäste – am schlimmsten sind laut Recherchen der Hamburger *Zeit* „die mit der Platin-Kreditkarte" – trifft das Personal ausgerechnet, nachdem die Finanzämter dazu übergegangen sind, alle Trinkgeldeinnahmen zu besteuern, die einen Freibetrag von monatlich 200 Mark überschreiten.

BIO-BIER OHNE SCHADSTOFFE

Brauereiwissenschaftler loben Öko-Produkte

Wenn die Grundstoffe Braugerste und Hopfen aus ökologischem Anbau stammen, enthält Bier wesentlich weniger Schadstoffe als im Normalfall. Das haben Wissenschaftler der Universität Kassel und der Fachhochschule Fulda in mehrjährigen Untersuchungen festgestellt.

Die Bierologen fanden in der Öko-Gerste keinerlei Pflanzen- und Tierbekämpfungsgifte sowie um rund die Hälfte geringere Mengen des krebsfördernden Schwermetalls Cadmium als in konventionell angebautem Getreide. Auch der giftfrei gewachsene Hopfen enthielt keine nachweisbaren Pestizide; die Nitratgehalte waren deutlich geringer als bei herkömmlich erzeugtem Bierrohstoff.

Das bislang nur in relativ geringen Mengen produzierte Öko-Lebensmittel enthält keine Zusatzstoffe, die das Bier haltbar machen, und wird durchweg nicht in Einwegverpackungen geliefert. Nachteil: Das Öko-Bier ist nur wenige Monate haltbar.

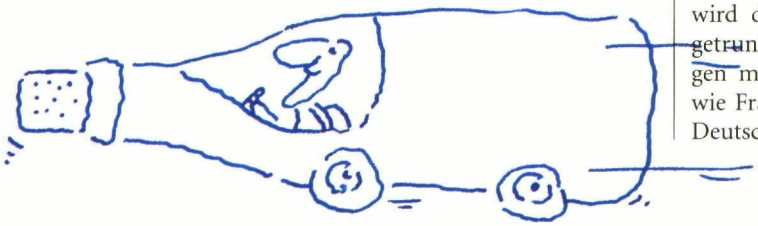
ARGUM

Herstellung von Bio-Bier
Weniger Cadmium, keine Pestizide

Blei von der Rhône

Jahrgangsweine widerspiegeln die Umweltbelastung

Der Bleigehalt unterschiedlicher Jahrgangsweine gibt Aufschluß über die zu- oder abnehmende Bleibelastung der Umwelt. Das geht aus einer französischen Studie hervor, die Pierre-Louis Teissedre von der Universität Montpellier unternahm. Nach seinen Messungen fiel der Gehalt an Tetramethylblei in Tafelweinen von 107 Nanogramm beim Jahrgang 1970 auf 67 Nanogramm beim Jahrgang 1984. Ursache sei, so Teissedre, der „abnehmende Verbrauch von verbleitem Benzin" in Frankreich. Auffallend hoch war der Bleigehalt der Weine, die entlang der Rhônetal-Autobahn A 7 angebaut wurden. Die strengen Umweltvorschriften in Kalifornien bewirkten hingegen, daß dort der Bleigehalt schon 1984 nur 15 Nanogramm betrug und bis 1991 auf 1,3 Nanogramm sank.

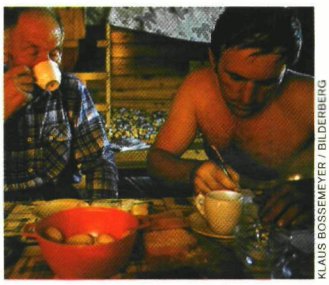


BOHNENKAFFEE STATT SONNENSCHEIN

Stimmung aus der Tasse

Untersuchungen des Deutschen Kaffee-Verbandes stützen eine These, die Ernährungswissenschaftler seit langem vertreten: Der Kaffeeverbrauch pro Kopf stehe in engem Zusammenhang mit der Zahl der durchschnittlichen Sonnenstunden in einem Land. Kaffee nämlich treibt den Pegel des stimmungsverbessernden, lichtabhängigen Botenstoffes Serotonin im Gehirn ebenso empor wie Sonnenschein.

Im dunklen Skandinavien beispielsweise erfüllt das Kaffeetrinken demnach, so der Lebensmittelchemiker Udo Pollmer, eine biologische Notwendigkeit. Entsprechend hoch liegt der jährliche Pro-Kopf-Kaffeeverbrauch in Finnland (13,3 Kilo), Schweden (13,2), Norwegen und Dänemark (jeweils 9,6).



KLAUS BOSSEMEYER / BILDERBERG

Kaffeetrinken in Norwegen
Biologische Notwendigkeit?

In südlichen Ländern wie Portugal (3,8 Kilo), Griechenland (1,4) oder der Türkei (0,2) wird deutlich weniger Kaffee getrunken. Im Mittelfeld liegen mitteleuropäische Länder wie Frankreich (5,8 Kilo) und Deutschland (7,4 Kilo).