

WEB-TIPP

von
Lukas Engelputzer
AK-Konsumentenberater


Neue Regeln beim Telefonieren in der EU

Seit 2017 kostet Telefonieren, SMS schreiben und Internetsurfen mit dem Handy im EU-Ausland grundsätzlich genau so viel wie zuhause. Nun sagt die EU auch den hohen Kosten bei Auslandstelefonaten den Kampf an. Ab dem 15.5.2019 macht es innerhalb der EU hinsichtlich der Kosten endlich keinen Unterschied mehr, ob Sie vom Urlaubsland nachhause telefonieren oder Ihre Freunde im Ausland von Österreich aus anrufen.

Als Roaming wird vereinfacht gesagt die Handynutzung mit einer inländischen SIM-Karte im Ausland bezeichnet. Hier beschränkte eine EU-Verordnung bereits im Juni 2017 die Kosten. Seitdem können Konsumenten/-innen ihre Handytarife im Urlaub grundsätzlich ohne Aufschläge zu denselben Konditionen wie zuhause nutzen. Es gibt allerdings auch Ausnahmen, die dabei zu beachten sind: Reisende sollten bedenken, dass diese Verordnung nur in den EU-Staaten sowie Island, Liechtenstein und in Norwegen gilt, nicht jedoch außerhalb Europas oder in der Schweiz. Auch der Aufenthalt in Flugzeugen und auf Schiffen ist ausgenommen. Darüber hinaus darf man sich nicht dauerhaft im Ausland aufhalten, sondern sollte seinen Tarif weiterhin überwiegend von Österreich aus nutzen. Schlussendlich gibt es auch beim nutzbaren Datenvolumen eine Einschränkung, von der vor allem günstige Tarife mit unlimitierten Datenvolumen betroffen sind.

Der komplette Artikel
ist unter www.tips.at/ff/3728
online.

Reisen, Rezepte, Wandern,
Digitales und andere
Ratgeber finden
Sie auf
tips.at/freizeit

VORSCHAU

Fest am Kraftwerk

PUCKING/ANSFELDEN/HÖRSCHING/TRAUN. Am Samstag, 13. Juli, findet wieder die Veranstaltung „Kunst & Kultur an der Traun“ statt. Die Gemeinden Ansfelden, Hörsching, Pucking und Traun haben ein buntes Programm mit viel Musik, Kunst und Unterhaltung beim Kraftwerk Traun/Pucking organisiert. Jung und

Alt dürfen sich auf Konzerte verschiedenster Musikrichtungen, die Eröffnung des Skulpturenparks, Schnupperflüge, eine Ausstellung von Oldtimer-Musterstücken und kreatives Handwerk freuen. Mit einem großen Feuerwerk wird am Abend die offizielle Inbetriebnahme des höchsten Fischauftiegs Österreichs gefeiert. ■



Mit einem großen Feuerwerk wird die Fischauftieghilfe am Kraftwerk eröffnet.

GEWINNEN

Bildgewaltiges Buch

KIRCHBERG-THENING. Einen bildgewaltigen Buchband legt GEPA-pictures zur Nordischen Skiweltmeisterschaft Seefeld/Innsbruck 2019 vor. Mit 11.600 Bildern wird der ganzen Strahlkraft der WM ein unvergesslicher Auftritt gegeben. Nicht fehlen darf darin natürlich Kirchberg-Thenings ÖSV-

Adler Michi Hayböck. Erhältlich ist „Seefeld 2019 – Hand in Hand“ unter backoffice@GEPA-pictures.com, Tips verlost ein Exemplar. ■

JETZT GEWINNEN!

Mitspielen bis 28.05.2019/09:00 Uhr
www.tips.at/g/18547 oder
SMS an 0676 / 800 25 25
Text: „18547 Vorname Nachname“

total.digital.
**Regionale News immer
und überall abrufbar**



Alexa Skill – ePaper
Facebook – Facebook-Messenger
Newsklicker – Instagram

www.tips.at/tips-digital

REZEPT-TIPP


von Tips-Bloggerin
Martina Enthammer

Couscous Muffins

Wer sagt, dass Muffins süß sein müssen? Hier machen wir sie zum Hauptgericht auf unserem Teller:

Zutaten für 4 Personen:

150 g Couscous
100 g Mais (aus dem Glas oder der Dose)
2 Karotten
1 kleine Zucchini
2 Eier
100 g geriebener Käse
2 EL Mehl
Salz und Pfeffer


Zubereitung:

Couscous laut Packungsanleitung in Salzwasser garen. Karotten und Zucchini raspeln. Couscous mit dem Gemüse mischen. Den Mais hinzufügen. Zuletzt die Eier, den Käse und das Mehl beimengen, würzen und gut durchmischen.

Muffinsformen mit der Masse füllen und bei 180°C etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Mit Sauerrahmdip als Hauptspeise oder als Beilage genießen. Ofenwarm oder kalt als Jause.

food-stories.at

[/foodstories.at](https://www.facebook.com/foodstories.at)

[/foodstories.at](https://www.instagram.com/foodstories.at)

Weitere leckere Rezepte
unserer Blogger auf
tips.at/Rezepte