

# Kann ich einen befristeten Vertrag frühzeitig kündigen?

Wenn es ums Kündigen geht, denken viele Arbeitnehmer vielleicht, dass das ganz einfach sei. Doch gerade bei befristeten Verträgen kann die Kündigung sich schwieriger darstellen als erwartet – denn der Arbeitsvertrag kann das einschränken.

Der Paragraph 15 des Teilzeit- und Befristungsgesetz (TzBfG) sieht vor, dass ein befristetes Arbeitsverhältnis im Regelfall endet, wenn das vereinbarte Enddatum erreicht oder der vereinbarte Zweck erfüllt ist. Eine ordentliche Kündigung ist somit auch erst einmal nicht vorgesehen.

„Frühzeitig gekündigt werden darf nur, wenn der Arbeitsvertrag die ordentliche Kündigung während der Vertragslaufzeit zulässt“, erklärt Nathalie Oberthür, Fachanwältin für Arbeitsrecht. Das gilt sowohl



Eine ordentliche Kündigung kann bei befristeten Arbeitsverhältnissen im Vertrag ausgeschlossen sein. Foto: Christin Klose/dpa-mag

nicht unbedingt das Ende des Arbeitsverhältnisses abwarten. Zusammen mit dem Arbeitgeber kann einvernehmlich ein Aufhebungsvertrag aufgesetzt werden, so die Fachanwältin. Einseitig kann die Entscheidung nicht getroffen werden.

Von der Regelung ist die außerordentliche Kündigung bei befristeten Arbeitsverhältnissen aber nicht betroffen. Für sie müssen aber strenge Voraussetzungen erfüllt sein. So kann eine Kündigung ausgesprochen werden, wenn sie aus einem verhaltens-, personen- oder betrieblichen Grund geschieht.

Zur Person: Nathalie Oberthür ist Fachanwältin für Arbeitsrecht und Vorsitzende des Ausschusses Arbeitsrecht im Deutschen Anwaltverein (DAV). (dpa)



Weißer Käse in Salzlake ist nicht automatisch Feta. Fehlt der Hinweis auf Schafs-/Ziegenmilch, steckt meist Kuhmilch drin – dann ist es kein echter griechischer Feta. Foto: Christin Klose/dpa-mag

# Nicht jeder Käse in Salzlake ist ein echter Feta

Ob auf Wassermelone, Tomaten oder Ofengemüse – erst salziger Feta verpasst mediterranen Gerichten oft den gewissen Kick an Würze und Cremigkeit. Wer im Supermarkt allerdings zu einem weißen Käse in Salzlake greift, hat nicht automatisch einen griechischen „Feta“ aus Schafsmilch in der Hand. Was ihn von den „Verwandten“ im Kühlregal unterscheidet, erklärt die Verbraucherzentrale NRW.

## IST DER KÄSE AUS KUHMITCH ODER SCHAFSMILCH GEMACHT?

Oft sehen sich unterschiedlichen Käseprodukte in Salzlake zum Verwechseln ähnlich, heißen aber Hirtenkäse oder weißer Käse in Salzlake, sind häufig aus Kuhmilch hergestellt und meist auch günstiger. Ein genauer Blick auf die Verpackung lohnt sich daher, so die Verbraucherschützer. Sie stellen klar: Fehlt in der Bezeichnung oder Zutatenliste der Hinweis auf Schafs- oder Ziegenmilch, handelt es sich um Käse aus Kuhmilch und nicht um echten Feta.

Wichtig für den Einkauf: Nur Produkte mit der Bezeichnung „Feta“ sind durch die europäische Kennzeichnung „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g. U.) geschützt. Sie garantiert, dass der Käse nach festgelegten Vorgaben aus Schafs- und gegebenenfalls Ziegenmilch hergestellt wurde, in Salzlake gereift ist und in einer bestimmten Region Griechenlands produziert wurde.

„Die Bezeichnung „Feta“ ist rechtlich geschützt und steht für eine klar definierte Herkunft und Herstellungsweise“, erklärt Elisabeth van Thiel, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale. Sie rät: „Wer echten Feta kaufen möchte, sollte deshalb nicht nur auf das Aussehen, sondern auf den Namen und die Herkunftsangabe achten.“

Die Rezeptentwickler der Bundesvereinigung der Erzeugergesellschaften Obst und Gemüse (BVEO) haben für ihre Webseite „geerntet-in-deutschland.de“ eine leckere Kombination von griechischem Feta mit (heimischen) Bohnen kreiert, die auch perfekt für eine Lunch-Box geeignet ist. So geht's:

- Zutaten für 2 Personen:**
- 400 g Buschbohnen
  - 8 Cherry-Tomaten
  - 8 Radieschen
  - 100 g Kichererbsen
  - 80 g Feta
  - 2 EL Olivenöl
  - 1 EL Zitronensaft
  - Meersalz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1 l Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Bohnen waschen, abtropfen lassen und Strünke abschneiden. Bohnen ins kochende Wasser geben und etwa 8 Minuten bissfest garen. Unter kaltem Wasser abgießen und abtropfen lassen.

Währenddessen Tomaten und Radieschen waschen und Strünke entfernen. Tomaten halbieren und Radieschen in Scheiben schneiden.

Bohnen in eine Salatschüssel oder Schale geben.

Tomaten, Radieschen und Kichererbsen darüber verteilen.

Feta mit den Händen über den Salat krümeln und Olivenöl und Zitronensaft darüber träufeln.

Bohnensalat mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls in eine Snack-Box füllen. (dpa)

# ANKAUF

## VON TRÖDEL UND ANTIK

aus omas Zeiten

### KOSTENLOSE HAUSBESUCHE

#### 50er – 70er JAHREN

- Teppiche
- Schreibmaschinen
- Nähmaschinen
- Bierkrüge
- Porzellan
- Stehlampen
- 50er – 70er Jahren
- Briefmarken
- Geweihe
- Schmuck
- Lokomotiven
- Möbel
- Pelze

- Münzen
- Bücher
- Zinn
- Lampen
- Bilder
- Wanduhren
- Armbanduhren
- Taschenuhren
- Instrumente
- Eisenbahn
- Militäria
- Tafelsilber

und vieles mehr ...

**SOFORTIGE BARZAHLUNG**  
WIR SCHÄTZEN – WIR KAUFEN – SOFORT UND UNKOMPLIZIERT

**0179 / 3519230** Inhaber Angelo Winterstein  
**Troedel-Antik-Ankauf@web.de**

Wir kaufen Ihre Schätze aus vergangenen Zeiten.

# Sommerfest 2026 - Malte Lagershausen GmbH

An unseren Infotagen öffnen wir die Türen und zeigen Ihnen, woran wir täglich arbeiten. Kommen Sie vorbei, schauen Sie sich um und lassen Sie sich in Ruhe beraten – ohne Termin und ohne Verpflichtung.

Beratung an den Infoständen zu Wärmepumpen, Photovoltaik und Klimaanlage  
Große Tombola, Essen und Getränke an beiden Tagen.

**Freitag, 21. August - ab 12:00 Uhr**

Live-Musik mit der PX-Band am Abend

**Samstag, 22. August - ab 10:00 Uhr**

Feuerwehrrübung: Die Feuerwehr zeigt, wie ein Batteriebrand gelöscht wird.  
Kinderschminken und Hüpfburg  
Popcorn und Slush-Eis

**Wo: Malte Lagershausen GmbH,**  
**Auf dem Berge 3, 38228 Salzgitter-Lesse**



Unsere Partner vor Ort:

