

Dürfen Kassen werben?

(dpa). Krankenkassen dürfen nicht mit Rabattgutscheinen für Einrichtungshäuser oder Freizeitaktivitäten um neue Mitglieder werben. Das entschied das Sozialgericht Berlin, wie die Deutsche Anwaltskammer mitteilt. Die gesetzlichen Krankenkassen seien zwar bei der Mitgliederwerbung Konkurrenten, dürften sich jedoch nicht alle Freiheiten des Marktes zunutze machen, entschied das Gericht. Von Gesetzes wegen hätten sie ihre Tätigkeit darauf zu beschränken, ihre Mitglieder in Gesundheitsfragen zu versorgen. Vor diesem Hintergrund dürften sie sich bei der Werbung von Mitgliedern nur solcher Mittel bedienen, die einen Bezug zur Gesundheit aufwiesen.

Az.: S 81 KR 1280/11

Qualität schwer zu beurteilen

(dpa). Verbrauchern fällt es häufig schwer, die Qualität von Lebensmitteln zu beurteilen. Das gilt besonders bei abgepackter Ware, wie eine repräsentative Allensbach-Umfrage ergeben hat. Demnach sagen 85 Prozent, bei Fertiggerichten wie Tütensuppen sei die Qualität besonders schwer erkennbar. Ähnlich hohe Werte gab es für Tiefkühlkost (82 Prozent) und Wurst oder Käse aus dem Kühlregal (75). Insgesamt gaben 58 Prozent der 1671 Befragten an, die Qualität von Lebensmitteln sei oft nur schwer zu beurteilen. Ein deutlich besseres Gefühl haben Verbraucher, wenn es um frisches Obst und Gemüse geht: Hierbei finden nur 13 Prozent es schwer erkennbar, wie gut die Qualität ist. Bei Brot und Backwaren sind es 17 Prozent, bei Waren an der Fleischtheke 30 Prozent.



Vier von fünf Verbrauchern sind sich unsicher, wie gut Tiefkühlprodukte sind. Foto: dpa

P-Konto: Kosten dokumentieren

(dpa). Pfändungsschutzkonten sind häufig teuer. Denn viele Banken verlangten für das sogenannte P-Konto höhere Gebühren als für ein normales Girokonto, erklärt die Verbraucherzentrale NRW. Diese Praxis sei allerdings rechtlich unstritten. Voraussichtlich im November wird der Bundesgerichtshof (BGH) über die Gebühren für P-Konten eine Grundsatzentscheidung fällen. Kunden sollten die höheren Kosten daher dokumentieren, die ihnen durch die Umstellung auf ein P-Konto entstanden sind. Dazu sollten sie die Kontoauszüge aufbewahren. Alternativ könne die Umstellungsverbarung aufbewahrt werden, aus der sich der neue Preis für das P-Konto ergibt. So könnten Kunden nach der BGH-Entscheidung möglicherweise zu hohen Gebühren zurückerlangen.

Weitere Artikel und Informationen finden Sie im Ratgeberbereich unseres Online-Portals unter www.rhein-main-presse.de/ratgeber.

Schenken ohne Verluste

BESTEuerung Ab 27. Oktober gelten strengere Regeln für die Übertragung von Vermögen

EXPERTENTIPP



Unser Autor **Dr. Matthias Maurer** ist Anwalt in der Mainzer Kanzlei Maurer-Kollegen.

www.maurer-kollegen.de

Nach verschiedenen Verfassungsbeschwerden hat das Bundesverfassungsgericht bereits 2006 das damals geltende Erbschaftsteuer- und Schenkungssteuerrecht für verfassungswidrig erklärt – unter anderem, weil verschiedene Vermögensarten ungleich behandelt wurden. Der Gesetzgeber reformierte das Erbschaft- und Schenkungssteuerrecht grundlegend, mit Wirkung ab 2009.

Inbesondere sollte das damals beliebte Steuermodell der privaten Vermögensübertragung im Mantel einer betrieblichen Personengesellschaft abgestellt werden. Wer eine solche Gesellschaft gründete und erhebliches Privatvermögen einbrachte, konnte damals Freibeträge und niedrige Steuersätze für betriebliches Vermögen nutzen.

Umweg über Cash GmbH

Der Gesetzgeber wollte diesem Steuermodell einen Riegel vorschieben, indem er das sogenannte „Verwaltungsvermögen“ aus der steuerlichen Förderung ausnahm. Demnach schieden alle Vermögenswerte aus der Förderung aus, die nicht unmittelbar dem gewerblichen Betrieb der Gesellschaft dienten. Das galt besonders für vermietete Immobilien und für Wertpapiervermögen.

Wegen komplizierter Abgrenzungsfragen hat jedoch die Finanzverwaltung Zahlungsmittel, Sichteinlagen, Bankguthaben und andere Forderungen nicht dem Verwaltungsvermögen zugerechnet – hier gilt die steuerliche Begünstigung weiterhin. Hieraus haben findige Berater ein weiteres, ebenso effektives Steuermodell geschaffen: die sogenannte Cash-GmbH oder Cash-GmbH & Co. KG.

Das Prinzip ist simpel und unterscheidet sich nicht wesentlich von den früheren Steuermodellen. Es wird eine GmbH oder eine GmbH & Co. KG gegründet, dieser Gesellschaft werden Festgeldvermögen oder andere Bankguthaben

in erheblichem Umfang zugeführt. Anschließend werden dem Empfänger einer Schenkung die Anteile an der Gesellschaft übertragen. Nach der derzeit geltenden steuerlichen Begünstigung von Betriebsvermögen lassen sich auf diesem Weg 85 Prozent, im besten Fall sogar 100 Prozent der Schenkungssteuer einsparen (Regelverschönerung bzw. Optionsverschönerung). Ein Beispiel: Überträgt ein Vater seinem Sohn ein Festgeldkonto über eine Million Euro, fallen 90.000 Euro Schenkungssteuer an. Bei einer Übertragung von fünf Millionen Euro ergibt sich bereits eine Steuer von 874.000 Euro. Mit dem Umweg über die Cash GmbH lassen sich diese Steuern komplett vermeiden.

Es wäre sogar möglich, die Bar- oder Festgelder, nachdem sie vererbt oder verschenkt wurden, in andere Vermögenswerte wie Grundstücke oder Wertpapiere umzuschichten, solange dieses Vermögen der Ge-

sellschaft für die gesetzlichen Haltefristen zur Verfügung steht. Über eine geschickte Gestaltung unter Einsatz von zwei GmbH lässt sich sogar jegliches Privatvermögen in beliebiger Höhe komplett schenkungssteuerfrei übertragen.

Förderbeträge bald limitiert

Mit einem Beschluss aus dem Jahr 2011 hat der Bundesfinanzhof (BFH) diese Gestaltungen aufgegriffen und darauf hingewiesen, dass es nicht rechters sein könne, wenn mittels geschickter Gestaltung riesige Vermögen (der BFH spricht von 100 Millionen Euro) komplett schenkungssteuerfrei übertragen werden könnten.

Der Bundesrat hat am 6. Juli dieses Jahres eine Änderung des Schenkungssteuergesetzes beschlossen, die am 27. Oktober 2012 in Kraft treten soll. Nach der Neuregelung wird es eine steuerliche Förderung für Festgelder oder sonstiges Bankvermögen nur noch geben, soweit es nicht über zehn Prozent des Unternehmenswertes hinausgeht. Das geschilderte Steuermodell hat sich damit erledigt.

Bis zum 27. Oktober 2012 sind jedoch Übertragungen unter voller Ausnutzung der Steuervorteile uneingeschränkt möglich. Zu beachten ist, dass es sich nicht um einen sogenannten Missbrauch steuerlicher Gestaltungsmöglichkeiten nach § 42 AO handelt, also hinreichende außersteuerliche Gründe für eine solche Gestaltung vorliegen. Dies dürfte beispielsweise der Fall sein, wenn sich der Vermögensinhaber zur Verwaltung des Familienvermögens und zur vorweggenommenen Erbfolge dazu entschließt, einen „Familienpool“ in der Rechtsform einer GmbH zu errichten und seine Kinder hieran zu beteiligen.



Foto: Fotolia-Joachim Wendler, Bearbeitung: VRM/lm

Fertig-Brei oft sicherer

BABYNAHRUNG Experten: Herstellungsrichtlinien für Gläschen-Produkte strenger als für Bio-Lebensmittel

Von Max Morten-Borgmann

Kann es etwas Besseres geben, als seinem Baby den Brei selbst zu kochen? Ja – denn wenn es um die Reinheit geht, sind Fertigprodukte nach Expertenansicht die bessere Wahl. „Bei Gläschen hat man eine sehr hohe Sicherheit, was Schadstoffe angeht“, sagt Annett Hilbig vom Forschungsinstitut für Kinderernährung. „Die hat man selbst mit Bio-Produkten nicht.“ Denn für Fertigbrei gelten besonders strenge Richtlinien. So müssen die Hersteller noch höhere Standards erfüllen als etwa bei Obst und Gemüse aus Bio-Anbau.

Gewürze sind tabu

Ansonsten lohnt aber der Griff zu Topf und Pürierstab: „Die selbst gemachten Breis schmecken besser, und man ist freier bei der Auswahl und Zusammenstellung der Zutaten“,

sagt Hilbig. Und für die Gesundheit des Kindes sind sie selbst dann unbedenklich, wenn sie nicht aus Bio-Zutaten hergestellt wurden. „Kein Lebensmittel ist komplett frei von Schadstoffen“, erklärt Hilbig.

Bio-Produkte seien also nicht notwendig, aber ein guter Zusatz. „Am besten verwendet man regionale Lebensmittel.“ Die seien weniger belastet, weil sie nicht so weit transportiert werden müssten. Möglich sind aber auch Zutaten aus der Tiefkühltruhe. Hierbei müssten Eltern nur darauf achten, dass es etwa pures Gemüse ist und keine Soßen oder Fette beigemischt wurden.

Verzichten sollten sie zu Beginn allerdings auf Spinat und Rote Beete, die einen hohen Nitrat-Gehalt haben. „Durch das Erwärmen und lange Stehen kann sich daraus Nitrit bilden, das die Sauerstoffversorgung des Kindes beeinträchtigen kann“, warnt Hilbig.



Wer selbst kocht, hat mehr Auswahl. Fertigprodukte bieten aber mehr Sicherheit, was Schadstoffbelastung angeht. Foto: Gisemann / Fotolia

Beim Obst ist dagegen alles erlaubt, was schmeckt – es sprechen eher praktische Gründe für oder gegen einzelne Zutaten: „Orangen lassen sich zum Beispiel nicht so gut pürieren. Einfacher geht es natürlich mit Bananen, oder Äpfeln und Birnen, die man gut reiben kann.“ Auch Beeren und Pflirsche bieten sich an.

Kartoffelbrei zum Einstieg

Als Einstieg empfiehlt Hilbig zwischen dem fünften und siebten Monat einen Gemüse-Kartoffel-Fleisch-Brei. Später kommen dann nach und nach Breis aus Milch und Getreide sowie Obst und Getreide dazu. Vorsichtig sollten Eltern beim Würzen der selbst gekochten Breis sein. Salz, Pfeffer und scharfe Gewürze sind tabu. Früher standen auch Petersilie, Basilikum oder Oregano im Verdacht, Allergien auszulösen. Diese Kräuter und Gewürze gelten inzwischen aber als unbedenklich.

TIPP FÜR TIERHALTER

Vierbeiner aneinander gewöhnen

(dpa). Katzen sind revierbezogen. Zieht ein neuer Hundewelp ein, kann das für Fauchen und Krallenwetzen sorgen. Zur Gewöhnung wird der Hund am besten zunächst in einen separaten Raum gebracht, damit sich beide Tiere an den Geruch des anderen gewöhnen. Praktisch ist es, Hund und Katze mit weichen Tüchern abzureiben und diese jeweils unter den Futterplatz des anderen legen. So bekomme der Geruch für beide eine positive Bedeutung, erklärt Zoologe Gerd Ludwig. Treffen Hund und Katze das erste Mal zusammen, sollten die Besitzer dabei sein. Der Raum muss groß genug sein: So kann sich die Katze jederzeit auf einen für den Hund unerreichten Platz zurückziehen. Auch Katzenleckerlis platzieren Halter am besten immer auf einem erhöhten Platz, so dass es kein Gerangel gibt.

HAUSHALTSTIPP

Weichspüler fürs Fleece

(dpa). Weichspüler in der Waschmaschine verhindert, dass sich Fleecejacken aus Polyester elektrostatisch aufladen. Der flauschige und wärmeisolierte Webpelz kommt bei niedrigen Temperaturen in die Waschmaschine, erklärt der Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel (IKW). Die Hersteller empfehlen meist den Schonwaschgang. Dazu werde am besten flüssiges Bunt- oder Feinwaschmittel gegeben. Der Schleudergang sollte eine geringe Anzahl an Umdrehungen haben. Der überwiegende Teil der Fleece-Textilien besteht dem IKW zufolge aus Kunstfasern. Häufig sind diese recycelt, etwa aus PET-Flaschen.



Foto: Thephotoimage / Fotolia

GESUNDHEITSTIPP

Entspannt tippen

(dpa). Leiden Büroangestellte an Nackenschmerzen, sollten sie einmal ausprobieren, ihre Tastatur anders hinzustellen. „Die Tastatur sollte nicht mehr als fünf bis sieben Zentimeter von der Tischkante entfernt sein“, sagt der Ergonomieexperte Lars Adolph von der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin. Denn für die Nackenmuskeln sei es am entspanntesten, wenn Berufstätige mit stark angewinkelten Armen tippen. Auch die Maus sollte nah an die Tischkante herangezogen werden und nicht etwa in der Mitte des Schreibtischs stehen.



Schaffe das keine Linderung, empfiehlt Adolph, die Höhe des Computerbildschirms zu überprüfen. „Die Mitte des Bildschirms sollte auf einer Höhe mit der Brust sein“, erklärt Adolph. Halten Angestellte den Kopf gerade, müssen die Augen höher als die obere Kante des Monitors liegen.

Archivfoto: Kiev / Fotolia

BUCH-TIPP

Nicht nur Zucker ist süß

(ski). Egal ob man Zucker vermeiden muss, weil man unter Diabetes leidet, oder ob man überflüssige Kalorien vermeiden will – es gibt zahlreiche Alternativen zu dem klassischen Süßungsmittel. Einen guten Überblick darüber gibt Andrea Flemmer in ihrem Band „Echt süß!“. Zucker, Süßstoff oder Zuckeraustauschstoffe sind Begriffe, die die Diplom-Biologin ausführlich erklärt, deren Vor- und Nachteile in Text und Tabellen leicht nachvollziehbar sind. Wobei ein besonders interessanter Abschnitt der zu Xylit (E 967) ist: Der Zuckeralkohol vermeidet nicht nur Karies, er bekämpft sogar die Kariesbakterien. Lediglich in einem Punkt hat die Realität in Form der EU den interessanten Band überholt: Die von der Autorin angekündigte Zulassung des Zuckersatzes Stevia ist inzwischen erfolgt. Aber das ist kein Problem: Auch das Süßen mit diesem Stoff, der aus einer südamerikanischen Pflanze gewonnen wird, erläutert die Autorin ausführlich.

Andrea Flemmer: *Echt süß!*, 112 Seiten, 20 Abbildungen, Paperback, 10,95 €, ISBN 978-3-86731-090-1, VAK Verlags GmbH, Kirchzarten bei Freiburg

Foto: VAK Verlag

KÜCHENTIPP

Pilze schnell garen

(dpa). Damit Waldpilze nicht verderben, sollten sie möglichst schnell gegart werden. Sie halten sich danach noch etwa einen Tag im Kühlschrank, sagt Wolfgang Bivour, Vorsitzender des Brandenburgischen Landesverbandes der Pilzsachverständigen. „Ich würde nicht empfehlen, sie zwei Tage aufzuheben.“ Dann könnte es zu Zersetzungsprozessen kommen, durch die sich giftige Stoffe bilden. Die Folge wäre eine Lebensmittelvergiftung. Der Rat, Pilze nicht nochmals aufzuwärmen, sei überholt. Wird das Pilzessen ungekühlt aufbewahrt, läuft der Zersetzungsprozess schneller ab – die Magenverstimmung ist programmiert.

Service-Redaktion

Sekretariat:
Gabriele Bös
Telefon:
Fax:
E-Mail:

06131/48-5875
06131/48-5868
ratgeber@vrm.de

Redaktion:
Ulrike Winter
Telefon:
E-Mail:

06131/48-5989
uwinter@vrm.de
ratgeber@vrm.de