Somachen Sie eine korrekte EU-PIZZa

Die Regulierungswut der Europäischen Union kannte auch 2013 keine Grenzen.

1. Staubsauger ohne Kraft

Staubsaugern geht nach EU-Willen im Herbst 2014 die Luft aus. Die maximale Leistung muss dann unter 1600 Watt liegen. Ab 2017 sogar unter 900 Watt. Von Saugkraft kann dann keine Rede mehr sein.



Eine EU-Richtlinie legt demnächst fest, wie lange ihre Kaffeemaschine zu Hause den Filterkaffee warm halten darf. Maschinen mit Isolierkanne sollen sich ab 2015 nach fünf Minuten abschalten.

3. Marmelade oder Konfitüre?

Auch der Fruchtaufstrich fällt der EU zum Opfer. Sie will zukünftig wissen, ob ein «Fruchtmark-Erzeugnis», eine «Konfitüre», «Marmelade» oder ein
«Gelee» auf dem Tisch steht.
Wobei die Definition so formuliert ist, dass einem schon jetzt
der Appetit vergeht.



4. Leitfähigkeit von Honig

Der Zmorge liegt
den Gesetzeshütern besonders
nah. So regelt eine
Richtlinie, dass
Kastanienhonig
eine elektrische Leitfähigkeit von mindestens 0,8 mS/cm
(Milli-Siemens pro
Zentimeter) aufweisen muss. Warum,
weiss niemand.

5. Pizza-Gesetz

Ein knallharter EU-Gesetzestext definiert für alle Europäer die Zusammensetzung einer Pizza napoletana. Hier ein Auszug des Gesetz-Rezepts:

«Mehl, Wasser, Salz und Hefe werden vermischt. 1 Liter Wasser wird in die Knetmasse gegossen, darin werden 50 bis 55 Gramm Meersalz aufgelöst und etwa 10 Prozent der vorgesehenen Gesamtmenge Mehl hinzugegeben.» Und so weiter und so fort. Ach übrigens – nächsten Sonntag ist Europawahl. Seien Sie froh, dass Sie damit nichts zu tun haben.