

Das Büfett ist eröffnet

Räucherlachs Ob im Edelkaufhaus oder beim Discounter: Guten Räucherlachs können Feinschmecker in den unterschiedlichsten Preiskategorien erwerben. Schlechten leider auch.

Er gilt vielen als König der Fische – und in der geräucherten Variante thront Lachs auf Festtagsbüfettis. Die Zeiten, in denen man den feinen Fisch ausschließlich mit einem Tupper Sahnemeerrettich servierte, sind vorbei. „Als Tatar ist Räucherlachs eine perfekte Vorspeise – abgeschmeckt mit Olivenöl, Pfeffer, Salz und Kräutern und angerichtet auf einem Kartoffel-Rösti“, sagt Kenneth Gjerrud. Der gebürtige Norweger ist Caterer der nordischen Botschaften in Berlin.

Jedes Gericht ist allerdings nur so gut wie seine Zutaten. Wir haben 20 Räucherlachsprodukte getestet, 16 aus Zuchtlachs und 4 aus Wildlachs. Zuchtlachs ist geschnitten und abgepackt im Kühlregal beim Discounter schon für 1,65 Euro pro 100 Gramm zu haben. Viermal kauften wir Räucherlachs an der Bedientheke – der teuerste stammte aus der Feinschmecker-Etage im Berliner Kaufhaus des Westens, KaDeWe: ein Wild-

Fingerfood.
Räucherlachs und Brot sind eine beliebte Kombination.



FOTO: THINKSTOCK

Unser Rat

Testsieger ist der norwegische Zuchtlachs von **Lidl/Odin Seafoods** (1,65 Euro – alle Preise pro 100 Gramm). Er schneidet in der sensorischen Beurteilung und auch insgesamt sehr gut ab. Knapp dahinter liegt der **Laschinger/Räucherlachs Premiumqualität** für 2,27 Euro. Bester Wildlachs ist der **rote Königslachs** von der Bedientheke im **KaDeWe** – auch er mit der Note sehr gut für Aussehen, Geruch und Geschmack. Mit 16,80 Euro ist er zehnmal so teuer wie der Lidl-Lachs.

lachsfilet für 16,80 Euro je 100 Gramm. So unterschiedlich wie die Preise war auch die Qualität der Produkte: Die Ergebnisse reichen von sehr gut bis mangelhaft.

Sehr gute Qualität für wenig Geld

Sowohl im Test als auch auf dem Büfett gilt: Wie Räucherlachs ankommt, ist eine Frage von Aussehen, Geruch und Geschmack – alles Kriterien, die die Tester bei der sensorischen Prüfung bewerteten. „Räucherlachs sollte nicht fischig riechen oder schmecken“, sagt Profikoch Gjerrud. „Da er auf dem kalten Büfett gerne in Scheiben serviert wird, ist auch die Optik wichtig.“

Acht Produkte im Test sind sensorisch gut, drei sogar sehr gut. Darunter auch der teuerste: der wilde Königslachs aus dem KaDeWe. Qualitativ wird er seinem stolzen Preis durchaus gerecht. Testsieger ist jedoch ein Zuchtlachs vom Discounter: Der Räucherlachs von Lidl/Odin Seafoods kostet nur ein Zehntel des Luxus-Lachses. Sensorisch verdient er aber eine glatte Eins: Seine aromatische und frische Lachsnote fiel den Verkostern besonders positiv auf.

Am besten umgehend essen

Räucherlachs ist ein empfindliches Lebensmittel, da er nur kaltgeräuchert wird und damit anfällig für Keime ist (siehe *Kasten rechts*). Alle Produkte im Test tragen ein Verbrauchsdatum, bis zu dem der Lachs spätestens verzehrt sein sollte. Eigentlich müssten die Produkte bis zu diesem Tag mikrobiologisch unauffällig sein. In unserem Test war das zweimal nicht der Fall.

In allen Packungen des Räucherlachses von Aldi Süd/Norfisk fanden wir am Verbrauchstag eine erhöhte Zahl Enterobakterien, wie sie unter anderem im menschlichen Darm vorkommen. Krankmachende Keime, etwa Salmonellen, waren nicht darunter. Dennoch ist das Ergebnis unschön, denn Enterobakterien können ein Hinweis auf Hygienemängel sein.

Auch geschmacklich überzeugte der Aldi-Lachs nicht, er schmeckte leicht fischig und säuerlich. Das kann, muss aber nicht an der erhöhten Keimzahl liegen. Der Wildlachs von Krone Fisch wies dieselben geschmacklichen Defizite auf, war mikrobiologisch aber in Ordnung.

Listerien im Räucherlachs von Norfisk

Besonders tückisch, weil sie weder auffällig schmecken noch riechen, sind Listerien. Im Räucherlachs von Norfisk Delikatessen konnten wir diese Bakterien in einer Packung nachweisen. Das Produkt hätte so ▶

Lachs und Lachersatz: Die wichtigsten Zubereitungsformen

Räuchern und Beizen machen haltbar

Räucherlachs. Die gebräuchlichste Methode, um den leicht verderblichen Fisch haltbar zu machen, ist das Räuchern. Bevor der filetierte Lachs in den Räucherofen kommt, wird er gesalzen – traditionell trocken und von Hand. Das Salz ist wichtig für den Geschmack und wirkt konservierend, da es dem Fisch Wasser entzieht. Eine moderne Methode ist das Flüssigsalzen durch Injektion. Fisch, der so behandelt wurde, nimmt an Gewicht zu und ist meist nicht mehr so fest wie trockengesalzener. Viele Anbieter im Test werben damit, dass ihr Fisch trocken und von Hand gesalzen ist. Nach dem Salzen wird der Fisch bei Temperaturen zwischen 20 und 30 Grad Celsius kaltgeräuchert, etwa über Buchenholzrauch. Die Lachsseiten liegen meist auf Gitterrosten in der Räucherkammer (siehe Foto unten links). Details, wie Rauchdichte oder Räucherzeit, sind oft Geheimnis des Herstellers.

Stremellachs. Anders als Räucherlachs wird Stremellachs heiß bei mehr als 60 Grad Celsius geräuchert. Er wird in geschnittenen Streifen verarbeitet und verkauft. Daher hat er auch seinen Namen: Stremel ist norddeutsch und bedeutet Streifen. Die heißgeräucherten Stücke werden pur oder gewürzt angeboten, etwa mit Pfeffer und Senfkörnern (siehe Foto unten rechts). Stremellachs kann sowohl kalt als auch warm serviert werden.

Graved Lachs. Graved Lachs wird nicht geräuchert, sondern gebeizt. Ursprünglich kommt dieses Konservierungsverfahren aus Skandinavien – übersetzt bedeutet Graved Lachs „vergrabener Lachs“. Die Lachsseiten wurden früher mit einer Beize aus Salz, Zucker, Kräutern und Gewürzen eingegeben, danach in der kühlen Erde vergraben und mit Steinen beschwert. Der Druck und die Beize konservierten den Fisch. In der industriellen Herstellung wird Graved Lachs gebeizt und reift dann unter leichtem Druck in Kühllhäusern. Im Handel wird er oft geschnitten und zusammen mit einer süßlichen Senf-Dill-Soße angeboten. Gebeizter Lachs lässt sich auch leicht selbst machen (siehe Rezept S. 98).

Seelachs (Köhler) oder Alaska-Seelachs (Pazifischer Pollack). Diese fettarmen, hellfleischigen Fische haben trotz ihres Handelsnamens nichts mit Lachs zu tun, sondern gehören zur Familie der Dorsche. Im Kühlregal sind die beiden Fische in unterschiedlichen Varianten vertreten: Es gibt sie als Scheiben oder Schnitzel. Teils werden sie kaltgeräuchert angeboten oder mit Raucharoma, eingelegt in Öl. Damit sie dem Räucherlachs optisch näher kommen, werden geräucherter Seelachs und Alaska-Seelachs rot gefärbt. Um Verwechslungen mit Räucherlachs zu vermeiden, muss auf dem Etikett der Hinweis „Lachersatz“ stehen.



Räucherlachs. Für den typischen Geschmack sorgt oft Buchenholzrauch.



Stremellachs. Der Heißgeräucherte lässt sich warm und kalt genießen.

FOTOS: KEYSTONE / M. BAHLO; FOTOLIA / M. ROGNER

Kühl aufbewahren und fix verbrauchen

Keine Vorräte anlegen. Räucherlachs ist ein empfindliches Produkt. Kaufen Sie ihn daher nur nach Bedarf. Achten Sie schon im Laden darauf, dass er gut gekühlt lagert und bringen Sie ihn idealerweise in einer Kühltasche nachhause.

Kühl aufbewahren. Räucherlachs gehört in den Kühlschrank. Dessen Temperatur sollte maximal 7 Grad Celsius betragen.

Fix verbrauchen. Ungeöffnet und kühl gelagert soll Räucherlachs bis zum Verbrauchsdatum mikrobiologisch in Ordnung sein. Nicht alle Produkte im Test schafften das, obwohl wir sicherstellen, dass die Kühlkette von unserem Einkauf bis zur Untersuchung eingehalten wird. Essen Sie Räucherlachs daher besser einige Tage vor Ablauf der Verbrauchsfrist. Angebrochene Packungen sollten Sie spätestens am nächsten Tag aufbrauchen.

Richtig vorbereiten. Räucherlachs entfaltet sein volles Aroma, wenn Sie ihn eine halbe Stunde vor Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.

In Maßen zugreifen. Räucherlachs enthält eine Menge Salz. In 100 Gramm Räucherlachs im Test waren es im Schnitt rund 3 Gramm – das entspricht der Hälfte der empfohlenen Tagesmenge von 6 Gramm.

Verzicht üben. Räucherlachs kann Listerien enthalten. Diese Bakterien können die sogenannte Listeriose auslösen. Bei Schwangeren, Neugeborenen und immunschwachen Menschen kann Listeriose einen schweren Verlauf nehmen und zu Blutvergiftungen, Gehirn- oder Gehirnhautentzündung führen und sogar tödlich sein. Bei Schwangeren erhöhen sie das Risiko von Früh- und Fehlgeburten. Gesunde Erwachsene müssen sich vor den Erregern in aller Regel nicht fürchten.

nicht verkauft werden dürfen. Mangelhaft lautet das Qualitätsurteil. Listerien sind für gesunde Erwachsene in der Regel unproblematisch. Für Schwangere, Neugeborene oder Immungeschwächte können sie aber gefährlich werden (siehe Kasten links).

Keine Schummelei bei der Echtheit

Wildlachs ist meist teurer als Lachs aus Aquakulturen. Im letzten Test (siehe Heft 1/2010) wurde bei der Echtheit des Fisches zum Teil getrickt: Damals war ausgerechnet der teuerste, als Wildlachs ausgewiesene Fisch aus dem KaDeWe ein Zuchtlachs. Diesmal ist jeder Wildfisch im Test auch wirklich in Freiheit geschwommen.

Das ist einerseits erfreulich, kann andererseits aber einen Nachteil mit sich bringen. Anders als Farmlachs ist freilebender Fisch oft von Parasiten befallen. Wildlachs beispielsweise kann Fadenwürmer (Nematoden) enthalten, die mit bloßem Auge kaum erkennbar sind. Erhitzen, Einfrieren und Salzen in ausreichender Menge tötet die Schmarotzer ab. Da Wildlachs für Räucherlachs zum Schutz vor Parasiten laut EU-Verordnung in der Regel tiefgefroren werden muss, enthält er allenfalls tote Fadenwürmer. Wünschenswert sind Wurmläichen im Fisch aber nicht.

Wir haben Scheibe für Scheibe durchleuchtet und wurden fündig. Im Wildlachs von Krone Fisch lag die Nematodenzahl im tolerierbaren Bereich, in zwei von drei 150-Gramm-Packungen waren es je zwei Nematoden. Der Wildlachs von Stührk war deutlich stärker befallen. Wir prüften daher weitere Packungen, insgesamt 16 Stück. In den meisten entdeckten wir Fadenwürmer – stets in einer Anzahl, die wir als ekel-



erregend einstufen. Die Folge für Stührk: mangelhaft. In einer der 50-Gramm-Packungen fanden wir sogar zehn Fadenwürmer. Laut Sachverständigen-Gremium für tierische Lebensmittel (ALTS) sind mehr als 20 Nematoden pro Kilo Lachs nicht akzeptabel (siehe „So haben wir getestet“).

Zuchtlachs ist fetter als Wildlachs

Lachs ist nicht nur beliebt, sondern auch gesund, obwohl er recht fett ist. Neben Vitaminen, Mineralstoffen und leicht verdaulichem Eiweiß enthält er reichlich wertvolle Omega-3-Fettsäuren. 100 Gramm Zuchtlachs hatten im Test rund 150 bis 215 Kilokalorien, Wildlachs 105 bis 120 Kilokalorien.



Das Auge isst mit. Bei geschnittenem Lachs ist die Optik wichtig.



Von der Rolle.
Lachs ist ein Büffetklassiker. Zum Hingucker wird er als Rolle mit Spinat und Frischkäse.

Ausnahme: der Königsachs. Er hat von Natur aus einen höheren Fettanteil als seine wilden Artgenossen und bringt es auf 181 Kilokalorien pro 100 Gramm.

Der Fettgehalt bei Räucherlachs kann saisonal und abhängig vom verwendeten Teil des Fisches schwanken. So erklären sich die zum Teil enormen Unterschiede zwischen dem Fettgehalt laut Deklaration und dem unserer Analyse. Bei Friedrichs Wildlachs etwa betrug die Abweichung stolze 64 Prozent. Der Fisch war deutlich fettärmer als auf der Packung angegeben.

Fürs Büfett mit Dip oder gerollt

Viele Produkte im Test überzeugen sensorisch und mikrobiologisch. Das macht Appetit. Zum Lachs auf dem kalten Büfett empfiehlt der norwegische Koch Kenneth Gjerrud zum Beispiel einen frischen Avocado-Dip. Optisch viel her macht eine Lachsrolle (siehe Foto oben), die sich wahlweise mit gebeiztem oder geräuchertem Lachs zubereiten lässt (Rezept auf www.test.de, Suchwort „Lachsrolle“). Wie sich Lachs einfach und originell beizen lässt, lesen Sie im Rezept auf Seite 98.

Manchmal sind die guten Dinge auch ganz einfach. Skandinavien etwa essen ihren Fisch gern auf Smørrebrød, also Butterbrot. „Meist wird es so dick belegt, dass man es mit Messer und Gabel essen muss“, sagt Koch Gjerrud. Beliebt ist zum Beispiel die Variante mit Räucherlachs und Rührei – ein guter Tipp fürs Neujahrsfrühstück. ■
Tabelle auf den Seiten 26 und 27.

So haben wir getestet

Im Test: 20 Räucherlachsprodukte, davon 16 aus Zuchtlachs (darunter 2 Bioprodukte) sowie 4 aus Wildlachs. Insgesamt 4 Produkte stammen von Bedientheken. **Einkauf der Prüfmuster:** Juli bis August 2014. Alle Ergebnisse und Bewertungen beziehen sich auf Proben mit dem angegebenen Verbrauchsdatum.

Preise: Anbieterbefragung im November 2014.

ABWERTUNGEN

Das test-Qualitätsurteil konnte höchstens eine halbe Note besser sein als die sensorische Beurteilung. Lautete die Beurteilung für die mikrobiologische Qualität ausreichend oder schlechter oder für Nematoden mangelhaft, konnte das test-Qualitätsurteil nicht besser sein.

SENSORISCHE BEURTEILUNG: 45 %

In Anlehnung an Methoden der amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren (ASU) nach Paragraph 64 LFGB beschrieben fünf geschulte Prüfpersonen in Einzelprüfung: Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz, Textur, Mundgefühl und Nachgeschmack bei Raumtemperatur. Jeder Prüfer verkostete die anonymisierten Proben unter gleichen Bedingungen, aber in anderer Reihenfolge. Wildlachs und Zuchtlachs wurden getrennt geprüft. Auffällige oder fehlerhafte Produkte wurden mehrmals geprüft. Abweichende oder untypische Ausprägungen wurden je nach Art und Intensität als Fehler eingestuft. Danach wurde ein Konsens für die Beschreibung zwischen allen Prüfern erarbeitet. Dieser war die Basis für die Bewertung.

SCHADSTOFFE: 15 %

In Anlehnung an die ASU prüften wir auf biogene Amine, polychlorierte Biphenyle und Organochlorpestizide. Den Gehalt an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen prüften wir mittels GC/MS, Quecksilber und Blei nach DIN-EN.

MIKROBIOLOGISCHE QUALITÄT: 15 %

In Anlehnung an die ASU erhoben wir bei allen Produkten bei Probeneingang und erneut am Verbrauchsdatum die Gesamtkeimzahl und untersuchten gleichzeitig auf Listerien, Enterobakterien, Pseudomonaden und Milchsäurebakterien. Wir prüften außerdem auf Hefen nach ISO.

NEMATODEN: 5 %

Wir prüften je Produkt alle Scheiben aus drei Packungen mittels Sichtkontrolle auf dem Leuchttisch. Bei den Großpackungen von der Theke untersuchten wir jeweils Scheiben von drei unterschiedlichen Stichprobenstellen aus einer Lachsseite beziehungsweise aus einem Lachsfilet. Bei auffälligen Ergebnissen prüften wir weitere Packungen nach. Bei unserer Bewertung orientierten wir uns an der Einschätzung

des Arbeitskreises der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS). Danach sind pro Kilogramm Lachs mehr als 20 Nematoden nicht mehr akzeptabel. In diesem Fall bewerteten wir mit mangelhaft, bei jeglichem niedrigerem Positivbefund von Nematoden mit ausreichend.

VERPACKUNG: 5 %

Drei Experten prüften Öffnen und Entnehmen, Materialkennzeichnung sowie Recyclinghinweise. Zusätzlich untersuchten wir die Füllmenge und die Schutzatmosphäre.

DEKLARATION: 15 %

Überprüfung gemäß lebensmittelrechtlicher Vorschriften auf Vollständigkeit, Richtigkeit der Kennzeichnung sowie von Portions- und Nährwertangaben und Lagerungshinweisen. Drei Experten beurteilten darüber hinaus die Übersichtlichkeit und Leserlichkeit.

WEITERE UNTERSUCHUNGEN

In Anlehnung an die ASU haben wir geprüft: pH-Wert, Gesamtfett, Rohprotein, Chlorid, Natrium, Fischart, gesamtflüchtiger Basenstickstoff, Salmonellen, koagulase-positive Staphylokokken, Clostridien und Escherichia Coli (E.coli). Per DGF-Methode wurde die Fettsäureverteilung überprüft. Die Echtheit von Wildlachs untersuchten wir anhand des Verhältnisses der Astaxanthin-Enantiomere mittels HPLC. Auf Hemmstoffe prüften wir nach der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene; auf Triphenylmethanfarbstoffe mittels HPLC-MS/MS. Kadmium wurde nach DIN-EN untersucht. Berechnet wurden der Brennwert (aus Fett und Protein) und der Kochsalzgehalt (aus Natrium und Chlorid).



Kein Augenschmaus. Braunes Muskelfleisch riecht und schmeckt dumpfer. Es mindert auch optisch den Genuss.

Zuchtlachs (geräuchert)

So schmeckt der geräucherte Zuchtlachs:

Der typische Zuchtlachs hat hellrosa bis kräftig lachsfarbenes Muskelfleisch. Er riecht und schmeckt nach Lachs und Rauch. Im Geschmack ist er salzig und im Mundgefühl kräftig zart und schmelzend. Besonderheiten einzelner Produkte im Test nennt die Tabelle.

Große Unterschiede. Lidl/Odin Seafoods und Laschinger punkten in Aussehen, Geruch und Geschmack. Das Produkt von Lidl trumpft mit einer aromatisch-frischen Lachsnote auf. Insgesamt überzeugt mehr als die Hälfte der Zuchtlachse sensorisch.

Unerwünschte Keime. Der Räucherlachs von Aldi Süd/Norfolk enthielt viele Enterobakte-

rien. Listerien fanden wir im Norfisk-Räucherlachs in einer Packung. Alle anderen Produkte waren mikrobiologisch gut bis sehr gut.

Schwankende Werte. Der Fettgehalt kann saisonal und je nach Teil des Fisches variieren. Der Zuchtlachs im Test enthielt rund 7 bis 14 Prozent Fett. 100 Gramm hatten rund 150 bis 215 Kilokalorien (620 bis 900 Kilojoule).



+ test Räucherlachs		Zuchtlachs								
		Lidl/Odin Seafoods Norwegischer Räucherlachs ⁴⁾	Laschinger Räucherlachs Premiumqualität	Kaufland Räucherlachs classic Thekenware ⁶⁾	Aldi (Nord)/Rookhus Echter Räucherlachs	Frische Paradies/Vidal Hohenunkel Schottischer Räucherlachs	Friedrichs Original Rauch-Lachs ⁷⁾	Karstadt Feinkost/Perfetto Schottischer Rauch-Lachs Thekenware ⁶⁾	Krone Fisch Räucher-Lachs	Nordsee Ikarimi-Räucherlachs Thekenware ¹¹⁾
Gewichtung										
Mittlerer Preis ca. (Euro) / Inhalt (g)		3,30 / 200	3,40 / 150	3,50 / 100	3,30 / 200	9,00 / 200	4,00 / 100	6,00 ¹⁰⁾ / 100	3,75 / 200	6,65 / 100
Preis ca. (Euro) pro 100 g		1,65	2,27	3,50	1,65	4,50	4,00	6,00	1,88	6,65
Herkunft bzw. Fanggebiet ¹⁾		Norwegen	Norwegen	Norwegen	Norwegen	Schottland	Norwegen ³⁾	Schottland	Norwegen	Norwegen
+ test - QUALITÄTSURTEIL	100%	SEHR GUT (1,5)	GUT (1,7)	GUT (1,9)	GUT (2,0)	GUT (2,1)	GUT (2,2)	GUT (2,2)	GUT (2,2)	GUT (2,2)
SENSORISCHE BEURTEILUNG	45%	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,5)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,5)	gut (2,5)	gut (2,5)
Besonderheiten und Fehler in Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz und Mundgefühl (Fehler sind fett gedruckt)		Riecht und schmeckt aromatisch, frisch, kräftig nach Rauch. Schmeckt kräftig nach Lachs, kräftig salzig. Sehr zartschmelzend und buttrig auf der Zunge.	Riecht und schmeckt aromatisch, kräftig nach Rauch. Schmeckt kräftig nach Lachs, kräftig salzig. Ausgeprägter, leicht trockener Räucherrand. Teils vermehrt Füllstücke ⁵⁾ und uneinheitliche Scheiben.	Schmeckt kräftig nach Lachs, kräftig salzig.	Riecht und schmeckt kräftig nach Rauch und Lachs. Teils nicht intakte Scheiben.	Riecht kräftig nach Rauch. Schmeckt kräftig nach Lachs, kräftig salzig. Teils vermehrt Füllstücke. ⁵⁾	Riecht und schmeckt nach mildem Rauch. Schmeckt kräftig nach Lachs.	Riecht und schmeckt nach mildem Rauch, kräftig nach Lachs. Im Mundgefühl leicht faserig .	Schmeckt kräftig salzig. Scheiben sind teils ungleichmäßig dick. Teils vermehrt Füllstücke. ⁵⁾	Riecht und schmeckt leicht nach mildem Rauch, leicht dumpf . Schmeckt kräftig nach Lachs, leicht salzig. Sehr zartschmelzend und buttrig auf der Zunge.
SCHADSTOFFE	15%	gut (1,7)	gut (1,6)	gut (1,7)	gut (1,7)	gut (1,7)	gut (2,0)	gut (1,7)	gut (1,7)	gut (1,6)
MIKROBIOLOGISCHE QUALITÄT	15%	gut (1,6)	sehr gut (1,4)	sehr gut (1,2)	gut (2,0)	gut (2,0)	sehr gut (1,4)	gut (1,7)	sehr gut (1,5)	gut (1,6)
NEMATODEN	5%	Kommen bei Zuchtfischen praktisch nicht im Muskelfleisch vor. Wir haben in keinem Produkt Nematoden nachgewiesen.								
VERPACKUNG	5%	gut (1,9)	gut (1,7)	gut (2,0)	gut (2,1)	gut (2,4)	gut (2,2)	gut (2,0)	gut (2,4)	gut (2,0)
DEKLARATION	15%	gut (2,2)	gut (2,4)	gut (2,4)	gut (2,2)	befriedigend (2,7)	ausreichend (3,6)⁸⁾	gut (2,5)	gut (2,0)	gut (2,3)
AUSGEWÄHLTE MERKMALE										
Gesamtfett (g) pro 100 g (deklariert/gemessen)		9,5 / 12,3	K. A. / 8,8	K. A. / 9,6	13,0 / 8,7	K. A. / 7,3	12,0 / 9,4	12,0 / 12,8	11,0 / 11,0	K. A. / 14,3
Kochsalz (g) pro 100 g ²⁾		3,5	3,0	3,3	2,7	3,5	4,2	2,2	3,5	1,9
Zusatzstoffe / Zuckerzusatz ¹⁾		□/□	□/□	□/□	□/□	□/■	■ ⁹⁾ /□	□/□	□/■	□/□
Verbrauchsdatum ¹⁾ (Verbrauchsfrist in Tagen) ³⁾		22.08.2014 (15)	02.09.2014 (18)	08.08.14 (K. A.)	05.08.2014 (18)	21.08.14 (K. A.)	20.08.14 (15)	13.08.14 (K. A.)	30.07.2014 (14)	05.08.14 (14)

Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse:

++ = Sehr gut (0,5–1,5). + = Gut (1,6–2,5).
○ = Befriedigend (2,6–3,5). ⊖ = Ausreichend (3,6–4,5).
– = Mangelhaft (4,6–5,5).

Bei gleichem Qualitäturteil Reihenfolge nach Alphabet.

■ = Ja. □ = Nein. K. A. = Keine Angabe.

*) Führt zur Abwertung (siehe „So haben wir getestet“ auf Seite 25).

- 1) Laut Deklaration.
- 2) Laut Analyse.
- 3) Laut Anbieter.
- 4) Nicht in allen Filialen erhältlich. Laut Anbieter Rezeptur verändert durch Zusatz des Säureregulators Natriumlactat.

5) Füllstücke sind kleinere Räucherlachsstücke, die dem Gewichts-ausgleich dienen.

6) Es wurden verpackte vorgeschchnittene Lachsseiten gekauft.

7) Laut Anbieter Deklaration geändert.

8) Identitätskennzeichen auf Außen- und Innenverpackung unterschiedlich.

Wildlachs (geräuchert)

So schmeckt der geräucherte Wildlachs:

Typischerweise hat er helllachs- bis rotorange-farbenes Muskelfleisch, riecht und schmeckt kräftig nach Lachs und Rauch. Im Geschmack ist er salzig bis kräftig salzig und leicht bitter bis bitter. Mundgefühl: kräftig zart und mürbe. Besonderheiten nennt die Tabelle.

Auf Echtheit geprüft. Zum Test traten drei Wildlachs-Arten an: Königslachs (KaDeWe), Rotlachs (Krone Fisch, Stührk) und Silberlachs (Friedrichs). Unser Test ergab: Die Fischart stimmt mit der Deklaration überein.

Schlanker Wilder. Wildlachs ist fettärmer als Zuchtlachs. Ausnahme: Der Königslachs hat mit rund 10 Prozent Fett Zuchtlachs-Niveau.

Kostspielige Qualität. Der Königslachs ist der teuerste Wildlachs im Test und ein Genuss. Viele sensorische Fehler hatte dagegen der günstigste Wildlachs von Krone Fisch.

Wurmige Einlage. Die Wildlachse von Krone Fisch und Stührk enthielten Fadenwürmer. Der Stührk-Lachs fiel mit bis zu 10 Nematoden in einer Packung besonders negativ auf.



Wildlachs										
Real / Tip Räucherlachs in Scheiben	Top Mare Räucherlachs	Penny / Berida Echter Räucherlachs	Norfisk Delikatessen Bio-Räucherlachs Bio	Bio-verde Nordatlantik Lachs mild geräuchert Bio	Aldi Süd/ Norfisk Delikatessen Premium Skandinavischer Räucherlachs ¹⁵⁾	Norfisk Delikatessen Räucherlachs	KaDeWe Roter Königslachs Wildlachs-Filet-Thekenware ¹⁸⁾	Friedrichs Kodiak Wildlachs, smoked ⁷⁾	Krone Fisch Sockeye Wildlachs	Stührk Alaska Wildlachs
3,30 / 200	3,30 / 200	3,30 / 200	2,99 / 100	5,80 / 100	3,30 / 200	3,30 / 200	16,80 / 100	6,00 / 100	4,60 / 150	3,50 ¹⁰⁾ / 50
1,65	1,65	1,65	2,99	5,80	1,65	1,65	16,80	6,00	3,05	7,00
Norwegen	Norwegen	Norwegen	Norwegen	Nordatlantik ¹³⁾	Norwegen	Norwegen	Pazifik	Alaska	Nordostpazifik	Alaska
GUT (2,5)	BEFRIEDIGEND (2,6)	BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (3,0)	BEFRIEDIGEND (3,1)	AUSREICHEND (4,3)	MANGELHAFT (5,0)	GUT (1,7)	BEFRIEDIGEND (3,5)	AUSREICHEND (4,0)	MANGELHAFT (5,0)
befried. (3,0)*	befried. (3,0)*	befried. (3,0)	befried. (3,5)*	befried. (3,5)	ausreich. (4,0)	befried. (3,0)	sehr gut (1,5)	ausreich. (4,0)*	ausreich. (4,5)*	gut (2,0)
Riecht und schmeckt kräftig nach Rauch. Vereinzelt Blutpunkte. Scheiben teils auseinander. Vermehrt Füllstücke. ⁵⁾	Riecht kräftig nach Rauch, schmeckt kräftig salzig, leicht fischig. Scheiben sind teils uneinheitlich. Teils vermehrt Füllstücke. ⁵⁾ Im Mundgefühl nur zart und leicht faserig.	Riecht und schmeckt kräftig nach herbem Rauch. Schmeckt kräftig salzig, leicht säuerlich. Im Mundgefühl nur zart.	Schmeckt kräftig nach Rauch und Lachs, kräftig salzig. Riecht und schmeckt leicht tranig. Teils leicht blasses Muskelfleisch. Scheiben teils nicht intakt. Im Mundgefühl nur zart und leicht faserig.	Riecht kräftig nach Rauch, schmeckt leicht säuerlich. Deutlich ausgeprägter, trockener Räucherrand. Scheiben sind ungleichmäßig dick. Großflächig braunes Muskelfleisch.	Riecht und schmeckt kräftig nach herbem Rauch, nur leicht nach Lachs (aromaarm). Schmeckt leicht fischig, leicht säuerlich. Teils vermehrt Füllstücke. ⁵⁾ Musiges, leicht faseriges, leicht fettiges Mundgefühl.	Riecht und schmeckt kräftig nach Rauch, aromatisch. Schmeckt kräftig nach Lachs, leicht fischig. Vereinzelt Blutpunkte. Teils vermehrt Füllstücke. ⁵⁾	Riecht und schmeckt aromatisch und schmeckt sehr leicht süß, ohne bittere Note.	Riecht und schmeckt weniger intensiv, leicht erdig, säuerlich. Riecht leicht dumpf. Teils blasser Farbe, Scheibengröße teils uneinheitlich. Leicht musiges Mundgefühl.	Riecht und schmeckt leicht fischig, leicht säuerlich. Schmeckt kräftig bitter. Uneinheitlich große Scheiben mit Hämatomen, fallen teils auseinander. Vermehrt Füllstücke. ⁵⁾ Leicht zusammenziehendes Mundgefühl.	Riecht und schmeckt kräftig nach herbem Rauch, schmeckt sehr leicht süß. Teils uneinheitliche Scheibengröße.
gut (1,7)	gut (1,7)	gut (1,7)	gut (1,6)	gut (2,4)	gut (1,6)	gut (1,7)	gut (1,8)	gut (1,8)	gut (1,7)	gut (1,7)
sehr gut (1,4)	gut (1,7)	gut (1,7)	gut (1,7)	gut (1,8)	ausreichend (4,3)*¹⁶⁾	mangelhaft (5,0)*¹⁷⁾	sehr gut (1,3)	befriedigend (3,2)	gut (2,1)	gut (1,8)
gut (1,8)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,3)	gut (2,3)	befried. (2,8)	gut (2,3)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	ausreich. (4,0)¹⁹⁾	mangelh. (5,0)*²⁰⁾
befriedigend (2,6)	befriedigend (3,1)	ausreichend (3,7)¹²⁾	gut (2,1)	ausreichend (4,0)¹⁴⁾	ausreichend (4,0)¹⁴⁾	ausreichend (4,0)¹⁴⁾	gut (2,5)	befriedigend (2,7)	ausreichend (4,0)¹⁴⁾	befriedigend (3,1)
11,0 / 10,8	11,2 / 7,7	12,8 / 10,8	8,2 / 8,3	K. A. / 10,8	11,0 / 11,7	11,2 / 10,3	K. A. / 10,3	4,5 / 1,6	3,4 / 2,9	K. A. / 3,1
1,7	3,6	3,0	2,5	2,1	2,9	3,6	2,0	3,6	2,4	3,6
□/□	□/■	□/■	□/□	□/□	■ ⁹⁾ /□	□/□	□/■	■ ⁹⁾ /□	□/□	□/■
30.07.2014 (14)	31-07-2014 (14)	11.08.2014 (14)	08.08.2014 (16)	07.08.14 (15)	23.08.2014 (14)	11.08.2014 (15)	07.08.14 (10)	08.08.14 (15)	06.08.2014 (14)	20.08.2014 (K. A.)

9) Säureregulator: Natriumlactat.

10) Von uns bezahlter Einkaufspreis.

11) Es wurden verpackte ganze Lachsseiten gekauft.

12) Viele kleine Deklarationsmängel führen in Summe zur Abwertung.

13) Laut Deklaration: Irland, Großbritannien, Norwegen.

14) Auslobung als Premium-, Superior-, Feinschmecker-Qualität oder Ähnliches passt nicht zu den sensorischen Testergebnissen.

15) Laut Anbieter nicht mehr erhältlich.

16) Am Verbrauchsdatum erhöhter Gehalt an Enterobakterien.

17) Am Verbrauchsdatum Listerien in einer von fünf Packungen nachgewiesen.

18) Es wurden verpackte ganze Lachsfilets gekauft.

19) In zwei von drei Packungen je zwei Nematoden nachgewiesen.

20) In 12 von 16 Packungen zwei bis zehn Nematoden nachgewiesen.

Anbieter siehe Seite 96.

Räucherlachs Seite 22–27

Aldi (Nord)/Rookhus
Postfach 130110
45291 Essen
Tel. 02 01/859 30
Fax 02 01/859 3425
www.aldi-nord.de

Aldi Süd/Norfolk Delikatessen Premium
Postfach 100152
45401 Mülheim a.d.R.
Tel. 02 08/992 70
Fax 02 08/99 2736 10
www.aldi-sued.de

Bio-verde
Isana Naturfeinkost
Gewerberg 22
86922 Eresing/
Ammersee
Tel. 081 93/932 70
Fax 081 93/932 97
www.bio-verde.de

Friedrichs
Gottfried Friedrichs
Sitz Hamburg
Hermann-
Wüsthof-Ring 7
21035 Hamburg
Tel. 040/3982 80
Fax 040/3982 82 00
www.gottfried-friedrichs.de

Frische Paradies/Vidal Hohenunkel
Lärchenstr. 80
65933 Frankfurt/M.
Tel. 069/351 02 60
Fax 069/35 10 26 26
www.frische-paradies.de

KaDeWe
The KaDeWe Group
Tauentzienstr. 21–24
10789 Berlin
Tel. 030/21 21 24 66
Fax 030/2 1827 54
www.kadewe.de

Karstadt Feinkost
Stolberger Str. 92
50933 Köln
Tel. 02 21/1 49 51 21
Fax 02 21/1 49 95 12
www.perfetto.de

Kaufland
Rötzelstr. 35
74172 Neckarsulm
Tel. 0800/1 52 83 52
Fax 071 32/94 61 24
www.kaufland.de

Krone Fisch
Daimlerstr. 3
61449 Steinbach, Ts.
Tel. 061 71/63 50
Fax 061 71/63 52 00
www.krone-gmbh.com

Laschinger Seafood
Edlmairstr. 9
94469 Deggendorf
Tel. 09 91/372 10 40
Fax 09 91/37 21 04 80
www.laschinger.de

Lidl/Odin Seafoods
Stiftsbergstr. 1
74167 Neckarsulm
Tel. 0800/4 35 33 61
Fax 071 32/94 22 36
www.lidl.de

Nordsee
Postfach 10 12 48
27512 Bremerhaven
Tel. 04 71/13 02
Fax 04 71/13 14 00
www.nordsee.com

Norfolk (Bio)
Norfolk Berlin
Boschweg 6
12057 Berlin
Tel. 030/68 37 09 60
Fax 030/68 37 09 60
www.norfolk.de

Norfolk
Norfolk Wismar
Am Seeufer 5
23970 Wismar
Tel. 038 41/22 71 70
Fax 038 41/22 71 71
www.norfolk.de

Penny/Berida
50603 Köln
Tel. 02 21/20 19 99 59
Fax 02 21/1 49 90 00
www.penny.de

Real/Tip
Schlüterstr. 5
40235 Düsseldorf
Tel. 0800/5 03 54 18
Fax 02 11/9 69 21 40
www.real.de

Stührk
Alter Kirchweg 31
25709 Marne
Tel. 048 51/90 70
Fax 048 51/90 70 24
www.stuehrk.de

Top Mare
siehe Krone Fisch

Elektrische Kinderzahnbürsten
Seite 28–31

3 Suisses/Gingo Biloba Paris
(siehe Fußnote in der Produktabelle)

Aldi (Nord)/SHG dent
Postfach 130110
45291 Essen
Tel. 02 01/859 33 40
Fax 02 01/859 34 25
www.aldi-nord.de

Beurer Janosch
Söflinger Str. 218
89077 Ulm
Tel. 07 31/3 98 90
Fax 07 31/3 98 91 39
www.beurer.de

Braun Oral-B
Procter & Gamble
Sulzbacher Str. 40
65823 Schwalbach
im Taunus
Tel. 061 96/89 31 36
Fax 061 96/89 31 36
www.braun.de

Carrera nickelodeon
(siehe Fußnote in der Produktabelle)

Colgate
Colgate-Palmolive
Beim Strohhaus 17
20097 Hamburg
Tel. 040/7 31 90
Fax 040/73 19 24 98
www.colgate.de

dm/Dontodent
Carl-Metz-Str. 1
76185 Karlsruhe
Tel. 07 21/5 59 20
Fax 07 21/5 52 13
www.dm.de

Philips Sonicare
Lübeckertordamm 5
20099 Hamburg
Tel. 0800/0 00 75 20
Fax 040/28 99 28 29
www.philips.de

Rossmann/Perident
Isernhägener Str. 16
30938 Burgwedel
Tel. 051 39/89 80
Fax 051 39/89 49 99
www.rossmann.de

BB-Cremes
Seite 32–35

Astor
Coty Beauty
Rheinstr. 4e
55116 Mainz
Tel. 061 31/30 60
Fax 061 31/30 67 45
www.coty.com

Biotherm
L'Oréal
Georg-Glock-Str. 18
40474 Düsseldorf
Tel. 02 11/43 78 01
Fax 02 11/43 78 66
www.loreal.de

Clarins
Postfach 15 62
82317 Starnberg
Tel. 081 51/2 60 30
Fax 081 51/26 03 45
www.clarins.de

Essence
Cosnova
Am Limespark 2
65843 Sulzbach, Ts.
Tel. 061 96/76 15 60
Fax 061 96/76 15 61 99
www.cosnova.com

Garnier
siehe Biotherm
www.garnier.de

Kiko
Friedrichstr. 191
10117 Berlin
Tel. 030/20 65 91 50
Fax 030/20 65 91 83
www.kiko-cosmetics.com

La Roche Posay
siehe Biotherm
www.laroche-posay.de

Maybelline Jade
siehe Biotherm
www.maybelline.de

Medipharma Cosmetics
Dr. Theiss Naturwaren
Michelinstr. 10
66424 Homburg
Tel. 068 41/70 90
Fax 068 41/70 92 65
www.naturwaren-theiss.de

Müller/CV Face
Albstr. 92
89081 Ulm
Tel. 07 31/17 40
Fax 07 31/17 46 83 86
www.mueller.eu

Nivea
20245 Hamburg
Tel. 040/4 90 90
Fax 040/49 09 34 34
www.beiersdorf.de

Olaz
Procter & Gamble
65824 Schwalbach
am Taunus
Tel. 061 96/89 01
Fax 061 96/89 49 29
www.de.pg.com

Rossmann/Rival de Loop
Isernhägener Str. 16
30938 Burgwedel
Tel. 051 39/89 80
Fax 051 39/89 49 99
www.rossmann.de

Tablets
Seite 40–46

Acer
Kornkamp 4
22926 Ahrensburg
Tel. 0800/2 24 49 99
Fax 041 02/48 81 01
www.acer.de

Amazon
Marcel-Breuer-Str. 12
80807 München
Tel. 0800/3 63 84 69
www.amazon.de

Apple
Arnulfstr. 19
80335 München
Tel. 0800/2 00 01 36
www.apple.de

Asus
Harkortstr. 21–23
40880 Ratingen
Tel. 021 02/5 78 95 57
Fax 021 02/95 99 31
www.asus.de

Dell
Unterschweinsteige 10
60549 Frankfurt/M.
Tel. 0800/5 33 55 60 41
Fax 069/3 48 24 80 00
www.dell.de

HP
Herrenberger Str. 140
71034 Böblingen
Tel. 07 031/1 40
www.hp.com/de

HTC
Zeil 83
60313 Frankfurt/M.
Tel. 069/1 70 77 64 82
www.htc.de

Lenovo
Gropiusplatz 10
70563 Stuttgart
Tel. 0800/5 15 31 30
www.lenovo.com

LG
Berliner Str. 93
40880 Ratingen
Tel. 0180 6/11 54 11
www.lge.de

Microsoft
Konrad-Zuse-Str. 1
85716 Unterschleißheim
Tel. 0180 6/67 22 55
Fax 0180 5/25 11 91
www.microsoft.de

Nvidia
Adenauerstr. 20 A4
52146 Würselen
Tel. 024 05/47 80
www.nvidia.de

Odys
Axidia
Formerweg 9
47877 Willich-
Münchheide
Tel. 021 54/8 782 60
Fax 021 54/8 82 61 00
www.odys.de

Samsung
Am Kronberger Hang 6
65824 Schwalbach/Ts.
Tel. 0180 6/67 26 78 64
Fax 061 96/93 34 02 88
www.samsung.de

Sony
Kemperplatz 1
10785 Berlin
Tel. 069/95 08 63 19
Fax 0180 5/25 25 87
www.sony.de

Tolino
Deutsche Telekom
T-Online-Allee 1
64295 Darmstadt
Tel. 02 51/5 30 94 44
www.tolino.de

Toshiba
Hammfeldamm 8
41460 Neuss
Tel. 021 31/5 24 04 00
Fax 021 31/15 83 41
www.toshiba.de

Internet-Serviceprovider
Seite 52–57

1&1
Elgendorfer Str. 57
56410 Montabaur
Tel. 07 21/96 00
www.1und1.de

Congstar
Weinsbergstr. 70
50823 Köln
Tel. 0180 6/50 75 00
www.congstar.de

Kabel BW
Im Breitspiel 2–4
69126 Heidelberg
Tel. 07 11/54 88 81 50
www.kabelbw.de

Kabel Deutschland
Betastr. 6–8
85774 Unterföhring
Tel. 0800/2 78 70 00
www.kabeldeutschland.de

Tele2
In der Steele 39
40599 Düsseldorf
Tel. 02 11/40 82 40 82
www.tele2.de

Telefónica O2
Georg-Brauchle-
Ring 23–25
80992 München
Tel. 089/7 87 97 94 44
www.o2online.de

Telekom
Landgrabenweg 151
53227 Bonn
Tel. 0800/3 30 30 00
www.telekom.de

Vodafone
Ferdinand-
Braun-Platz 1
40549 Düsseldorf
Tel. 0800/1 72 12 12
www.vodafone.de

Tarife für Internet und Telefon
Seite 58–61

1&1
Elgendorfer Str. 57
56410 Montabaur
Tel. 07 21/96 00
www.1und1.de

Congstar
Weinsbergstr. 70
50823 Köln
Tel. 0180 6/50 75 00
www.congstar.de

Kabel BW
Im Breitspiel 2–4
69126 Heidelberg
Tel. 07 11/54 88 81 50
www.kabelbw.de

Kabel Deutschland
Betastr. 6–8
85774 Unterföhring
Tel. 0800/2 78 70 00
www.kabeldeutschland.de

Tele2
In der Steele 39
40599 Düsseldorf
Tel. 02 11/40 82 40 82
www.tele2.de

Telefónica O2
Georg-Brauchle-
Ring 23–25
80992 München
Tel. 089/7 87 97 94 44
www.o2online.de

Telekom
Landgrabenweg 151
53227 Bonn
Tel. 0800/3 30 30 00
www.telekom.de

Unitymedia
Aachener Str. 746–750
50933 Köln
Tel. 02 21/46 61 91 00
www.unitymedia.de

Vodafone
Ferdinand-Braun-
Platz 1
40549 Düsseldorf
Tel. 0800/1 72 12 12
www.vodafone.de

Haartrockner
Seite 64–68

AEG
ETV
Industriering Ost 40
47906 Kempen
Tel. 021 52/51 99 71
Fax 021 52/20 06 1999
www.aeg-etv.de

Babyliiss
Friedlzheimer Str. 3
70499 Stuttgart
Tel. 07 11/80 60 97 70
Fax 07 11/80 60 97 22
www.babyliiss.com

Bomann
Postfach 100150
47878 Kempen
Tel. 021 52/8 99 80
Fax 021 52/8 99 89 11
www.bomann.de

Bosch
Postfach 830101
81701 München
Tel. 089/45 90 01
Fax 089/45 90 23 47
www.bosch-home.com

Braun
Frankfurter Str. 145
61476 Kronberg
Tel. 0800/27 28 64 63
Fax 061 73/30 28 75
www.braun.de

Clatronic
Postfach 100240
47897 Kempen
Tel. 021 52/2 00 60
Fax 021 52/20 06 1999
www.clatronic.de

Edeka
22291 Hamburg
Tel. 040/63 70 70
Fax 040/63 77 42 75
www.edeka.de

Grundig
Beuthener Str. 41
90471 Nürnberg
Tel. 09 11/59 05 97 30
Fax 09 11/59 05 97 26
www.grundig.de

Lidl/Silvercrest
Stiftsbergstr. 1
74167 Neckarsulm
Tel. 0800/4 35 33 61
Fax 07 132/94 22 36
www.lidl.de

Ok
Imtron
Wankelstr. 5
85046 Ingolstadt
Tel. 08 41/6 34 30 03
www.imtron.eu

Philips
Lübeckertordamm 5
20099 Hamburg
Tel. 069/8 08 01 09 80
Fax 040/28 99 28 29
www.philips.de

Real/Alaska
Schlüterstr. 7
40235 Düsseldorf
Tel. 0800/5 03 54 18
Fax 02 11/9 69 21 40
www.real.de

Remington
Varta
Alfred-Krupp-Str. 9
73479 Ellwangen
Tel. 07 9 61/8 37 70
Fax 0800/8 27 82 74
www.remington.de

Rowenta
Groupa SEB
Postfach 10 16 64
63016 Offenbach
am Main
Tel. 069/8 50 40
Fax 069/8 50 45 30
www.rowenta.de

Severin
Röhre 27
59846 Sundern
Tel. 029 33/98 20
Fax 029 33/98 22 20
www.severin.de

Vidal Sassoon
Helen of Troy House
1–4 Jessops Riverside
South Yorkshire S9 2RX
Großbritannien
Tel. 00 44/
11 42 42 04 05
Fax 00 44/11 42 42 04 06
www.hot-europe.com

Durchlauferhitzer
Seite 69–73

AEG
EHT Haustechnik
Markenvertrieb AEG
Gutenstetter Str. 10
90449 Nürnberg
Tel. 09 11/9 65 62 50
Fax 09 11/9 65 62 22
www.aeg-haustechnik.de

Clage
Pirloweg 1–5
21337 Lüneburg
Tel. 041 31/8 90 10
Fax 041 31/
890 18 32 00
www.clage.de

Dimplex
Glen Dimplex
Am Goldenen
Feld 18
95326 Kulmbach
Tel. 09 221/70 92 01
Fax 09 221/70 93 39
www.dimplex.de

Junkers
Bosch
Thermotechnik
Junkers
Junkersstr. 20–24
73249 VERNAU
Tel. 071 53/30 60
www.junkers.com

Siemens
Carl-Wery-Str. 34
81739 München
Tel. 089/45 90 09
Fax 089/45 90 23 47
www.siemens-home.de

Stiebel Eltron
Dr.-Stiebel-Str. 33
37603 Holzminden
Tel. 055 31/70 20
Fax 055 31/
70 29 51 06
www.stiebel-eltron.de

Thermoflow
Quantex Group BV
De Beemd
Gildestraat 13
6883 DB Velp (GLD)
Niederlande
Tel. 0031/26/
3 19 51 62
Fax 0031/26/
3 19 51 63
www.quantex-group.com

Vaillant
Berghauser Str. 40
42859 Remscheid
Tel. 021 91/1 80
Fax 021 91/18 28 10
www.vaillant.de

Fahrradtrainer
Seite 76–81

Christopeit
Top-Sports Gilles
Friedrichstr. 55
42551 Velbert
Tel. 020 51/6 06 70
Fax 020 51/60 67 44
www.christopeit-sport.com

Finnlo
Hammer Sport
Von-Liebig-Str. 21
89231 Neu-Ulm
Tel. 07 31/9 74 88 71
Fax 97 48 80/
9 74 88 40
www.hammer-sport.de

Horizon
Johnson
Health Tech.
Europaallee 51
50226 Frechen
Tel. 022 34/
9 99 71 00
Fax 022 34/
9 99 72 00
www.horizonfit-
ness.eu

**Intersport/
Energetics**
Wannenäckerstr. 50
74078 Heilbronn
Tel. 0 71 31/28 82 79
Fax 0 71 31/28 81 39
www.intersport.de

Kettler
Heinz Kettler
Hauptstr. 28
59463 Ense-Parsit
Tel. 0 23 07/9 74 21 11
Fax 0 29 38/8 19 20 04
www.kettler.net

Life Fitness
Siemensstr. 3
85716 Unterschleißheim
Tel. 0 89/3 17 75 10
Fax 0 89/31 77 51 99
www.lifefitness.de

Rex
Prophete
Lindenstr. 50
33378 Rheda-
Wiedenbrück
Tel. 0 52 42/4 10 80
Fax 0 52 42/4 29 57
www.prophete.de

**Sport Tiedje/
Cardiostrong**
Flensburger Str. 55
24837 Schleswig
Tel. 0 46 21/4 21 08 81
Fax 0 46 21/4 21 08 88
www.sport-tiedje.de

Tunturi Fitness
Magirus-Deutz-Str. 12
89077 Ulm
Tel. 0 7 31/40 36 17 06
Fax 0 7 31/40 36 17 02
www.tunturi.de

Skihelme mit Visier
Seite 82 – 83

Alpina
Hirschbergstr. 8–10
85254 Sulzemoos
Tel. 0 81 35/99 47 00
Fax 0 81 35/99 47 08 50
www.alpina-sports.de

Bollé
Bushnell
Performance Optics
An der Alten Spinnerei 1
83059 Kolbermoor
Tel. 0 80 31/23 34 80
Fax 0 80 31/2 33 48 18
www.bolle-europe.de

HMR
Falkenschuh Schnake
Neue Balingen Str. 11
72336 Balingen
Tel. 0 74 33/1 69 89
www.falkenschuh.de

Uvex
Postfach 25 09
90715 Fürth
Tel. 0 9 11/9 77 40
Fax 0 9 11/9 77 43 50
www.uvex-sports.de

Augenoptiker
Seite 86 – 91

Abele-Optik
Ossietzkystr. 1–3
97084 Würzburg
Tel. 0 9 31/6 00 50
Fax 0 9 31/6 00 50 50
www.abele-optik.de

Aktivoptik
Schwabenhaimer
Weg 111
55543 Bad Kreuznach
Tel. 0 6 71/7 96 46 70
Fax 0 6 71/7 9 64 67 20
www.aktivoptik.de

Apollo-Optik
Wallenrodstr. 3
91126 Schwabach
Tel. 0 800/5 72 63 67
www.apollo.de

Brille24
Ritterstr. 14–15
26122 Oldenburg
Tel. 0 4 41/23 36 99 12
Fax 0 4 41/23 36 99 25
www.brille24.de

Eyes + More
Lübecker Str. 10
23795 Bad Segeberg
Tel. 0 4 5 51/9 08 81 90
Fax 0 4 5 51/9 08 81 91
www.eyesand
more.com

Fielmann
Weidestr. 118a
22083 Hamburg
Tel. 0 40/27 07 60
Fax 0 40/27 07 63 99
www.fielmann.de

Matt Optik
Optik Matt
Heinkelstr. 1
93049 Regensburg
Tel. 0 9 41/69 68 60
Fax 0 9 41/6 96 86 90
www.matt-optik.de

Mister Spex
Greifswalder Str. 156
10409 Berlin
Tel. 0 800/8 10 80 90
Fax 0 30/4 43 12 30 25
http://misterspex.de

Optiker Bode
Reinbeker Redder 94
21031 Hamburg
Tel. 0 40/7 39 35 90
Fax 0 40/7 39 35 94
www.optiker-bode.de

Pro Optik
Ulmer Str. 1
73240 Wendlingen
am Neckar
Tel. 0 70 24/8 05 00
Fax 0 70 24/80 50 10
www.prooptik.de



Herausgeber und Verlag

Stiftung Warentest, Lützowplatz 11–13, 10785 Berlin,
Postfach 30 41 41, 10724 Berlin.
Telefon: 0 30/2 63 10, Telefax: 0 30/26 31 27 27
Internet: www.test.de
USt.-ID-Nr.: DE 1367 25570

Verwaltungsrat

Prof. Dr. Andreas Oehler (Vorsitzender), Volker Angres,
Prof. Dr. Manfred Hennecke, Dr. Annette Nietfeld, Prof. Dr. Lucia Reisch,
Isabel Rothe, Prof. Dr. Volker Wolff

Kuratorium

Dr. Günter Hörmann (Vorsitzender), Prof. Dr. Barbara Brandstetter, Dr. Thomas Förster, Dr. Jörg Freiherr Frank von Fürstenwerth, Dr. Rainer Grieshammer, Christoph Hahn, Dr. Sven Hallscheidt, Prof. Dr. Herbert Kubicek, Sigrid Leve-Esch, Dr. Stefanie Märzheuser, Wolfgang Schuldzinski, Prof. Dr. Achim Stiebing, Karin Voß, Prof. Dr. Ulla Walter, Dr. Ralph Walther, Christoph Wendker, Manfred Westphal, Prof. Dr. Reiner Wittkowski

Vorstand

Hubertus Primus

Weitere Mitglieder der Geschäftsleitung Bereich Untersuchungen

Dr. Holger Brackemann, Daniel Gläser
Dr. Holger Brackemann (Bereichsleiter)
Qualitätssicherung und Prozessoptimierung: Elke Gehrke
Preiserhebungen: Manfred Groß; Prüfmustereinkauf: Dirk Weinberg
Claudia Gaca, Susanne Neunzerling, Sibylle Schalock, Hartmut Schäfer
Jürgen Nadler (Wissenschaftlicher Leiter); Projektleiter: Dr. Markus Bautsch, Jenny Braune, Ralf Gaida, Dr. Dirk Lorenz, Marcus Pritsch, Dr. Bernd Schwenke, Simone Vintz, Dr. Kirstin Wethelkam; Marktanalyse und Projektassistenz: Heike Clemens, Philipp Dammschneider, Thomas Grund, Lutz Konzag, Daniella Leven Henning Withöft (Journalistischer Leiter); Redakteure: Ronald Dammschneider, Martin Gobbin, Peter Knaak, Christian Schlüter, Sandra Schwarz, Michael Wolf
Dr. Silvia Marten (Wissenschaftliche Leiterin); Projektleiter: Hans-Peter Brix, Christiane Böttcher-Tiedemann, Renate Ehrnsperger, Dr. Konrad Giersdorf, Henry Görnitz, Till Kolja Opperl, Dr. Dagmar Saurbier, Anke Scheiber, Dr. Peter Schick, Jörg Siebolds; Marktanalyse und Projektassistenz: Ingo Bengelsdorf, Toralf Hainisch, Wolfgang Lerch, Simone Lindemann, Yvonne Sanguinette, Michael Vogt
Werner Hinzpeter (Journalistischer Leiter); Redakteure: Michael Koswig, Cecilia Meusel, Thomas Müller, Falk J. Murko, Herbert Noll, Stephan Scherfenberg, Claudia Till

Haus, Energie, Freizeit und Verkehr

Ernährung, Kosmetik und Gesundheit

Dr. Ursula Loggen (Wissenschaftliche Leiterin); Projektleiter: Katrin Andruschow, Ulrike Behringer, Dr. Heike Dieckmann, Charlotte Granobs, Dr. Birgit Luther, Christiane Nientimp, Dr. Birgit Rehlender, Janine Schlenker, Dr. Gunnar Schwan, Dr. Jochen Wettach; Marktanalyse und Projektassistenz: Michaela Backhus, Julia Leise, Harry Mallok, Anngret Plock, Nada Quenzel
Isabella Eigner (Journalistische Leiterin); Redakteure: Ina Bockholt-Lippe, Lea Sophie Lukas, Nicole Merbach, Alina Reichardt, Dr. Bettina Sauer, Sara Waldau, Swantje Waterstraat

Weiterbildung

Dr. Michael Cordes (Wissenschaftlicher Leiter); Projektleiter: Dr. Anett Brauner, Sandra Baumert, Stefan Hüllen; Verifikation: Dr. Andrea Goldenbaum; Marktanalyse und Projektassistenz: Benjamin Barkmeyer, Sylvia Keske-Fouda, Andrea Kiesner, Doreen Plaasch

Marketing und Vertrieb

Alrun Jappe (Journalistische Leiterin); Redakteure: Christina Engel, Andrea Frey
Dorothea Kern (Leiterin); Vertrieb Zeitschriften: Frank Beich (Leitung);
DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Düsternstr. 1–3,
20355 Hamburg, www.dpv.de
Kundenservice: Stiftung Warentest, 20080 Hamburg, Tel. 0 30/3 46 46 50 80,
Mail: stiftung-warentest@dpv.de

Presse

Heike van Laak (Leiterin), Ute Bränzel, Bettina Dingler, Petra Rothbart

Redaktion test

Chefredakteur Stellvertretender Chefredakteur

Anita Stocker (verantwortlich)

Peter Gurr

Textchefin

Marina Pauly

Redaktionsassistenz

Britta Ossig-Moll

Grafik

Nina Mascher (Art Direction), Susanna Donau, Katja Späth,
Beate Theill, Susann Unger (Beratung)

Bildredaktion

Kerstin Babrikowski, Margrit Porzelt, Gabriele Theune

Produktion

Catrin Knaak, Martin Schmidt, Yuen Men Cheung

Produktfotos

Ralph Kaiser

Verlagsherstellung

Rita Brosius (Leitung), Susanne Beeh

Weitere Mitarbeiter dieser Ausgabe

Roland Aulitzky, Michael Beumer, Heinz Brakenhoff, Sebastian Brauns,
Michael Bruns, Detlev Davids, Christian Eigner, Hans-Walter Fröhlich,
Dr. Catrin Gesellensetter, Michael Haase, Jana Hauschild, Christoph Herrmann,
Lena Kampf, Aline Klett, Susanne Meunier, Jörg Sahr, Miriam Sauerbrey,
Ulrike Steckkönig, Volker Wartmann, Simone Weidner

Litho

tiff.any GmbH Berlin

Druck

STARK Druck GmbH + Co. KG, Pforzheim
Innentitel und Bestellkarte gedruckt auf Recyclingpapier mit dem
Umweltzeichen „Der Blaue Engel“

Abonnement

Jahresabonnement Inland: 55,90 Euro (inklusive gesetzlicher MwSt. und
Versandkosten); Jahresabonnement Ausland: 61,90 Euro / Schweiz 87,60 sfr.;
Preis für das Einzelheft Inland: 5,30 Euro (inklusive gesetzlicher MwSt. zzgl.
Versandkosten); Auslandspreis für das Einzelheft: 5,30 Euro / Schweiz 8,50 sfr.
(inklusive gesetzlicher MwSt., zzgl. Versandkosten)

ISSN

0040–3946

Bildnachweis

Titel: Ralph Kaiser

Rücktitel: Thinkstock (2); Stiftung Warentest

Fotos: Horizon (S. 76); Kettler (S. 77, 78); Toshiba (S. 54); ili-D (S. 70);

Stiebel-Eltron (S. 73)

Infografiken: Kati Hammling

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 Ver-
vielfältigung oder andere Verfahren – auch Auszüge, Bearbeitungen sowie
Abbildungen – oder die Übertragung in eine von Maschinen, insbesondere
Datenverarbeitungsanlagen verwendbare Sprache oder die Einspeisung in
elektronische Systeme bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des
Verlags. Alle übrigen Rechte bleiben vorbehalten.

Verbraucherzentralen

Baden-Württemberg

Paulinenstr. 47, 70178 Stuttgart,
Tel. 0 71 11/66 91 10, info@vz-bw.de,
www.vz-bawue.de

Bayern

Mozartstr. 9, 80336 München,
Tel. 0 89/53 98 70, info@vzbayern.de,
www.verbraucherzentrale-bayern.de

Berlin

Hardenbergplatz 2, 10623 Berlin,
Tel. 0 30/21 48 50,
mail@verbraucherzentrale-berlin.de,
www.vz-berlin.de

Brandenburg

Templiner Str. 21, 14473 Potsdam,
Tel. 0 33 21/29 87 10, info@vzb.de, www.vzb.de

Bremen

Altenweg 4, 28195 Bremen,
Tel. 0 4 21/16 07 77,
info@verbraucherzentrale-bremen.de
www.vz-hb.de

Hamburg

Kirchenallee 22, 20099 Hamburg,
Tel. 0 40/24 83 20,
info@vzh.de, www.vzh.de

Hessen

Große Friedberger Str. 13–17, 60313 Frankfurt/M.,
Tel. 0 6 9/9 72 01 09 00,
vzh@verbraucher.de, www.verbraucher.de

Mecklenburg-Vorpommern

Strandstr. 98, 18055 Rostock,
Tel. 0 3 81/2 08 70 50,
info@nvzmv.de, www.nvzmv.de

Niedersachsen

Herrenstr. 14, 30159 Hannover,
Tel. 0 5 11/91 19 60,
info@vzniedersachsen.de,
www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de

Nordrhein-Westfalen

Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf,
Tel. 0 2 11/3 80 90,
vz.nrw@vz-nrw.de, www.vz-nrw.de

Rheinland-Pfalz

Seppel-Glückert-Passage 10, 55116 Mainz,
Tel. 0 6 31/2 84 80,
info@vz-rlp.de, www.vz-rlp.de

Saarland

Trierer Str. 22 (Haus der Beratung),
66111 Saarbrücken, Tel. 0 6 81/50 08 90,
vz-saar@vz-saar.de, www.vz-saar.de

Sachsen

Katharinenstr. 17, 04109 Leipzig,
Tel. 0 3 41/69 62 90, vsz@vzs.de,
www.verbraucherzentrale-sachsen.de

Sachsen-Anhalt

Steinbockgasse 1, 06108 Halle,
Tel. 0 3 45/2 98 03 29,
vzsa@vzsa.de, www.vzsa.de

Schleswig-Holstein

Andreas-Gayk-Str. 15, 24103 Kiel,
Tel. 0 4 31/59 09 90, info@vzsh.de,
www.vzsh.de

Thüringen

Eugen-Richter-Str. 45, 99085 Erfurt,
Tel. 0 3 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 5 14 Cent/Min.
0 180 1 3,9 Cent/Min.	0 180 6 20 Cent/Anruf.
0 180 2 6,0 Cent/Anruf.	0 188 09 49 Cent/Min.
0 180 3 9,0 Cent/Min.	0 900 1 Preis laut Ansage, maximal 3 Euro/Min.