



Der ökologisch Korrekte

1 Karpfen: Nichts bedroht ihn, und er bedroht die Umwelt nicht. Im Zuchtteich reicht dem Allesfresser das natürliche Nahrungsangebot.

Mit gutem Gewissen

Fisch Der Appetit auf Fisch wächst. Doch viele Fischbestände sind gefährdet, Zuchtbetriebe arbeiten oft unökologisch. Wer richtig wählt, schützt bedrohte Fische und die Umwelt.

Der Karpfen ist ein Ausnahmefisch, denn es geht ihm gut. In der europäischen Zucht lebt er oft am Grund jahrhundertalter Teiche, frisst Algen und Insekten. Ab und zu bekommt er etwas Extragetreide ins Wasser. Die meisten Karpfen werden zu Weihnachten und Silvester gefischt. Da kommt ihr nussiges Fleisch in vielen Familien auf den Festtagstisch. Die Umweltorganisationen Greenpeace und World Wide Fund For Nature (WWF) empfehlen den traditionellen Jahresendzeitfisch ganzjährig. Seine Zucht gilt als umweltverträglich.

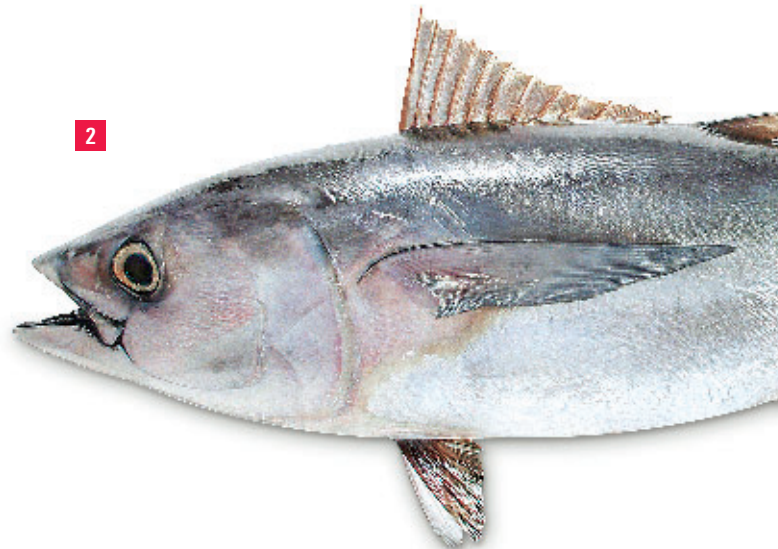
Doch der ökologisch korrekte Karpfen leidet an seinem Ruf als Schlammfisch. Dabei können Züchter Muff- und Modernoten heute durch kluge Wässerung beheben. Nur etwa 160 Gramm Karpfen im Jahr isst

Die Bedrohten

2 Roter Thun: Sein Fleisch, das durch Wanderungen durch die Weltmeere fest und muskulös wird, ist ihm zum Verhängnis geworden: Der Thun wird gnadenlos gejagt, auch um zu Sushi verarbeitet zu werden.

3 Aal: Er steht kurz vor dem Aussterben, warnt der WWF. Ursachen sind Überfischung und Flussbauten. Aale sind Globetrotter, sie schlüpfen nahe der Bahamas und wandern dann zu uns.

4 Tiefseerotbarsch: Diese Rotbarschart (*sebastes mentella*) gilt als stark überfischt. Die Tiefseefische werden bis zu 50 Jahre alt. Dem Flachseerotbarsch (*sebastes mariunus*) vor Island geht es etwas besser.



der Bundesbürger im Jahr. Das entspricht einem Prozent seines gesamten Fischverzehr, der 2009 auf den Rekord von 15,7 Kilogramm stieg. Lediglich 15 Prozent davon stammten aus heimischer Fischerei, der Rest aus Importen. Die Deutschen kaufen zu zwei Drittel Seefisch, sonst noch Süßwasserfisch und Meeresfrüchte.

Alaska-Seelachs ist der Verkaufshit

Alaska-Seelachs ist seit Jahren der Verkaufshit in Deutschland. Meist als Fischstäbchenfüllung, Schlemmer- oder pures Tiefkühlfilet stellt er 20 Prozent des verkauften Fisches, gefolgt von Hering (19 Prozent) und Lachs (13 Prozent). Doch die Marktführer stehen nicht unbegrenzt zur Verfügung, einige ihrer Bestände gelten als bedroht. Sie sind entweder überfischt, es wurden also mehr Tiere gefangen als nachwachsen können, oder der Klimawandel droht ihnen die Nahrungsgrundlage zu entziehen wie manchem jungen Hering.

Die Welternährungsorganisation FAO mahnt: 28 Prozent der Fischbestände sind weltweit ernsthaft gefährdet. Weitere 52 Prozent werden bis an ihre Grenzen befischt. Ein Problem ist auch der Beifang, der durchschnittlich 40 Prozent eines Fangs ausmacht. Das sind kleine Fische, aber auch Haie, Delfine, Wale, Seevögel und Schildkröten, die sich in Netzen oder den Langleinen verheddern. Die Tiere werden wieder von Bord geworfen, viele sterben.

Die Fischbestände zu schützen, liegt bei der Politik, die jedes Jahr neue Fangquoten festlegt. Im Durchschnitt liegen sie bei 38 Prozent, was Wissenschaftler noch für zu halten. Sie loben aber, dass heute einige staatliche Managementpläne für bestimmte Bestände greifen. So konnte sich der einst stark überfischte Dorsch in der östlichen Ostsee seit 2008 wieder erholen, auch weil dort die illegale Fischerei bekämpft wurde. ▶

Fischkauf: Dazu raten WWF und Greenpeace

Fischart	Empfehlungen zu Fischbeständen und Fanggebieten sowie zu Fisch aus Biozucht ¹⁾
----------	---

Ökologisch unbedenklich

Karpfen	Karpfen aus europäischer Teichwirtschaft gelten als unbedenklich, weil sie kaum zusätzliches Futter brauchen und oft naturnah leben. Bei Bio-Karpfen sind Erdteiche Vorschrift.
----------------	---

Mit Einschränkung empfohlen

Forelle	Bach- und Regenbogenforelle aus Öko-Aquakultur gelten als absolut unbedenklich. Einige konventionelle Zuchtbetriebe halten zu viele Tiere auf zu engem Raum.
Hering	Heringe sind vertretbare Speisefische, wenn sie nicht aus kritischen Fanggründen gefischt wurden. Dazu zählen etwa die westliche Ostsee und das Meer vor Cornwall (England).
Kabeljau (Dorsch)	Kabeljau aus dem Nordostpazifik und Dorsch der östlichen Ostsee gelten als akzeptabel für den Fischfang. Kabeljau stammt aus der Nordsee, sein Bruder Dorsch aus der Ostsee.
Lachs	Nur der Pazifik gilt als akzeptabler Fischgrund für Wildlachs. Bestände im Nordostatlantik haben dagegen Probleme. Empfehlenswert ist Zuchtlachs aus Bio-Aquakulturen.
Makrele	Der Schwarmfisch kann nahezu ohne Beifang gefangen werden. Als kritisch gelten relativ wenig Bestände wie die in der Nordsee und im Skagerrak/Kattegat.
Pangasius	Er sollte aus Bio-Aquakultur stammen, konventionelle Zucht belastet häufig die Umwelt.
Seelachs	Er gilt als vertretbar, wenn er im Nordostatlantik gefangen wurde.
Tilapia	Der vegetarisch lebende Fisch gilt als ideal für die Aquakultur, weil er keinen Wildfisch als Futter benötigt. Schlecht geführte Farmen können aber die Umgebung belasten.
Zander	Die Bestände im Süß- und Boddenwasser in Westeuropa und Skandinavien sind in gutem Zustand. In Estland und Westrussland sieht die Lage aber kritischer aus.

Nicht empfohlen

Europäischer Aal	Er steht in Deutschland auf der Roten Liste gefährdeter Tierarten. In Gefangenschaft vermehren sich Aale nicht. Aalfarmen pöppeln daher junge Glasaale aus der Wildnis.
Roter Thun	Er ist in allen Meeren der Welt überfischt. Umweltschützer halten die Bestände im Westatlantik und im Mittelmeer für vom Aussterben bedroht, die im Ostatlantik für stark gefährdet.
Tiefseerotbarsch	Er heißt auf Lateinisch <i>Sebastes mentella</i> , wächst sehr langsam im tiefen Meer und ist extrem anfällig für Überfischung. Gefangen wird oft mit zerstörerischen Grundschieppnetzen.

1) Übereinstimmende Empfehlungen aus den Fischartgebern von World Wide Fund For Nature (WWF) und Greenpeace.
Quellen: WWF-Einkaufsführer Fisch und Meeresfrüchte 2010/11 und Greenpeace-Fischartgeber 2010. Mehr Infos unter: www.wwf.de/fisch und www.greenpeace.de/meere (weiter unter Fischerei).

Küchentipp

Karpfen ausbacken, dünsten oder schmoren

Ein Karpfen, der im Ganzen zubereitet wird, ist ein vorzüglicher Festtagsfisch. Er lässt sich im Teigmantel in heißem Fett ausbacken oder in einem Sud aus Wein, Essig und Gewürzen bei sehr schwacher Hitze blau dünsten. Beson-

ders gut schmeckt Karpfen, der auf einem Gemüsebett liegend in Pergamentpapier gewickelt wird und etwa 40 Minuten bei 160° C Umluft im Ofen schmort. Frische Karpfen haben klare Augen, glänzende Haut, rote Kiemen.



3



4



Eingeschränkt empfohlene Wildfische

1 Hering: Die Bestände aus eisigen, nördlichen Gewässern sind gesund, die aus gemäßigteren nicht mehr. Dort hat sich das Meer erwärmt, das Nahrungsangebot für Jungfische ist somit knapp geworden.

2 Alaska-Seelachs: Greenpeace plädiert für einen Boykott des in Deutschland beliebtesten Fisches, der WWF hält Alaska-Seelachs aus dem Nordostpazifik für akzeptabel.

3 Zander: In Westeuropa und Skandinavien ist der Süßwasser- und Boddenbewohner nicht überfischt, in Osteuropa manchmal schon.

4 Makrele: Den meisten Beständen geht es gut, die Schwarmfische lassen sich ohne viel Beifang fangen.

Verbraucher machen Meerespolitik

Auch Verbraucher können Meerespolitik betreiben und sich zum Beispiel bei zwei Fischarten zurückhalten, die stark gefährdet sind: der Aal und der Rote Thun (siehe Fotos S. 29). Meist ist aber nicht die ganze Fischart bedroht, sondern nur einzelne Bestände in bestimmten Regionen.

Verbrauchern fällt es aber oft schwer, un-kritischen Fisch zu erkennen. Auf Packungen und Schildern müssen nämlich nur die Art und das Fanggebiet stehen. Und das ist oft nur sehr pauschal benannt, etwa mit Nordostatlantik. Der erstreckt sich aber über ein Riesengebiet von Grönland bis Portugal, wo es gleichzeitig bedrohte und gesunde Bestände einer Art gibt. Die Fisch-Einkaufsratgeber von WWF und Greenpeace bieten konkretere Hilfe, da sie die Fischgründe präzisieren. Auch die deutsche Fischindustrie beginnt, genauer zu informieren – im Internet (www.fischinfo.de) und auf 1000 Fischprodukten. Bis Jahresende will der ganze Handel nachziehen.

WWF und Greenpeace teils uneinig

Doch die Fischratgeber widersprechen sich zum Teil. So rät Greenpeace ganz vom Verzehr von Alaska-Seelachs ab: Die Bestände seien trotz leichter Erholung noch in einem schlechten Zustand. Der WWF hält nur

Alaska-Seelachs aus dem Nordwestpazifik für kritisch, aus dem Nordostpazifik sei er eine gute Wahl. (*Übereinstimmungen siehe Tabelle Seite 29*). Der WWF empfiehlt grundsätzlich Fischprodukte mit dem MSC-Siegel, Greenpeace nicht. MSC steht für Marine Stewardship Council, was auf Deutsch etwa „Verantwortungsrat für die Meere“ bedeutet. Die unabhängige Organisation wurde 1997 vom WWF gemeinsam mit dem Lebensmittelkonzern Unilever gegründet. MSC-zertifizierte Fischereien fangen nur so viel Fisch wie nachwachsen kann – und das mit umweltverträglichen Methoden. So wird etwa MSC-zertifizierter Kabeljau aus der Beringsee mit Langleinen gefangen. Die schädigen den Meeresboden kaum, was mit den sonst üblichen Grundschleppnetzen der Fall sein kann. Die MSC-Fischereien müssen auch achtgeben, dass nur wenig Beifang in den Netzen landet.

Landschaften für Pangasius geopfert

Doch eine nachhaltige Fischerei allein reicht nicht, um den wachsenden Hunger auf Fisch zu stillen. Einen Ausweg verheißt die Aquakultur, also die Fischzucht. Dort gibt es zwar keine Überfischung, dafür hat die weitverbreitete Massentierhaltung unter Wasser oft andere ökologische Haken: Nahrungsreste, Kot, Antibiotika und Para-

siten gelangen in die benachbarten Gewässer. Zudem zerstören aus dem Boden gestampfte Aquakulturen in den Tropen und Subtropen uralte Ökosysteme. Besonders schlimm ist die Lage in Vietnam, wo seit etwa zehn Jahren ganze Flusslandschaften den Aquakulturen für *Pangasius* geopfert werden. Bereits etwa 47 Prozent des weltweit verzehrten Fisches stammen aus Zuchtbetrieben, jeder dritte liegt in China.

Auch für die bei uns so beliebten Zucht-lachse und -forellen wird die Natur geplündert, da sie viel tierisches Futter brauchen. Laut WWF werden für 1 Kilogramm Zuchtfisch im Mittel 4 Kilogramm Wildfisch verfüttert, meist als Fischmehl aus Wittling und Hering. Dieser Futterfisch stammt selten aus nachhaltigen Fängen. Der WWF entwickelt zurzeit ein Nachhaltigkeits-siegel für Aquakulturen. Nach Vorbild des MSC heißt es ASC: Aquaculture Stewardship Council. Mitte 2011 sollen die ersten *Pangasius*- und *Tilapia*-Farmen zertifiziert werden. Dort soll auf ökologische und auch auf soziale Standards geachtet werden.

Lachs und Dorade mit Biosiegel

Strenger als die Richtlinien für das ASC-Siegel bleiben die für Biozuchtfisch. Als erster deutscher Öko-Anbauverband hat Naturland in den 90er Jahren Richtlinien für Bio-

2



1



Eingeschränkt empfohlene Zuchtfische

5 Pangasius: Die boomenden Aquakulturen für den Süßwasserwels bedrohen die Ökosysteme in Vietnam, wo er intensiv gezüchtet wird. Bei uns gibt es ihn seit zehn Jahren, heute ist er der fünftbeliebteste Speisefisch.

6 Lachs: Viele Zuchtlachse leben beengt, werden schnell krank, fressen viel Wildfisch, die Küstenfarmen belasten oft das Meer. Positiv: Antibiotika kommen in Europa nur noch selten zum Einsatz, da die Lachse geimpft werden.

7 Tilapia: Der Buntbarsch eignet sich perfekt für die Aquakultur, weil er vegetarisch leben kann und selten krank wird. Im warmen Süßwasser wächst er schnell heran. Hauptlieferant für den deutschen Markt ist Taiwan.

5





3



4



zuchtfisch entwickelt, die heute für elf Arten gelten. Naturland beachtet stärker als andere Biofarmer, dass benachbarte Ökosysteme geschützt und die Fische nicht allzu eng leben. Der Futterfisch stammt aus Resten der Speisefischverarbeitung, um Wildfische zu schonen. Noch hat die junge Biozucht weltweit einen Promilleanteil. Knapp 300 Betriebe arbeiten nach Öko-Richtlinien, gut 20 davon in Deutschland.

Norma wirbt mit nachhaltigem Fisch

Mittlerweile engagiert sich auch der Handel in Sachen Nachhaltigkeit. So listen große Fischanbieter wie Deutsche See, Friedrichs, Frosta und Iglo MSC-Produkte. Und viele Handelsketten wie Edeka und Rewe oder einige Discounter wie Norma werben mit nachhaltiger Einkaufspolitik.

Tipp: Verbraucher sollten bewusst und seltener Fisch kaufen und den höheren Preis für zertifizierte Ware bezahlen. Nur dann können sie noch lange Fisch essen, der auch gesund ist. Immerhin liefert jede Art leicht verdauliches Eiweiß, Seefisch obendrein noch Jod und Omega-3-Fettsäuren, die Herz und Hirn schützen. Und Herz und Hirn sind gefragt, um das Schreckensszenario der Welternährungsorganisation FAO zu verhindern. Es besagt: Der Speisefisch der Meere könnte bis 2050 weggefischt sein. ■

Siegel

Verantwortungsvoll Fisch kaufen



MSC: Das Siegel vergibt die internationale unabhängige Organisation Marine Stewardship Council (MSC) für Wildfisch, der nachhaltig gefangen wurde. MSC wurde 1997 von der Umweltschutzorganisation WWF und dem Lebensmittelkonzern Unilever gegründet. Das Siegel garantiert, dass Bestände nicht überfischt und Fische mit schonenden Methoden gefangen werden. Hierzulande gibt es bereits mehr als 1600 MSC-Produkte: tiefgefroren, als Konserve oder frisch.



EU-Biosiegel: Erst seit Juni 2009 gibt es in der EU-Ökoverordnung verbindliche Richtlinien für Bio-Aquakulturen. Sie gelten für Fische wie Lachs, Forelle, Seebarsch und Karpfen, aber auch für Krebstiere, Muscheln und Algen in Salz- und Süßwasser. Noch sind nur wenige Produkte auf dem deutschen Markt.



Naturland Aquakultur: Der Bioanbauverband Naturland zertifiziert weltweit den meisten Biofisch aus Aquakulturen. Das Siegel gibt es für elf Fischarten. Vorgeschrieben sind etwa niedrige Besatzdichten. Gentechnik, Hormone, vorbeugende Medizin sind tabu. Die Richtlinien sind strenger als die EU-Öko-Verordnung.



Naturland Wildfisch: Das 2010 eingeführte Siegel für nachhaltig gefangenen Wildfisch gibt es bisher nur für Viktoriabarsch aus Tansania. Das Pilotprojekt am Victoria-see umfasst auch soziale Standards.



Bioland: Der Bioanbauverband zertifiziert nur Friedfische wie den Karpfen, die sich pflanzlich und ohne Fischfutter ernähren. Die Farm ist in ein Ökosystem integriert. Bioland hat strengere Öko-Vorgaben als die EU.



6



7



DPD Wailandtstr. 1 63741 Aschaffenburg Tel. 0 180 5/37 32 00 Fax 0 60 21/84 32 90 www.dpd.com/de	iloxx Gutenstetter Str. 8 b 90449 Nürnberg Tel. 0 180 5/59 77 81 Fax 09 11/59 77 85 www.iloxx.de	Beurer Postfach 1427 89004 Ulm/Donau Tel. 07 31/39890 Fax 07 31/39891 39 www.beurer.de	Omnron John-Deere-Str. 81 a 68163 Mannheim Tel. 06 21/83 34 80 Fax 06 21/83 34 82 0 www.omnron- medizintechnik.de
eparcel Averbo Damaschkestr. 8 57074 Siegen Fax 0 180 3/82 29 33 www.eparcel.de	paket.ag Speyerer Str. 22 67365 Schwegenheim Tel. 0 180 3/90 00 37 Fax 063 44/9 43 27 59 www.paket.ag	Boso Bosch & Sohn Postfach 34 72417 Jungingen Tel. 0 74 77/9 27 50 Fax 0 74 77/10 21 www.boso.de	Panasonic Winsberggring 15 22525 Hamburg Tel. 0 180 5/01 51 45 Fax 0 180 5/01 51 40 www.panasonic.de
GLS GLS Germany-Str. 1–7 36286 Neuenstein Tel. 0 180 5/01 14 48 Fax 0 180 5/01 14 49 www.gls-group.eu	UPS Görlitzer Str. 1 41460 Neuss Tel. 0 180 5/88 26 63 Fax 0 21 31/9 47 22 22 www.ups.com	Hartmann Paul-Hartmann-Str. 12 89522 Heidenheim an der Brenz Tel. 0 73 21/3 60 Fax 0 73 21/36 36 36 www.hartmann.de	Sanitas Hans Dinslage Riedlinger Str. 28 88524 Uttenweiler Tel. 0 73 74/91 57 66 Fax 0 73 74/92 07 23
GTS Post Eichenhof 47 68305 Mannheim Tel. 0 180 5/66 25 25 Fax 06 21/3 24 79 22 www.gts-post.de	Seite 84 – 89	Homedics Frankfurter Weg 6 33106 Paderborn Tel. 0 52 51/4 17 82 70 Fax 0 52 51/4 17 82 79 www.homedics.de	Uebe Zum Ottersberg 9 97877 Wertheim/M. Tel. 093 42/9 24 00 Fax 093 42/92 40 80 www.uebe.com
Hermes Logistik Gruppe Deutschland Essener Str. 89 22419 Hamburg Tel. 0 40/53 75 50 Fax 0 40/53 75 48 70 www.hermes- europe.de	Blutdruckmessgeräte	Medisana Jagenbergstr. 1 41468 Neuss Tel. 0 21 03/20 07 60 Fax 0 21 03/2 00 76 26 www.medisana.de	Weinberger Bergische Str. 11 42781 Haan Tel. 0 21 29/5 93 10 Fax 0 21 29/3 16 30

Verbraucherzentralen

Baden-Württemberg Paulinenstr. 47 70178 Stuttgart Tel. 07 11/66 91 10 info@vz-bw.de, www.vz-bw.de	Niedersachsen Herrenstr. 14 30159 Hannover Tel. 05 11/91 19 60 www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de
Bayern Mozartstr. 9 80336 München Tel. 0 89/53 98 70 www.verbraucherzentrale-bayern.de	Nordrhein-Westfalen Mintropstr. 27 40215 Düsseldorf Tel. 02 11/3 80 90, Fax 02 11/3 80 92 16 vz.nrw@vz-nrw.de, www.vz-nrw.de
Berlin Hardenbergplatz 2 10623 Berlin Tel. 0 30/21 48 50 www.verbraucherzentrale-berlin.de	Rheinland-Pfalz Seppel-Glückert-Passage 10 55116 Mainz Tel. 0 61 31/2 84 80 info@vz-rlp.de, www.vz-rlp.de
Brandenburg Templiner Str. 21 14473 Potsdam Tel. 0 331/29 87 10, info@vzb.de, www.vzb.de	Saarland Trierer Str. 22 (Haus der Beratung) 66111 Saarbrücken Tel. 06 81/50 08 90 vz-saar@vz-saar.de, www.vz-saar.de
Bremen Altenweg 4 28195 Bremen Tel. 04 21/16 07 77, Fax 04 21/1 60 77 80 www.vz-hb.de	Sachsen Brühl 34–38 04109 Leipzig Tel. 03 41/69 62 90 www.verbraucherzentrale-sachsen.de
Hamburg Kirchenallee 22 20099 Hamburg Tel. 0 40/24 83 20, Fax 0 40/24 83 22 90 info@vzh.de, www.vzh.de	Sachsen-Anhalt Steinbockgasse 1, 06108 Halle Tel. 03 45/2 98 03 29 vzsa@vzsa.de, www.vzsa.de
Hessen Große Friedberger Str. 13–17 60313 Frankfurt/M. Tel. 0 180 5/97 20 10 vzh@verbraucher.de, www.verbraucher.de	Schleswig-Holstein Andreas-Gayk-Str. 15 24103 Kiel Tel. 04 31/59 09 90 www.verbraucherzentrale-sh.de
Mecklenburg-Vorpommern Strandstr. 98 18055 Rostock Tel. 03 81/20 870 50, info@nvzmv.de, www.nvzmv.de	Thüringen Eugen-Richter-Str. 45, 99085 Erfurt Tel. 03 61/55 51 40 info@vzth.de, www.vzth.de

Tarife der Servicenummern

Die Preise gelten für Anrufe aus dem deutschen Festnetz. Die Kosten aus dem Mobilfunknetz dürfen 42 Cent pro Minute oder 60 Cent pro Anruf nicht überschreiten.

0 800 Kostenfrei.	0 180 3 9 Cent/Min.
0 180 1 3,9 Cent/Min.	0 180 5 14 Cent/Min.
0 180 2 6,0 Cent/Anruf.	0 900 1 Hier können Kosten von 49 bis 124 Cent/Min. entstehen.

Stiftung
Warentest



Herausgeber und Verlag

Stiftung Warentest, Lützowplatz 11–13, 10785 Berlin,
Postfach 30 41 41, 10724 Berlin.
Telefon: 0 30/26 31-0, Telefax: 0 30/26 31 27 27
Internet: www.test.de
Postbank Berlin, Konto: 306 02 100/BLZ 100 100 10

Verwaltungsrat	Prof. Dr. Karl-Heinz Fezer (Vorsitzender), Volker Angres, Gerd Billen, Prof. Dr. Manfred Hennecke, Dr. Günter Mächler, Prof. Dr. Andreas Oehler, Prof. Dr. Lucia Reisch
Kuratorium	Dr. Günter Hörmann (Vorsitzender), Dr. Thomas Förster, Christoph Hahn, Dr. Sven Hallscheidt, Dr. Jutta Harre, Prof. Dr. Heinrich Heidt, Wolfgang Hellhake, Dr. Markus Hild, Prof. Dr. Herbert Kubicek, Sigrid Lewe-Esch, Dr. Stefanie Märzheuser, Dr. Klaus Mayer, Klaus Müller, Prof. Dr. Friedrich Wilhelm Schwartz, Prof. Dr. Achim Stiebing, Cornelia Tausch, Dr. Ralph Walther, Prof. Dr. Reiner Wittkowski Dr. Werner Brinkmann
Vorstand	Hubertus Primus (Bereichsleiter Publikationen)
Weiteres Mitglied der Geschäftsleitung	Dr. Holger Brackemann (Bereichsleiter)
Untersuchungen	Jürgen Nadler (Leiter); Projektleiter: Dr. Markus Bautsch, Jenny Braune, Dr. Dirk Lorenz, Marcus Pritsch, Dr. Bernd Schwenke, Simone Vintz, Dr. Kirstin Wohlfart; Marktanalyse und Projektassistenz: Heike Clemens, Thomas Grund, Lutz Konzag, Daniella Leven
Produkttests I	Elke Gehrke (Leiterin); Projektleiter: Hans-Peter Brix, Christiane Böttcher- Tiedemann, Renate Ehrnsperger, Dr. Konrad Giersdorf, Henry Görlitz, Martin Hofmann, Dr. Dagmar Saurbier, Dr. Peter Schick, Dr. Achim Schröder, Jörg Siebolds; Marktanalyse und Projektassistenz: Ingo Bengelsdorf, Toralf Hainisch, Wolfgang Lerch, Yvonne Sanguinette, Michael Vogt
Produkttests II	Dr. Ursula Loggen (Leiterin); Projektleiter: Katrin Andruschow, Dr. Heike Dieckmann, Dr. Birgit Luther, Sabine Melz, Christiane Nientimp, Dr. Birgit Rehlinger, Anke Scheiber, Janine Schlenker, Dr. Gunnar Schwan, Dr. Jochen Wettach; Marktanalyse und Projektassistenz: Michaela Backhus, Julia Leise, Harry Mallok, Anngret Plock, Nada Quenzel, Gabriele Scheefe Verifikation: Sibylle Bürgel, Claudia Gaca, Susanne Neunerling, Hartmut Schäfer Preiserhebungen: Manfred Groß; Prüfmustereinkauf: Dirk Weinberg Finanz- und Umweltanalyse: Anngret Jende, Simone Lindemann Internationales Sekretariat: Dr. Heinz Willnat
Produkttests III	Projektleitung: Dr. Michael Cordes, Sandra Mämecke, Alfred Töpfer; Verifikation: Dr. Anett Brauner; Marktanalyse und Projektassistenz: Benjamin Barkmeyer, Johanna Keske-Fouda, Andrea Kiesner
Weiterbildungstests	Jens-Peter Liedtke (Bereichsleiter); Vertrieb Zeitschriften: Frank Beich (Ltg.); ZENIT Pressevertrieb GmbH, Julius-Hölder-Straße 47, 70597 Stuttgart, Tel. 07 11/7 25 21 90, Fax 07 11/7 25 23 40
Marketing, Leserservice und Vertrieb	Heike van Laak (Leiterin), Ute Bränzel, Bettina Dingler, Petra Rothbart
Presse	

Redaktion test

Chefredakteur	Hubertus Primus (verantwortlich)
Stellvertretender Chefredakteur	Peter Gurr
Textchefin	Marina Pauly
Ernährung, Kosmetik, Gesundheit	Isabella Eigner (Leitung), Ina Bockholt-Lippe, Ursula Lüders, Nicole Merbach, Merle Schonvogel, Swantje Waterstraat Journal Gesundheit: Ursula Falkenstein, Dr. Bettina Sauer Henning Withöft (Leitung), Peter Knaak, Svenja Markert, Herbert Noll, Michael Wolf
Computer, Telefon, Bild, Ton	Lothar Beckmann (Leitung), Nicole Jagusch, Brigitte Kluth-Kosnik, Michael Koswig, Thomas Müller, Falk J. Murko, Jürgen Tewes, Christine Wimberger Geld, Recht: Michael Bruns
Haushalt, Garten, Freizeit, Verkehr	
Weiterbildung	Nina Gerstenberg (Leitung), Christina Engel, Alrun Jappe Redaktionsassistenz: Britta Ossig-Moll, Christine Jannack, Ina Schiemann
Grafik	Nina Mascher (Art Direction), Susanna Donau, Anne Lehmann, Dorothee Schmidt, Katja Späth, Beate Theill, Susann Unger
Bildredaktion	Kerstin Babrikowski, Margrit Porzelt, Gabriele Theune
Produktion	Catrin Knaak, Martin Schmidt, Yuen Men Cheung
Produktfotos	Ralph Kaiser, Michael Haase
Verlagsherstellung	Rita Brosius (Leitung), Susanne Beeh
Litho	tiff.any GmbH Berlin
Druck	Umschlag: KonradinHeckel Nürnberg; Bestellkarte: Offsetdruck Nürnberg; Innentitel: PRINOVIS Nürnberg
Abonnement	Jahresabonnement Inland: 47,50 Euro (inklusive gesetzlicher MwSt. und Versandkosten); Jahresabonnement Ausland: Euro-Länder 47,50 Euro, Schweiz 87,60 sfr., andere Länder 53,50 Euro Preis für das Einzelheft: 4,50 Euro (inklusive gesetzlicher MwSt.) Auslandspreis für das Einzelheft: 4,50 Euro / 8,50 sfr (bei Postzustellung zuzüglich Porto)
ISSN	0040–3946
Bildnachweis	Titel: Bosch; Acer; Istockphoto Rücktitel: Stockfood/Ch. Schäfer; Samsung; Garmin Fotos: Ralph Kaiser; Michael Haase; W. Thost; Dunlop (S.76); Bosch (S.5); Samsung (S.4, 46) Editorial: Anke Jacob Infografiken: Kati Hammiling / www.ktgrafix.de Rechte: Alle in test veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Das gilt auch gegenüber Datenbanken und ähnlichen Einrichtungen. Die Reproduktion – ganz oder in Teilen – durch Nachdruck, fototechnische Vervielfältigung oder andere Verfahren – auch Auszüge, Bearbeitungen sowie Abbildungen – oder die Übertra- gung in eine von Maschinen, insbesondere Datenverarbeitungsanlagen verwend- bare Sprache oder die Einspeisung in elektronische Systeme bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlags. Alle übrigen Rechte bleiben vorbehalten.