



Wunder

Lebensmittel mit Stevia

Jetzt gibt es die ersten Lebensmittel mit Süßstoff aus Stevia. Wie viele Kalorien sparen sie ein? Wie schmecken sie? test hat 16 neue Produkte mit Stevia geprüft.

Paarvergleich: Original und



Bauer Erdbeere/Bauer Balance Erdbeere mit Stevia. Preis: 55 Cent/49 Cent pro 250 Gramm

Weniger Zucker und Fett, aber auch weniger aromatisch. Die Lightvariante des Bauer-Jogurts hat gut ein Viertel weniger Zucker als das Original: rund 23 statt 33 Gramm pro Becher. Ähnlich viel spart sie an Kalorien ein. Das liegt am Stevia-Süßstoff, aber auch am gesenkten Fettgehalt. Der teurere Originaljogurt schmeckt süßer und aromatischer, der Steviajogurt ist sehr leicht bitter im Nachgeschmack. Schwachpunkt: Nur im Zutatenverzeichnis steht, dass Steviolglykoside und nicht Stevia verwendet werden.

Fritz-Kola/Fritz-Kola Stevia.
Preis: je 81 Cent pro 0,33 Liter

Spart Kalorien, schmeckt ungewohnt. Bei Fritz-Kola macht der Griff zur Stevia-Flasche einen echten Unterschied. Mithilfe der Steviolglykoside wird im Vergleich zur Original-Fritz-Kola die Hälfte des Zuckers und der Kalorien eingespart. Die Stevia-Kola enthält noch rund 17 Gramm Zucker pro Flasche, was etwa 70 Kilokalorien entspricht. Sie schmeckt anfänglich genauso süß wie das Original, durch die fehlende Zitrusnote aber weniger frisch. Ihre Süße klingt schnell ab, es bleibt ein stumpfes Mundgefühl. Positiv: Der Preis ist derselbe. Das Etikett erklärt goldrichtig: „Mit Steviolglykosiden aus Stevia.“

süßstoff unter der Lupe

Ohne Kalorien, natürlichen Ursprungs, zahnschonend und bis zu 300-mal süßer als Zucker – die Süßstoffe der Stevia-pflanze umgibt etwas Sagenumwobenes. Um an sie heranzukommen, war lange Zeit Fantasie gefragt. Manch einer kaufte sich getrocknete Steviablätter im Reformhaus, wo sie getarnt als Badezusatz angeboten wurden. Seit Ende 2011 sind die süßenden Stoffe – Steviolglykoside genannt – in der EU nun erlaubt, und zwar als Zusatzstoff E 960. Zugelassen sind sie für 30 Lebensmittelkategorien wie Schokolade und Konfitüre. Voraussetzung für die meisten Produkte: Sie müssen kalorienreduziert sein.

Die Hersteller brachten schnell Neuheiten mit Steviolglykosiden auf den Markt. Wir haben 16 untersucht. 6 davon haben wir zusätzlich mit dem Original verglichen.

Alternative für Süßmäuler

Das Fazit unserer Laboranalyse: Wo Stevia draufsteht, sind tatsächlich Steviolglykoside drin. Wir wiesen sie in jedem Produkt nach, wenn auch in sehr unterschiedlichen Mengen. Anders als Verbraucher es erwarten, enthalten Steviaprodukte oft auch Zucker. Kalorien sparen sie dennoch ein, erweisen sich also als gute Alternative für kalorienbewusste Süßmäuler. Auch können sie weniger beliebte Süßstoffe ersetzen – Wundereffekte in Bezug auf die Figur oder Gesundheit sind jedoch nicht belegt.

Steviaprodukte nicht zuckerfrei

Zur Süßkraft trägt Stevia ganz unterschiedlich bei. Bei den Süßstofftabletten von Canderel, dm, Eurovera und Nevella stammt 100 Prozent der Süße aus Stevia. In der Zen-

tis-Konfitüre und dem Schwartau-Fruchtaufstrich sind es hingegen nicht einmal 10 Prozent. Neben Steviolglykosiden verwenden die Hersteller weiterhin andere Zucker und Süßstoffe, etwa Fruktose, Glukosesirup oder Isomalt. Den klassischen Kristallzucker, der es auf 4 Kilokalorien pro Gramm bringt, ersetzen sie nicht komplett.

Das hat Gründe. Nur mit Steviolglykosiden gesüßte Produkte würden oft nicht schmecken. Die Hersteller dürfen zudem nur begrenzte Mengen Steviolglykoside verwenden, in einem Liter Limonade etwa höchstens 80 Milligramm. Im Test halten alle Produkte die Höchstmengen ein.

Bis zur Hälfte weniger Kalorien

Lohnt dann der Griff zu Steviaprodukten überhaupt? Wenn es um die schlanke ▶

Steviaprodukt



**Canderel/
Green Canderel Stevia.**
Preis: 3,50 Euro je 300 Stück/
2,99 Euro je 100 Stück

Süß, mit Vanillin, deutlich teurer. Beide Tafelsüßen sind praktisch kalorienfrei. Die 0,3 Kalorien pro Tablette kommen vom Milchzucker, der nur als Trägerstoff eingesetzt wird. Original-Canderel verwendet die Süßstoffe Aspartam und Acesulfam K, Green Canderel Steviolglykoside. Auffällig: Die Steviatabletten sind mit Vanillin aromatisiert. Die Süße tritt bei ihnen verzögert ein und sie hält lange an. Außerdem sind sie mehr als doppelt so teuer.



**Knorr Ketchup/Knorr
Ketchup mit Stevia-Extrakt.**
Preis: 1,59 Euro pro 500
ml/1,79 Euro pro 495 ml

Weniger aromatisch und cremig. Auf die Nährwertangaben des Original-Ketchups ist kein Verlass, es enthält mehr Zucker als angegeben. Sein Pendant mit Stevia spart rund 40 Prozent Zucker – es schmeckt aber weniger aromatisch als das etwas günstigere Original, weniger fruchtig, weniger würzig und cremig. Statt „Stevia-Extrakt“ werden Steviolglykoside eingesetzt (siehe Etikettbild auf Seite 31).



**Schwartau Extra Erdbeere/
Schwartau Wellness Stevia.**
Preis: 1,89 Euro pro 340 g/
1,89 Euro pro 260 g

Weniger süß und leicht bitter. Beim Wellness-Fruchtaufstrich von Schwartau stammt weniger als 10 Prozent der Süßkraft aus Stevia. Der Großteil kommt aus Glukose-Fruktose-Extrakt. 100 Gramm enthalten rund 37 Gramm Zucker und 160 Kilokalorien – etwa ein Drittel weniger als das Original. Das Steviaprodukt schmeckt weniger süß, ist leicht bitter im Nachgeschmack und außerdem teurer als das Original.



**Lipton Ice Tea Green
Limone/Lipton Ice Tea
Green mit Stevia.**
Preis: 1,69 Euro/
1,49 Euro pro 0,5 Liter

Kaum Kalorien gespart. Die Stevia-Variante des Lipton Ice Tea Green ist ein Marketing-Gag: Im Vergleich zum bereits kalorienarmen Original spart sie kaum Zucker und nur 5 Kalorien pro Flasche ein – sie präsentiert sich aber als besonders kalorienreduziert. Neben Stevia enthält sie auch Zucker und Fruktose. Beide Tees schmecken gleich süß.



FOTOS: STIFTUNG WARENTEST

Linie geht, schon. Im Vergleich zum Original sparen sie tendenziell ein Viertel bis die Hälfte an Kalorien ein, wie unser Paarvergleich zeigt (siehe S. 28). So enthält die Fritz-Kola Stevia zum Beispiel halb so viel Zucker und Kalorien wie die Original-Fritz-Kola.

Stevia kann also helfen, den Zuckerkonsum zu senken. Die Deutschen verzehren am Tag etwa 100 Gramm – doppelt so viel wie Ernährungsexperten gutheißen. Zu viel Zucker kann zu Übergewicht und Folgeerkrankungen wie Diabetes führen.

Lipton Tea spart kaum Kalorien ein

Als Verbrauchertäuschung entpuppte sich der Lipton Ice Tea mit Stevia. Hersteller Pepsi bewirbt das Eisteegetränk als „kalorienreduziert“. In Wahrheit enthält ein halber Liter nur 1,5 Gramm Zucker weniger als das Original und spart winzige 5 Kalorien.

Oft leicht bitterer Geschmack

Ob mit Stevia gesüßte Lebensmittel schmecken, sollte jeder selbst probieren. Der Paarvergleich zeigt: Meist schmecken sie nicht so intensiv süß wie das Original.

Oft haben sie einen leicht bitteren Nachgeschmack, hinterlassen auf der Zunge ein stumpfes, belegendes Gefühl. Das ist auch von anderen Süßstoffen wie Cyclamat bekannt. Ihr Geschmack ist tendenziell weniger abgerundet, ihre Aromavielfalt begrenzter. Kurzum: Steviaprodukte sind für viele erst einmal gewöhnungsbedürftig.

Früher aus Paraguay, heute aus China

Verantwortlich für den Geschmack sind zwei Steviolglykoside: Rebaudiosid A, das vorwiegend süß schmeckt, und Steviosid, das auch eine bittere, lakritzartige Note hat. Obwohl es hunderte Steviapflanzen gibt, enthalten nur die Blätter der Sorte *Stevia rebaudiana* die begehrten süßenden Inhaltsstoffe. Ursprünglich wuchs sie im Hochland von Amambay zwischen Paraguay und Brasilien und war nur den Einwohnern bekannt. Ende des 19. Jahrhunderts beschrieb sie erstmals ein Europäer, der Schweizer Moises Bertoni. Ihr kommerzieller Anbau begann erst 60 Jahre später. Heute baut China den Großteil der weltweit vermarkteten Steviapflanzen an.



Steviakraut. Die Süßstoffe werden aufwendig aus den Blättern gewonnen.

Blätter nicht zum Verzehr zugelassen

Die Blätter der Steviapflanze hat die EU bis heute nicht zum Verzehr zugelassen, sondern nur die Steviolglykoside. Das sorgt für Verwirrung, zumal viele Anbieter das auf den Etiketten nicht deutlich genug machen. Sie suggerieren, dass ihre Produkte Stevia enthalten. Ein entsprechender Hinweis fehlt etwa auf der Limonade von Bad Dürrheimer und dem Caffè Colombia von

FOTO: FOTOLIV/TSAGH

Einzelne Steviaprodukte: Von Limonade bis Jogurt



Bad Dürrheimer Stevia Orange.
Preis: 66 Cent pro 0,7 Liter

Dominant süß. Rund 40 Prozent der Süße dieser Limonade stammt aus Steviolglykosiden. Sie ist außerdem mit Fruktose gesüßt. Sie schmeckt dominant süß, leicht bitter und leicht belegend. Pro Liter enthält sie 40 Gramm Zucker.



Mövenpick Caffè Colombia Freddo.
Preis: 99 Cent pro 190 ml

Von Natur aus bitter. Etwa 10 Prozent der Süßkraft des Caffè Colombia kommt aus Steviolglykosiden. Der kräftig bittere Geschmack ist typisch für Kaffee. Er ist zusätzlich mit Agavensirup gesüßt. Er enthält rund 14 Gramm Zucker pro Becher.



Cavalier Belgische Schokolade Milch Stevia.
Preis: 2,99 Euro pro 85 Gramm

Mehr Erythrit als Stevia. Die Süßkraft kommt zu größeren Teilen vom Süßstoff Erythrit als aus Stevia. Die Schokolade schmeckt vordergründig nur süß. Kratziges Mundgefühl. Von Natur aus mit Milchzucker (17 g pro 100 g).



Haribo Stevi-Lakritz. Preis: 1,39 Euro pro 100 g

Mit viel Stevia. Bei den fast zuckerfreien Lakritzblättern kommt über die Hälfte der Süße aus Steviolglykosiden. Stevia schmeckt selbst lakritzartig; den Geschmack intensiviert es aber nicht. Der eigentliche Lakritzgeschmack kommt aus der Süßholzwurzel.



Pulmoll Halsbonbons zuckerfrei Kirsch. Preis: 1,15 Euro pro 50 g

Mehr Isomalt als Stevia. Der überwiegende Teil der Süßkraft dieser Kirsch-Bonbons stammt aus Zuckeralkoholen, vor allem aus Isomalt. Stevia spielt nur eine untergeordnete Rolle. Die Bonbons schmecken süß, nach Kirsch und leicht herb.



Zentis Leichte Früchte Stevia Erdbeere.
Preis: 1,79 Euro pro 235 g

Leicht bitter. Die Süße kommt zu weniger als 10 Prozent aus Stevia; auch aus Zucker und Erdbeeren. Etwa ein Drittel geringerer Zuckergehalt (36 g/100 g) verglichen mit normalen Konfitüren. Nachgeschmack leicht bitter.



So darf es nicht heißen. Auf dem Etikett der Tafelsüße Nevela steht vorn prominent „Stevia“. Es fehlt der Hinweis, dass Steviolglykoside gemeint sind.



So auch nicht. Die Bezeichnung „Stevia Extrakt“ auf dem Etikett des Ketchups von Knorr trifft auf die enthaltenen Steviolglykoside nicht zu.

Mövenpick. Eine gute Lösung sind Hinweise wie „mit Steviolglykosiden aus Stevia“, wie sie Fritz-Kola und Zentis aufbringen.

Nicht Natur pur, sondern E 960

Übrigens sind Steviolglykoside keineswegs so natürlich, wie es Werbesprüche auf den Produkten versprechen. Da heißt es zum Beispiel „natürlicher Genuss“ oder „rein pflanzlich gesüßt“. Steviolglykoside werden

durch ein komplexes chemisches Verfahren aus den Steviablättern gewonnen, unter anderem mit Absorberharzen entfärbt und mit Ionenaustauschern entsalzt. Ergebnis ist ein weißes, reines Pulver. Es gilt als Zusatzstoff und hat die Nummer E 960.

Dennoch viele Vorteile

Viele Vorteile bieten die Steviolglykoside dennoch. Sie bringen eine enorme kalorienfreie Süßkraft mit, sie sind leicht wasserlöslich, koch- und backfest, in Lebensmitteln lange haltbar. Anders als Kristallzucker greifen sie nicht die Zähne an. Dafür verfügen sie nicht über die konservierende Wirkung von Zucker.

rienfreie Süßkraft mit, sie sind leicht wasserlöslich, koch- und backfest, in Lebensmitteln lange haltbar. Anders als Kristallzucker greifen sie nicht die Zähne an. Dafür verfügen sie nicht über die konservierende Wirkung von Zucker.

Mit Steviolglykosiden gesüßte Lebensmittel sind auch für Diabetiker geeignet. Sie sollten jedoch daran denken: Steviaprodukte können auch Zucker enthalten.

Derzeit keine Überdosierung

Bereits 2010 hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, Efsa, die süßenden Stoffe aus Stevia als gesundheitlich unbedenklich erklärt. Sie seien weder krebserregend noch würden sie der Fortpflanzung schaden. Um einer Überdosierung vorzubeugen, hat die Efsa eine Tagesdosis von 4 Milligramm Steviolglykosiden pro Kilogramm Körpergewicht festgelegt. In normaler Menge verzehrt, schöpft kein Steviaprodukt im Test diese Dosis auch nur annähernd aus. Auch wer über den Tag verteilt mehrere Produkte zu sich nimmt, erreicht das Limit nicht. ■



Andechser Natur Stevia Bio-Jogurt Maracuja-Banane. Preis: 1,25 Euro für 2-mal 125 g

Mit Steviatee. Andechser süßt mit Steviatee – wässrigem Extrakt aus Steviablättern. Das ist eine Besonderheit. Stevia macht rund 20 Prozent der Süße aus. Etwa 12 Gramm Zucker pro Becher. Schmeckt frucht-säuerlich, leicht süß.

Nevela Tafelsüße mit Stevia. Preis: 2,99 Euro pro 75 Gramm

Kräftig süß. Die Süßkraft des Streupulvers, das wie Zucker verwendet werden kann, stammt zu hundert Prozent aus Stevia. Mit langsam eintretender, kräftiger, lang anhaltender Süße. Fast kalorienfrei. Mit Maltodextrin als Trägerstoff.

Eurovera Stevia Edle Süße. Preis: 6,95 Euro pro 250 Stück

Sehr süß und teuer. Die Süßkraft der kalorienfreien Tabletten kommt vollständig aus Stevia. Sie enthalten auch Erythrit. Intensiv, lang anhaltend süß. Auch in Apotheken zu finden. Gibt nicht an, dass Steviolglykoside verwendet werden.

dm/Das gesunde Plus Stevia. Preis: 1,95 Euro pro 100 Stück

Kräftig süß. Die Süßkraft dieser Süßstofftabletten kommt vollständig aus Stevia. Mit langsam eintretender, dann kräftiger und sehr lang anhaltender Süße. Sehr leicht bitter. Kalorienfrei. Bei der Drogeriekette dm erhältlich.

So haben wir getestet

Im Schnelltest prüften wir exemplarisch 16 Produkte mit Auslobung von Stevia (Steviolglykosiden). Bei sechs davon untersuchten wir zusätzlich ein herkömmlich gesüßtes Vergleichsprodukt ohne Stevia. **Einkauf der Prüfmuster:** Juli/August 2012. **Preise:** Von uns bezahlte Einkaufspreise.

Prüfung der süßenden Zutaten

In Anlehnung an ASU nach Paragraf 64 LFGB wurden geprüft: Zucker (Saccharose, Glukose, Fruktose, Maltose und Laktose), Zuckeralkohole (Sorbit, Maltit, Isomalt, Erythritol) und Süßstoffe (Aspartam, Acesulfam K). Steviolglykoside (Steviosid, Rebaudiosid A) wurden mittels LC-MS/MS bestimmt, ihre Süßkraft auf Basis von Saccharose berechnet.

Sensorische Prüfung

In Anlehnung an ASU nach Paragraf 64 LFGB beschrieben drei geschulte Prüfpersonen Aussehen, Geruch, Geschmack und Mundgefühl der Produkte. Die Tafelsüßen wurden zuvor in Wasser gelöst. Die sechs Vergleichsprodukte wurden ihren Pendanten mit Stevia gegenübergestellt und paarweise verkostet.

Prüfung der Deklaration

Überprüfung der Auslobungen rund um Stevia, Teilüberprüfung der Nährwertangaben.



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. Andreas Oehler (Vorsitzender), Volker Angres, Gerd Billen, Prof. Dr. Manfred Hennecke, Prof. Dr. Lucia Reisch, Isabel Rothe, Prof. Dr. Volker Wolff
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
Vorstand	Hubertus Primus
Weiteres Mitglied der Geschäftsleitung	Dr. Holger Brackemann
Bereich Untersuchungen	Dr. Holger Brackemann (Bereichsleiter) Preiserhebungen: Manfred Groß; Prüfmustereinkauf: Dirk Weinberg Claudia Gaca, Susanne Neunzerling, Sibylle Schalock, Hartmut Schäfer Jürgen Nadler (Wissenschaftlicher Leiter); Projektleiter: Dr. Markus Bautsch, Jenny Braune, Dr. Dirk Lorenz, Marcus Pritsch, Dr. Bernd Schwenke, Simone Vintz, Dr. Kirstin Wethemak; Marktanalyse und Projektassistenz: Heike Clemens, Philipp Dammerschneider, Thomas Grund, Lutz Konzag, Danielle Leven Henning Witthöft (Journalistischer Leiter); Redakteure: Ronald Dammerschneider, Peter Knaak, Stephan Scherfenberg, Christian Schlüter, Michael Wolf
Verifikation	Elke Gehrke (Wissenschaftliche Leiterin); Projektleiter: Hans-Peter Brix, Christiane Böttcher-Tiedemann, Renate Ehrnsperger, Dr. Konrad Giersdorf, Henry Görlietz, Till Kolja Oppel, Dr. Dagmar Saurbier, Anke Scheiber, Dr. Peter Schick, Jörg Siebolds; Marktanalyse und Projektassistenz: Ingo Bengelsdorf, Toralf Hainisch, Wolfgang Lerch, Simone Lindemann, Yvonne Sanguinetti, Michael Vogt
Multimedia	Lothar Beckmann (Journalistischer Leiter); Redakteure: Brigitte Kluth-Kosnik, Michael Koswig, Cecilia Meusel, Thomas Müller, Falk J. Murko, Herbert Noll, Jürgen Tewes
Haus, Energie, Freizeit und Verkehr	Dr. Ursula Loggen (Wissenschaftliche Leiterin); Projektleiter: Katrin Andruschow, Dr. Heike Dieckmann, Dr. Birgit Luther, Christiane Nientimp, Dr. Birgit Rehleder, Janine Schlenker, Dr. Gunnar Schwan, Dr. Jochen Wettach; Marktanalyse und Projektassistenz: Michaela Backhus, Julia Leise, Harry Mallok, Annegret Plock, Nada Quenzel, Gabriele Scheefe Isabella Eigner (Journalistische Leiterin); Redakteure: Ina Bockholt-Lippe, Ursula Lüders, Nicole Merbach, Dr. Bettina Sauer, Sara Waldau, Swantje Watertraat
Ernährung, Kosmetik und Gesundheit	Dr. Michael Cordes (Wissenschaftlicher Leiter); Projektleiter: Dr. Anett Brauner, Sandra Baumert, Gabriele Gollnick; Verifikation: Dr. Andrea Goldenbaum; Marktanalyse und Projektassistenz: Benjamin Barkmeyer, Sylvia Keske-Fouda, Andrea Kiesner Alrun Jappe (Journalistische Leiterin); Redakteure: Christina Engel, Andrea Frey Vertrieb Zeitschriften: Frank Beich (Ltg.); ZENIT Pressevertrieb GmbH, Julius-Hölder-Straße 47, 70597 Stuttgart, Tel. 07 11/725 21 90, Fax 07 11/7 25 34 0 Heike van Laak (Leiterin), Ute Bränzelt, Bettina Dingler, Petra Rothbart
Weiterbildung	
Marketing, Leserservice und Vertrieb	
Presse	
Redaktion test	
Chefredakteurin	Anita Stocker (verantwortlich)
Stellvertretender Chefredakteur	Peter Gurr
Textchefin	Marina Pauly
Redaktionsassistenz	Britta Ossig-Moll
Grafik	Nina Mascher (Art Direction), Susanna Donau, Anne Lehmann, 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
Weitere Mitarbeiter dieser Ausgabe	Roland Aulitzky, Kerstin Backfons, Michael Beumer, Michael Bruns, Martin Gobbin, Alena Hecker, Aline Klett, Sophie Mecchia, Susanne Meunier, Michael Sittig, Thomas Walbröhl, Simone Weidner, Marion Weitemeier
Litho	tiff.any GmbH Berlin
Druck	Umschlag: KonradinHeckel Nürnberg; Bestellkarte: Offsetdruck Nürnberg; Innenteil: PRINOVIS Nürnberg
Abonnement	Jahresabonnement Inland: 51,70 Euro (inklusive gesetzlicher MwSt. und Versandkosten); Jahresabonnement Ausland: Euro-Länder 51,70 Euro, Schweiz 87,60 sfr., andere Länder 57,70 Euro Preis für das Einzelheft: 4,90 Euro (inklusive gesetzlicher MwSt.) Auslandspreis für das Einzelheft: 4,90 Euro/8,50 sfr (bei Postzustellung zuzüglich Porto)
ISSN	0040-3946
Bildnachweis	Titel: A. Plewinski; Thinkstock / Digital Vision Rücktitel: DeLonghi; Stockfood / A. Plewinski; Thinkstock Fotos: Ralph Kaiser; Michael Haase; Anke Jacob (S. 3); Lego (S. 39); Gigaset (S. 43); LG (S. 49) Infografiken: Kati Hammling / www.ktgrafix.de

Lastminute.de Barthstr. 26 80339 München Tel. 0 180 5/77 72 57 Fax 0 89/4 44 69 06 82 www.lastminute.de	Autokindersitze Seite 78–81
Opodo.de Mönckeburgstr. 27 20095 Hamburg Tel. 0 180 5/67 63 61 Fax 0 180 5/66 66 15 www.opodo.de	Bebecar Utilidades para Crianca, S.A. Rua Domingos Oliveira Santos 62, Apartado 8 4509–903 Caladas de S. Jorge Portugal Tel. 00351/256/91 04 00 Fax 00351/256/91 13 46 www.bebecar.com
Travelchannel.de Travel Overland Flugreisen Leopoldstr. 252 80807 München Tel. 0 800/1 01 45 14 Fax 0 89/30 79 86 33 www.travelchannel.de	BeSafe HTS BeSafe Safety AB Postfach 12 01 55 30671 Pattensen Tel. 0 180 5/32 76 27 Fax 0 180 5/48 74 87 www.besafe.eu
Travelscout24.de Triplemint Berliner Str. 2 63065 Offenbach am Main Tel. 0 800/1 00 41 16 www.TravelScout24.de	Brevi Via Lombardia, 15/17 24060 Telgate (BG) Italien Tel. 00 39/35/8 35 93 11 www.brevi.eu
Weg.de Comvel Hanauer Str. 56 80992 München Tel. 0 180 5/18 55 55 Fax 0 2 34/5 79 64 78 www.weg.de	Chicco Artsana Germany Borsigstr. 1 63126 Dietzenbach Tel. 0 60 74/49 52 14 Fax 0 60 74/49 52 00 www.chicco.de

Concord Postfach 11 62 95342 Stadtsteinach Tel. 0 95 25/9 55 00 Fax 0 95 25/95 50 55 www.concord.de	Maxi Cosi Dorel Germany Augustinusstr. 9 c 50226 Frechen Tel. 0 22 34/9 64 30 Fax 0 22 34/96 43 33 www.maxi-cosi.de
Cybox Columbus Trading-Partners Riedinger Str. 18 95448 Bayreuth Tel. 09 21/78 51 10 Fax 09 21/78 51 19 99 www.cybox-online.com	Peg Perego Peg Postfach 17 80 85201 Dachau Tel. 0 81 31/5 18 50 Fax 0 81 31/51 85 40 www.peg.de
Graco Postfach 14 18 32112 Hiddnhausaen Tel. 0 52 23/87 98 93 Fax 0 52 23/87 98 70 www.graco.de	Recaro Guttenbergstr. 2 95352 Marktlegast Tel. 0 92 55/7 70 Fax 0 92 55/77 13 www.recaro-cs.com
Jane siehe Concord	Römer Britax Römer Postfach 34 49 89024 Ulm Tel. 07 31/9 34 50 Fax 0 7 31/9 34 52 10 www.britax-roemer.de
Kiddy Schaumburgstr. 8 95032 Hof Tel. 0 92 81/7 08 00 Fax 0 92 81/70 80 21 www.kiddy.de	Takata Bahnhof 1 63743 Aschaffenburg Tel. 0 60 21/6 50 Fax 0 60 21/65 11 78 www.takata-childseats.com
Kiwiy Protexer Consulting Holzhäuser Str. 11 61352 Bad Homburg Tel. 0 61 72/6 82 68 43 www.protexer.de	

Verbraucherinstitutionen

Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) Markgrafenstr. 66, 10969 Berlin Tel. 0 30/25 80 00 info@vzbv.de, www.vzbv.de	86609 Donauwörth, Münsterplatz 4 Tel. 09 06/82 14
DHB – Netzwerk Haushalt. Berufsverband der Haushaltsführenden Oxfordstr. 10, 53111 Bonn Tel. 02 28/23 77 18 www.dhb-netzwerk-haushalt.de	91301 Forchheim, Sattlerortstr. 5 Tel. 09 191/6 46 89
Europäisches Verbraucherzentrum Deutschland 77694 Kehl, Bahnhofplatz 3 Standort Kiel: 24103 Kiel, Andreas-Gayk-Str. 15 Tel. 0 78 51/99 14 80, Fax 0 78 51/99 14 81 11, info@cec-zev.eu, www.cec-zev.eu	85049 Ingolstadt, Kuperferstr. 24 Tel. 08 41/95 15 99 90
VerbraucherService Bayern im KDFB Landesgeschäftsstelle Dachauer Str. 5/V, 80335 München Tel. 0 89/51 51 87 43 info@verbraucherservice-bayern.de www.verbraucherservice-bayern.de	85375 Neufahrn, Bahnhofstr. 32 Tel. 0 81 65/6 07 48, verbraucher@neufahrn.de
Beratungsstellen: E-Mail-Adressen der Beratungsstellen: Ort (z. B. Augsburg)@verbraucherservice-bayern.de	94032 Passau, Ludwigsplatz 4/1 Tel. 08 51/3 62 48
63739 Aschaffenburg, Dalbergstr. 15 (Rathaus, Sitzungsgebäude) Tel. 0 60 21/3 30 12 18	93047 Regensburg, Frauenberg 4 Tel. 09 41/5 16 04
91522 Ansbach, Nürnberger Str. 32/1 Tel. 09 81/97 78 97 93	92421 Schwandorf, Spitalgarten 1 (neues Rathaus), Tel. 0 94 31/4 52 90
86152 Augsburg, Ottmarsgässchen 8 Tel. 08 21/15 70 31	83278 Traunstein, Bahnhofstr. 1 Tel. 08 61/6 09 08
96047 Bamberg, Grüner Markt 14 Tel. 09 51/20 25 06	97070 Würzburg, Bahnhofstr. 4 – 6 Tel. 09 31/30 50 80
93413 Cham, Obere Regenstr. 15 Tel. 099 71/67 53	VerbraucherService im Katholischen Deutschen Frauenbund Bundesgeschäftsstelle Kaesenstr. 18 50677 Köln Tel. 02 21/86 09 20 bundesverband@frauenbund.de www.frauenbund.de
	Aktion Bildungsinformation Verbraucherschutz in Bildungsfragen Lange Str. 51 70174 Stuttgart Tel. 07 11/22 02 16 30 info@abi-ev.de, www.abi-ev.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.

0 700 Kostenfrei.	0 1803 9,0 Cent/Min.
0 800 Kostenfrei.	0 1805 14 Cent/Min.
0 180 1 3,9 Cent/Min.	0 188 09 49 Cent/Min.
0 1802 6,0 Cent/Anruf.	0 900 1 Hier können Kosten von 49 bis 124 Cent/Min. entstehen.