



Blumenförmige Scheiben. Sieger im Test ist die Feinschmecker-Salami von Wiltmann.

Lieblingswurst

Klassische Salami Einige der geschnittenen Salamis aus dem Kühlregal schmecken richtig aromatisch. Ein Produkt sollte man sich besser nicht aufs Brot legen: Es enthält viele Schadstoffe.

Lauter gute Botschaften: kein Gammelfleisch, kein Fleisch von nicht ausgelobten Tierarten wie Pferd oder Känguru. Kein Hinweis darauf, dass Gewebe des zentralen Nervensystems verarbeitet wurde und die Rinderseuche BSE auslösen könnte. Keine Salmonellen, keine Listerien.

Die Ergebnisse des Tests von 19 Produkten abgepackter Salami in Scheiben sind erfreulich. Im Großen und Ganzen sprechen sie für die deftige Wurst. Fast die Hälfte schneidet gut oder sogar sehr gut ab.

Wiltmann und BioLust am besten Salami ist die Wurstsorte, die sich die Deutschen am häufigsten auf Brot und Brötchen legen. Durchschnittlich 2,6 Kilo Salami

kaufte jeder vom Juli 2015 bis Juni 2016 – meist nicht am Stück. Gut die Hälfte der Salami geht scheibchenweise nach Haus, größtenteils fertig verpackt und oft zu kleinen Preisen ab 50 Cent pro 100 Gramm. Wir haben 16 vielverkaufte Produkte sowie 3 Biosalamis unter die Lupe genommen.

Etwas teurere, länger gereifte Salami überzeugt noch mehr als kürzer gereifte, preiswerte. Diese Scheiben sind oft in Stapeln verpackt (siehe Foto unten rechts). Die länger gereifte Salami von Wiltmann schneidet insgesamt sogar sehr gut ab – auch wegen ihrer kräftigen aromatischen Salaminote.

Acht Produkte sind gut, acht befriedigend. Zwei fallen negativ auf: Die Land-

salami von Real/Tip enthält vergleichsweise viele Keime. Sie können mitverantwortlich für den leicht dumpfen Geruch und leicht bitteren Geschmack sein und führen zur Gesamtnote ausreichend. Mangelhaft heißt es insgesamt für die Zimbo-Gourmet-Salami: wegen sehr hoher Gehalte an Mineralölbestandteilen.

Viel Mineralölbestandteile bei Zimbo Die Belastung der Salami von Zimbo mit Mineralölbestandteilen ist außergewöhnlich hoch. Das gilt im Vergleich zu allen Lebensmitteln, die wir je darauf getestet haben, aber auch mit Blick auf die anderen Salamis: Die weisen 0,9 bis 13 Milligramm je Kilogramm auf. Bei der Zimbo-Wurst fanden

wir 257 Milligramm gesättigte Kohlenwasserstoffe – überwiegend aus der Stoffgruppe Mosh (Mineral oil saturated hydrocarbons). Einen Grenzwert für Mosh gibt es noch nicht. Die Europäische Lebensmittelbehörde Efsa stuft sie als „potenziell besorgniserregend“ ein. Einige der Substanzen können sich beim Menschen in Leber, Milz und Lymphknoten anreichern.

Branche kennt Mineralölproblematik

Wie können so viel Mosh in die Wurst geraten? Antwort gab uns die Firma Bell, der die Marke Zimbo gehört. Sie schrieb uns zu den Analyseergebnissen, die wir allen Anbietern vor Veröffentlichung der Tests zusenden: „Bei den nachgewiesenen Mosh-Fraktionen handelt es sich mit großer Sicherheit um Bestandteile des hochreinen, lebensmittelechten Paraffinöls, welches zur Behandlung des Salami-Kunstdarms eingesetzt wird.“

Bell verweist auf das Bundesinstitut für Risikobewertung, das einen Anteil an flüssigem, hochgereinigtem Paraffin als mögliches Gleitmittel für Zellulose-Kunstdärme nennt. Es wird aus Erdöl gewonnen, besteht praktisch nur aus Mosh und gehört zu den Weißölen, die als technische Hilfsstoffe für Lebensmittel zulässig sind. Paraffin darf nur begrenzt eingesetzt werden. Der Gehalt an Mineralölbestandteilen bei Zimbo spricht nicht für gute Herstellungspraxis.

Die anderen Salamis aus Kunstdärmen – laut Anbieter 16 im Test – sind viel weniger belastet. Einige Anbieter beschrieben uns ihre Maßnahmen: Alnatura gab an, Produkt und Produktionsprozess auf Mineralöle zu kontrollieren. Redlefsen teilte mit, mineralöhlhaltige Fette für produktberührende Maschinenteile durch pflanzliche ersetzt ▶

† Unser Rat

Fast alle teureren Produkte mit typischer Salaminote schneiden besser ab als preiswertere mit reiner Pökelfleischnote. Am besten und exzellent im Geschmack ist **Wiltmann Feinschmecker Salami** für 1,99 Euro, gefolgt von **BioLust Bio Salami 1a** für 2,86 Euro und **FrohNatur Premium Gourmet Salami** für 2,49 Euro. Wer die Pökelfleischnote bevorzugt, sollte die Salamis **Classic** von **Stockmeyer** (1,79 Euro) und **Lidl/ Gebirgsjäger** (50 Cent) probieren – alle Preise pro 100 Gramm.

Länger Gereifte

Richtig nach Salami

8 von 19 Salamis im Test haben eine deutliche bis kräftige Salaminote, einen hohen Fleischanteil, wenig Wasser und sind eher bissfest. Das alles ist typisch für eine längere Reifung. Oft sind diese Salamis dünn geschnitten, gefächert abgepackt und eher teuer. Sie kosten 1,29 bis 3,10 Euro je 100 Gramm.

Bis zu fünf Wochen gereift. Je länger Salami reift, desto mehr Wasser verdunstet und Aroma entsteht. Auch Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Wurstdurchmesser spielen beim Reifen eine Rolle. Die Reifezeit muss nicht auf der Packung stehen. Eine Orientierung gibt die Angabe der eingesetzten Fleischmenge: Mehr als 120 Gramm Fleisch für 100 Gramm Salami sprechen in der Regel für längeres Reifen. Wir haben die Anbieter nach der Reifezeit gefragt. Sie betragt laut ihren Antworten im Schnitt gut drei, maximal fünf Wochen.

Beste Geschmack im Test. Die sensorische Qualität der länger Gereiften ist sehr gut bis gut, ebenso die Fleischqualität (Prüfpunkt chemische Qualität).

Kürzer Gereifte

Wie Pökelfleisch

Zu den kürzer Gereiften zählen wir elf Salamis im Test. Eine Pökelfleischnote kennzeichnet ihren Geschmack, der Biss ist eher weicher – wie in rohes Fleisch. Meist ist der Anteil an Wasser höher, der an Fleisch niedriger als bei länger gereifter Salami. Kürzer Gereifte kommt oft in große, dicke Scheiben geschnitten und gestapelt in die Packung. Viele Produkte kosten nur 50 Cent je 100 Gramm.

Bis zu 18 Tage gereift. Kürzer gereifte Salamis können Verbraucher meist an der eingesetzten Fleischmenge erkennen: Im Test wurden durchschnittlich 114 Gramm Fleisch für 100 Gramm Salami verwendet. Wir fragten die Anbieter nach den Reifezeiten. Die meisten gaben bis zu 12, 14 oder 18 Tage an.

Durchschnittlicher Geschmack. Die Fleischqualität ist meist befriedigend, die sensorische Qualität auch.



Salami weltweit

Die Verwandtschaft aus dem Ausland

Für den Test haben wir klassische Salami aus Deutschland ausgewählt, aber es gibt jede Menge anderer Sorten. Die Italiener haben die meisten kreiert und als „Salami“ bekannt gemacht. Der Name leitet sich vom Wort „salame“ ab, was „gesalzenes Fleisch“ bedeutet. Ursprünglich wurde das zerkleinerte Fleisch alter Esel und Maultiere mit viel Salz vermischt und dann lange an der mediterranen Luft getrocknet. Es entstand eine haltbare Wurst, die nicht gekühlt werden musste – eine Dauerwurst. Die Südfrenzen übernahmen das Prinzip. Später kamen Ungarn und Deutsche auf den Geschmack, sie mussten ihre Salami aber räuchern. Anders wäre es im kühleren Klima nördlich der Alpen früher kaum möglich gewesen, Keime auszuschalten. Die Traditionen prägen die Sorten bis heute.

Die Italienischen. Aus Italien kommen etwa 40 Sorten, darunter die Mailänder Salami aus Schweine-, Rindfleisch und Speck. Sie ist sehr feinkörnig, mild, reift sechs Monate an der Luft. Auch beliebt: die kleine Salame Cacciatore und die kaum salzige Felino aus Schweinefleisch.

Die Ungarische. Kräftige Rauch- und Specknoten sind typisch, mitunter auch Paprika. Sie enthält nur Schweinefleisch und -speck.

Die Französische. Sie heißt einfach „Saucisson“, also Wurst. Traditionell wird das Fleisch älterer Schweine verwurstet. Grobe Speckstücke sorgen für Aroma. Teils mit Trüffeln und Nüssen verfeinert.

zu haben. Von Redlefsen – die Firma gehört zur Zur-Mühlen-Gruppe – kommen außer der gleichnamigen Marke noch die Salamis von Lidl, Kaufland, Rewe, Norma. Das verrät das ovale Identitätskennzeichen mit dem Code „DE EV 1 EG“. DE steht für Deutschland, EV 1 für den Verarbeitungsbetrieb Redlefsen, EG für Europäische Gemeinschaft. Auch die Salami von Aldi (Nord) trägt diesen Code, obwohl für sie laut Etikett die Zur-Mühlen-Tochter Könecke verantwortlich ist. Der Code nennt nur den letzten Betrieb der Produktionskette. Also ist Redlefsen zumindest der Abpacker.

Pökeln, räuchern, trocknen

Hersteller von Salami müssen nicht nur Schadstoffe, sondern auch Keime in Schach halten. Die Herausforderung ist groß. Denn Salami kommt während der gesamten Herstellung nicht mit keimtötender Hitze in Kontakt und bleibt roh. In die Wurstmasse aus teils frischem, teils tiefgekühltem Fleisch kommen Speck, Salz, Zucker, Gewürze, Reifebakterien und meist Natriumnitrit. Dieses heißt auch Nitritpökelsalz und hemmt gemeinsam mit den Reifekulturen krankmachende Keime. Späteres Räuchern und Trocknen entzieht der Wurst Wasser – und Keimen den Nährboden.

Verderbniskeime in einer Wurst

Pökeln, räuchern, trocknen – das alles hat bei den Salamis im Test gewirkt. Keine

Fenchel, Pfeffer, Paprika. Kräftige Gewürze peppen Salami in allen Ländern auf.



Naturschimmelbelag. Er wirkt gegen Keime und sorgt für markantes Aroma.

weist gefährliche Krankheitserreger wie Salmonellen oder Listerien auf. Die meiste Wurst ist mikrobiologisch sogar sehr gut.

Nur bei der Landsalami von Real/Tip fanden sich am Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist erhöhte Zahlen an Escherichia-Coli-Bakterien und Staphylokokken. Sie können in hoher Menge Magen-Darm-Leiden verursachen. Bei der Salami beschleunigen sie den Verderb. Er war bereits wahrnehmbar.

Fremdkörper fanden wir nicht. Kaufland hatte im September eine andere Charge als die von uns geprüfte zurückgerufen: die Salami K-Classic mit Mindesthaltbarkeitsdatum 19. Oktober 2016. Einzelne Packungen waren mit Metallteilchen verunreinigt.

Eine Biosalami ohne Pökelsalz

In allen Zutatenlisten, außer bei der Biosalami von Alnatura, steht Natriumnitrit. Als Zusatzstoff E 250 wirkt es nicht nur gegen Keime, sondern sorgt noch für rote Farbe und Pökelnoten. Die Alnatura-Wurst sieht bräunlichrot aus. Einige Kunden lehnen E 250 ab. Sie fürchten, dass aus Nitrit möglicherweise krebserregende Nitrosamine entstehen könnten. Nitrit und sein Abbauprodukt Nitrat waren in den meisten Salamis nicht nachweisbar und wenn, dann in geringen Mengen. Der Grenzwert für E 250 wurde nicht mal zur Hälfte erreicht.

Viel Wurst erhöht Krebsrisiko

Maßhalten ist bei Salami aber angesagt. 2015 stuft die Internationale Krebsagentur verarbeitete Fleischwaren wie Salami allgemein als krebserregend ein. Isst man auf Dauer zu viel davon, steigt das Darmkrebsrisiko. Salami hat auch mehr Fett als viele andere Wurstsorten. Im Test bringt die von Alnatura am meisten mit. Das schlägt sich in 105 Kilokalorien je 25-Gramm-Portion nieder. Die von Netto Marken-Discount kommt nur auf 71 Kilokalorien. Jede Salami hat viel Salz, oft 1 Gramm pro Portion. Täglich sollte man insgesamt nur 6 Gramm essen.

Wie viel Salami pro Tag darf es also sein? Eine konkrete Empfehlung gibt es nicht, nur eine allgemeine. „Man sollte nicht mehr als 300 bis 600 Gramm Fleisch und Fleischwaren pro Woche essen“, sagt Antje Gahl, Ernährungswissenschaftlerin bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Schwangere sollten vorsichtshalber auf die Rohwurst verzichten – wegen Listeriengefahr. Für alle anderen sind ein paar Scheiben Salami aufs Brot allemal drin. ■
Tabelle auf Seite 24.



Lebensmittelproduktion

Räucherammer oder Raucharoma?

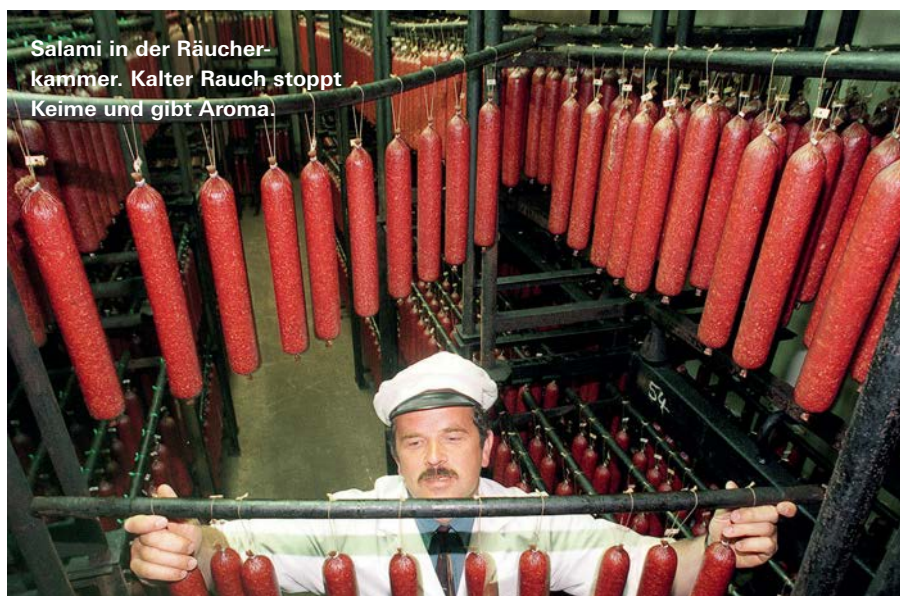
Klassische deutsche Salami hat eine Räuchernote. Sie entsteht traditionell durch den frischen Rauch verglimmenen Holzes. Räuchern kostet Raum und Zeit. Einfacher ist es, Rauchgeschmack mit industriellen Raucharomen zu erzeugen. Für sie werden Teile vom Rauch abgespalten, gereinigt und zu sogenannten flüssigen Primärprodukten verarbeitet. Hersteller dürfen Lebensmittel damit

einnebeln, besprühen und darin tunken. Die Primärprodukte müssen laut Aromenverordnung als Raucharoma in der Zutatenliste stehen, das Wort „Rauch“ reicht nicht. Im Test steht nur auf der Wurst von Penny „Raucharoma“, auf den anderen „Rauch“. Ob sie wirklich im frischen Rauch hingen, ließ sich zum Zeitpunkt der Untersuchung im Labor noch nicht aussagekräftig analysieren.

Schlechter Rat vom Aromalieferanten.

Wir fragten die Anbieter, ob sie Rauch oder Raucharoma verwenden. Fast alle antworteten, die Rauchnoten kämen wie deklariert zustande. Nur der Hersteller der Salami Edeka/Gut & Günstig erklärte, „Rauchkondensat“ zu nutzen und es „Rauch“ zu nennen. So habe es der Aromenlieferant Red Arrow empfohlen. Tatsächlich schreibt er auf seiner Homepage, dass „frisch entwickelter Rauch auch auf der Grundlage von Primärrauchprodukten hergestellt werden kann“. Aromaexperten widersprechen. Lebensmittelchemiker Klaus Haase-Aschoff sagt: „Aus den Rauchprodukten lässt sich kein echter Rauch gewinnen. Echter Rauch enthält mehr Bestandteile als Raucharomen, hat einen kräftigeren Geschmack und er konserviert zusätzlich.“ Wir sehen es genauso und bewerten die Deklaration der Edeka-Wurst mit ausreichend.

Schadstoffe. Gereinigte Raucharomen gelten im Vergleich zu echtem Rauch als weniger gesundheitsbedenklich, schreibt die EU in der Zulassung für die Primärprodukte. Rauch kann krebserregende polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) enthalten – im Test waren sie aber in keinem Produkt auffällig.



Salami in der Räucherammer. Kalter Rauch stoppt Keime und gibt Aroma.

So haben wir getestet

Im Test: 19 klassische Salamis – geräuchert, geschnitten und abgepackt. Darunter sind drei Bioprodukte. Wir kauften sie im Mai und Juni 2016 ein. Die Preise ermittelten wir durch Befragung der Anbieter im September 2016.

Untersuchungen: Die ausführliche Übersicht der Prüfmethode finden Sie im Internet unter test.de/salami2016/methodik. Das Wichtigste:

SENSORISCHE BEURTEILUNG: 45 %

Alle Produkte wurden anonymisiert verkostet. Fünf geschulte Prüfpersonen verkosteten sie auf neutralem Geschirr unter gleichen Bedingungen – auffällige oder fehlerhafte Produkte mehrmals. Die Prüfer dokumentierten Details zu Aussehen, Geruch, Geschmack, Mundgefühl und Konsistenz der Salamis und erarbeiteten für jede einen Konsens. Der war Basis für die Bewertung.

CHEMISCHE QUALITÄT: 25 %

Wir analysierten Parameter, die Auskunft über die Menge und Qualität des eingesetzten Fleisches

geben. Wir prüften auch auf Bestandteile des zentralen Nervensystems, auf Knochen und Knorpel.

SCHADSTOFFE: 5 %

Wir prüften auf polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe, die beim Räuchern entstehen können, sowie auf Mineralölbestandteile (Mosh, Posh und Moah).

MIKROBIOLOGISCHE QUALITÄT: 5 %

Wir analysierten an je drei Packungen pro Produkt die Anzahl an Keimen, besonders von Krankheitserregern und Verderbniskeimen.

VERPACKUNG: 5 %

Drei Experten prüften, wie sich die Packungen öffnen, wiederverschließen und die Wurstscheiben entnehmen lassen sowie die Versiegelung.

DEKLARATION: 15 %

Wir beurteilten, ob die Angaben auf den Packungen dem Lebensmittelrecht entsprachen, sowie die

Lagerungshinweise, die Portions- und Scheibenzahl. Drei Experten bewerteten die Lesbarkeit und Übersichtlichkeit der Angaben.

ABWERTUNGEN

Abwertungen bewirken, dass sich Produktmängel verstärkt auf das test-Qualitätsurteil auswirken. Sie sind in der Tabelle mit einem Sternchen *) gekennzeichnet. Drei Abwertungen setzten wir ein: Lautete das Schadstoffurteil mangelhaft, konnte das test-Qualitätsurteil nicht besser sein. Lautete die Note für die mikrobiologische Qualität ausreichend, verschlechterte sich das test-Qualitätsurteil um eine halbe Note. Hieß die Note für die Deklaration ausreichend, werteten wir das test-Qualitätsurteil um eine halbe Note ab.

WEITERE UNTERSUCHUNGEN

Wir prüften auf Bestandteile von zehn Tierarten sowie auf Zusatzstoffe wie Farb- und Konservierungsstoffe. Wir fanden keine Auffälligkeiten.



test Salami

		Wiltmann Feinschmecker Salami	BioLust Bio Salami 1a	FrohNatur Premium Gourmet-Salami mild geräuchert	Alnatura Auslese Salami mild geräuchert	Redlefsen Salami Scheibchen mild geräuchert Premiumqualität	Aldi Süd/Meine Metzgerei Edelsalami ³⁾	Buchonia Bergsalami	Stockmeyer Salami Classic mild geräuchert Spitzenqualität
Gewichtung			Bio		Bio			Bio	
Inhalt in Gramm laut Deklaration		80	80	80	80	100	100	100	100
Scheiben pro Packung / Gramm pro Scheibe ca.		21 / 4	36 / 2	10 / 8	26 / 3	48 / 2	14 / 7	8 / 13	24 / 4
Mittlerer Preis pro Packung ca. (Euro)		1,59	2,29	1,99 ²⁾	2,49	1,29 ²⁾	1,29	2,69	1,79 ²⁾
Preis pro 100 Gramm ca. (Euro)		1,99	2,86	2,49	3,10	1,29	1,29	2,69	1,79
Enthält Schweine-/Rindfleisch		■/■	■/■	■/■	■/■	■/□	■/■	■/■	■/□
test - QUALITÄTSURTEIL	100 %	SEHR GUT (1,4)	GUT (1,7)	GUT (1,8)	GUT (1,9)	GUT (2,0)	GUT (2,1)	GUT (2,2)	GUT (2,3)
SENSORISCHE BEURTEILUNG	45 %	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,5)	sehr gut (1,5)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,5)	gut (2,5)
Aussehen (Fehler sind fettgedruckt)		Dunkelfleischrot.	Fleischrot.	Hellfleischrot.	Bräunlichrot, leicht porig.	Hellfleischrot.	Fleischrot.	Dunkelfleischrot, leicht porig.	Rosarot.
Geruch und Geschmack (Fehler sind fettgedruckt)		Kräftige Salami-, deutliche Rauchnote. Aromatisch, würzig (u. a. nach Pfeffer). Schmeckt kräftig salzig und leicht scharf.	Kräftige Salami-, deutliche Rauchnote (mild). Aromatisch, würzig (u. a. nach Knoblauch), schmeckt kräftig salzig.	Deutliche Schweinesalami-, leichte Rauchnote. Aromatisch, kräftig würzig (u. a. nach Pfeffer, aromatisch) schmeckt kräftig salzig, leicht scharf.	Kräftige Salaminote (nach Rind und Schwein), deutliche Rauchnote. Würzig (u. a. nach Pfeffer), schmeckt kräftig salzig, leicht scharf.	Deutliche Salami- und Rauchnote (herb-holzig, aromatisch). Schmeckt würzig, kräftig salzig.	Deutliche Salami-, leichte Rauchnote, würzig (u. a. nach Pfeffer), leicht säuerlich. Schmeckt kräftig salzig, leicht scharf.	Kräftige Salaminote (nach Rind und Schwein), leichte Rauchnote. Kräftig würzig (u. a. nach Knoblauch, Pfeffer), schmeckt kräftig salzig, leicht säuerlich, scharf.	Deutliche Pökelfleischnote (leicht gereift), leichte Rauchnote (herb). Leicht würzig, leicht säuerlich, schmeckt kräftig salzig.
Konsistenz, Mundgefühl, Nachgeschmack		Bissfest, mürbe-zart, leicht schmelzend, leicht fettig.	Leicht bissfest, mürbe-zart, leicht fettig.	Leicht bissfest, zart, leicht fettig.	Bissfest, mürbe, leicht fettig.	Leicht bissfest, zart, leicht fettig.	Leicht bissfest, zart, leicht fettig.	Bissfest, Rand leicht fester, leichter Fleischbiss, leicht fettig.	Leicht bissfest, zart.
CHEMISCHE QUALITÄT	25 %	sehr gut (1,2)	gut (1,7)	gut (2,2)	sehr gut (1,4)	gut (2,0)	gut (2,4)	gut (1,6)	gut (2,5)
SCHADSTOFFE	5 %	gut (2,2)	gut (2,0)	gut (1,7)	befriedigend (3,2)	gut (2,5)	gut (1,7)	gut (1,9)	gut (2,0)
MIKROBIOLOGISCHE QUALITÄT	5 %	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)
VERPACKUNG	5 %	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	sehr gut (1,5)	gut (2,0)	gut (2,0)
DEKLARATION	15 %	gut (2,2)	gut (2,2)	gut (2,4)	gut (2,1)	gut (2,1)	gut (2,2)	gut (2,4)	gut (2,1)
AUSGEWÄHLTE MERKMALE									
Brennwert pro 100 g (kJ / kcal)		1606 / 387	1654 / 399	1249 / 301	1747 / 421	1389 / 335	1329 / 321	1225 / 294	1431 / 345
Fett / Salz pro 100 g (g)		31,6 / 4,3	34,0 / 3,8	23,5 / 3,7	35,4 / 4,0	26,5 / 4,2	26,5 / 3,5	20,6 / 3,9	29,4 / 3,8
Verwendete Fleischmenge für 100 g Salami (g)		146	142	127	148	129	122	143	123
Zusatzstoffe laut Deklaration		Natriumnitrit, Natriumascorbat	Natriumnitrit	Natriumnitrit, Natriumascorbat		Natriumnitrit, Natriumascorbat	Natriumnitrit, Natriumascorbat	Natriumnitrit, Natriumascorbat	Natriumnitrit, Ascorbinsäure, Natriumascorbat
Färbende Zutaten laut Deklaration									Farbstoff: echtes Karmin
MHD laut Deklaration (MHD-Frist in Tagen) ¹⁾		28.06.2016 (50)	15.06.2016 (45)	29.06.16 (60)	11.06.2016 (30)	17.06.2016 (42)	10.07.2016 (50)	09.06.2016 (30)	22.06.16 (60)

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 Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet.
 *) Führt zur Abwertung (siehe „So haben wir getestet“ auf Seite 23).
 MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum der getesteten Produkte.
 ■ = Ja. □ = Nein.

1) Laut Anbieter.
 2) Von uns bezahlter Einkaufspreis.
 3) Hergestellt von Wiltmann.
 4) Laut Anbieter Deklaration geändert.



Lidl/ Gebirgsjäger Salami geräuchert Spitzenqualität ⁴⁾⁵⁾	Penny Salami Spitzenqualität ⁶⁾	Aldi (Nord)/ Sölde Brotzeit Salami geräuchert Spitzenqualität ⁴⁾⁷⁾	Kaufland/ K-Classic Salami geräuchert Spitzenqualität ⁸⁾	Norma/ Gut Bartenhof Salami Spitzenqualität ⁹⁾	Eberswalder Salami Spitzenqualität ⁴⁾	Netto Marken-Discount / Hof- maier Salami geräuchert Spitzenqualität	Rewe/ja! Salami Spitzenqualität ⁹⁾	Edeka/Gut & Günstig Delikatess Salami geräuchert	Real/Tip Landsalami Spitzenqualität	Zimbo Gourmet Salami traditionell gereift, mild geräuchert
200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	50
12 / 17	12 / 17	14 / 14	11 / 18	14 / 14	10 / 20	11 / 18	12 / 16	11 / 18	12 / 17	5 / 11
0,99	0,99	0,99	0,99	0,99	1,99	0,99	0,99	0,99	0,99	0,89
0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,50	0,50	0,50	0,50	1,78
■/□	■/□	■/□	■/□	■/□	■/□	■/□	■/□	■/□	■/□	■/□
GUT (2,4)	BEFRIEDIGEND (2,6)	BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (2,8)	BEFRIEDIGEND (2,8)	BEFRIEDIGEND (2,8)	BEFRIEDIGEND (3,2)	AUSREICHEND (3,8)	MANGELHAFT (5,0)
gut (2,5)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	gut (2,5)	ausreich. (4,0)	gut (2,0)
Fleischrot.	Hellfleischrot, Bindegewebe leicht faserig.	Hellfleischrot, Bindegewebe leicht faserig.	Hellfleischrot, Bindegewebe leicht faserig.	Hellfleischrot, Bindegewebe leicht faserig.	Fleischrot, Bindegewebe leicht faserig.	Hellfleischrot, Bindegewebe leicht faserig.	Hellfleischrot, Bindegewebe leicht faserig.	Hellfleischrot.	Hellfleischrot, leicht porig, Bindegewebe leicht faserig.	Hellfleischrot.
Deutliche Pökelfleisch-, leichte Rauchnote. Leicht würzig, schmeckt säuerlich und kräftig salzig.	Deutliche Pökelfleisch-, leichte Rauchnote, leicht würzig. Schmeckt säuerlich und kräftig salzig.	Deutliche Pökelfleisch-, leichte Rauchnote. Würzig (u. a. nach Pfeffer), schmeckt kräftig salzig, leicht scharf.	Deutliche Pökelfleisch- und Rauchnote (mild). Riecht würzig, schmeckt leicht würzig (u. a. Pfeffer, Senf), säuerlich und kräftig salzig.	Deutliche Pökelfleisch-, leichte Rauchnote. Leicht würzig, schmeckt säuerlich und kräftig salzig.	Deutliche Pökelfleisch- und Rauchnote (im Geruch intensiver), leichte Specknote. Leicht würzig, schmeckt säuerlich und kräftig salzig.	Deutliche Pökelfleisch-, leichte Rauchnote. Leicht würzig, schmeckt säuerlich und kräftig salzig.	Deutliche Pökelfleisch-, leichte Rauchnote. Leicht würzig, schmeckt säuerlich und kräftig salzig.	Deutliche Pökelfleisch-, leichte Rauchnote. Leicht würzig, schmeckt säuerlich und kräftig salzig.	Deutliche Pökelfleisch-, sehr leichte Rauchnote, leicht würzig. Riecht säuerlich, leicht dumpf. Schmeckt leicht bitter, kräftig salzig.	Deutliche Salami-, leichte Rauchnote (mild, im Geruch intensiver). Leicht würzig schmeckt kräftig salzig.
Leicht bissfest, leichter Fleischbiss.	Leicht bissfest, leichter Fleischbiss.	Leicht weich, zart, leichter Fleischbiss.	Leicht weich, leichter Fleischbiss.	Leicht weich, leichter Fleischbiss, leicht fettig.	Leicht weich, leichter Fleischbiss.	Leicht weich, leichter Fleischbiss.	Leicht weich, leichter Fleischbiss.	Leicht weich, leichter Fleischbiss.	Leicht weich, leichter Fleischbiss.	Leicht bissfest, zart, leicht fettig.
befried. (2,7)	befried. (2,6)	befried. (2,9)	befried. (3,0)	befried. (2,8)	befried. (3,5)	befried. (3,2)	befried. (3,1)	befried. (2,7)	befried. (3,0)	gut (2,4)
gut (2,1)	gut (1,9)	gut (1,6)	gut (2,2)	gut (1,8)	gut (1,6)	gut (1,6)	gut (1,7)	gut (1,7)	gut (1,9)	mangelhaft (5,0) ¹²⁾
sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	gut (1,6)	sehr gut (1,3)	sehr gut (1,5)	sehr gut (1,0)	gut (1,6)	sehr gut (1,1)	sehr gut (1,0)	ausreichend (3,9) ¹¹⁾	sehr gut (1,0)
gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,5)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)
gut (2,2)	gut (2,2)	gut (2,3)	gut (2,3)	gut (2,2)	gut (2,4)	gut (2,3)	gut (2,2)	ausreichend (4,0) ¹⁰⁾	gut (2,1)	gut (2,3)
1378 / 333	1329 / 321	1252 / 302	1296 / 313	1285 / 310	1464 / 354	1182 / 285	1270 / 306	1350 / 326	1260 / 304	1577 / 381
28,6 / 3,6	26,6 / 3,7	25,1 / 3,3	26,7 / 3,7	26,0 / 3,8	31,2 / 3,6	23,3 / 3,7	25,5 / 3,8	27,3 / 3,5	25,6 / 3,9	33,7 / 4,2
116	118	111	111	112	109	111	109	120	111	123
Natriumnitrit, Natriumascorbat	Natriumnitrit, Natriumascorbat	Natriumnitrit, Natriumascorbat	Natriumnitrit, Natriumascorbat	Natriumnitrit, Natriumascorbat	Natriumnitrit, Ascorbinsäure, Natriumascorbat	Natriumnitrit, Natriumascorbat	Natriumnitrit, Natriumascorbat	Natriumnitrit, Natriumascorbat	Natriumnitrit, Natriumascorbat	Natriumnitrit, Natriumascorbat
Rote Bete					Farbstoff: echtes Karmin					Rote Beete-Konzentrat
16.06.2016 (42)	19.06.16 (39)	20.06.2016 (42)	13.06.2016 (38)	24.06.2016 (42)	22.06.16 (44)	01.07.16 (44)	29.06.2016 (40)	14.06.16 (34)	12.06.16 (24)	10.07.16 (63)

5) Hergestellt von Zur-Mühlen-Gruppe.
6) Hergestellt von H. Kemper.
7) Hergestellt von Könecke.
8) Laut Anbieter Rezeptur geändert.

9) Hergestellt von H. Redlfeßen.
10) Im Zutatenverzeichnis ist „Rauch“ deklariert, obwohl nach Herstellerangabe ein Rauchkonsentrat verwendet wird.

11) Erhöhte Gehalte an E.-coli-Keimen und koagulasepositiven Staphylokokken.
12) Sehr hoch mit Mineralölbestandteilen – überwiegend Mosh – belastet.

Anbieter siehe Seite 92.

Zahnzusatzversicherungen

Seite 10

DFV
Tel. 069/9586969
Fax 069/9586958
www.deutsche-familienversicherung.de

Hallesche Krankensversicherung auf Gegenseitigkeit
Tel. 07 11/66030
Fax 07 11/6603290
www.hallesche.de

Klassische Salami

Seite 20–25

Aldi (Nord)/Sölde
Tel. 02 01/85930
Fax 02 01/8593430
www.aldi-nord.de

Aldi Süd/Meine Metzgerei
Tel. 02 08/99270
Fax 02 08/99273610
www.aldi-sued.de

Alnatura
Tel. 06257/9322626
Fax 06257/9322688
www.alnatura.de

BioLust
LFW
Tel. 03874/42200
Fax 03874/21016
www.lfw-ludwigslust.de

Buchonia
kff kurhessische fleischwaren
Tel. 0661/25181200
Fax 0661/25181236
www.kurhessische.com

Eberswalder
Tel. 03334/2730
Fax 03334/273251
www.eberswalder.de

Edeka/Gut & Günstig
Tel. 040/6370
Fax 040/6374275
www.edeka.de

FrohNatur
Stockmeyer
Tel. 05426/820
Fax 05426/8222
www.stockmeyer.de

Kaufland/K-Classic
Tel. 0800/1528352
Fax 07132/946124
www.kaufland.de

Lidl/Gebirgsjäger
Tel. 0800/4353361
Fax 07132/942533
www.lidl-connect.de

Netto Marken-Discount/Gustoland Hofmaier
Tel. 09471/3200
Fax 09471/320149
www.netto-online.de

Norma/Gut Bartenhof
Tel. 09 11/97390
Fax 09 11/7593590
www.norma-online.de

Penny
Tel. 0221/20199959
Fax 0221/149900
www.penny.de

Real/Tip
Tel. 0800/5035418
Fax 02 11/9692140
www.real.de

Redlefsen
Tel. 04633/610
Fax 04633/61208
www.redlefsen.de

Rewe/ja!

Tel. 0221/1490
Fax 0221/1499000
www.rewe-group.com

Stockmeyer
Tel. 05426/820
Fax 05426/8222
www.stockmeyer.de

Wiltmann
Tel. 05423/170
Fax 05423/17101
www.wiltmann.de

Zimbo
Bell
Tel. 040/7680050
Fax 040/768005301
www.zimbo.de

Roter Fruchtsaft

Seite 28–31

7 Leben
Aronia Original
Tel. 0351/8966590
Fax 0351/3344386
www.aronia-original.de

Alnavit
Tel. 06257/64810
Fax 06257/6481200
http://alnavit.de

Aronia Original
Microsoft Mobile
Tel. 0351/8966590
Fax 0351/3344386
www.aronia-original.de

Bauer
Tel. 035341/49890
Fax 035341/498919
www.bauerfruchtsaft.de

Beutelsbacher
Tel. 07151/995150
Fax 07151/9951555
www.beutelsbacher.de

Voelkel
Tel. 05846/9500
Fax 05846/95050
www.voelkeljuice.de

dm Bio
Tel. 0721/55920
Fax 0721/552213
www.dm-drogeriemarkt.de

Elite Naturel
Tel. 040/33398878
Fax 040/33398879
www.elitenaturel.com/de

Grandlavie
Linke Fruchtsäfte
Tel. 03586/702380
Fax 03586/408628
www.grandlavie.de

Jacoby
Tel. 07631/18020
Fax 07631/180250
www.jacoby.de

Rabenhorst
Haus Rabenhorst
Tel. 02224/18050
Fax 02224/180570
www.rotbaeckchen.de

Rossmann/Enerbio
Tel. 05139/8980
Fax 05139/894999
www.rossmann.de

Van Nahmen
Tel. 02852/960990
Fax 02852/9609929
www.vannahmen.de

Smartphones

Seite 34–40

Apple
Tel. 0800/2000136
Fax 089/99640180
www.apple.de

BO
Mundo Reader
Tel. 069/24751773
www.bq.com/de/

Gigaset
Tel. 089/7220
Fax 089/72232430
www.gigaset.com

Honor
Huawei Technologies
Tel. 0800/778889050
www.hihonor.com

HTC
Tel. 069/170776482
Fax 069/247499912
www.htc.com

Huawei
Huawei Technologies
Tel. 0800/778886633
www.huaweidevice.com/de

LG
Tel. 0180/6115411
Fax 02102/700877777
www.lg.com

Microsoft Lumia
Microsoft Mobile
Tel. 0180/672255
Fax 02102/89287583
www.microsoft.de

Motorola
Lenovo
Tel. 0800/5030011
www.motorola.com/mobility

OnePlus
www.oneplus.net

Samsung
Tel. 0180/67267864
Fax 06196/9340288
www.samsung.de

Sony
Tel. 0211/993342020
Fax 0211/993342022
www.sonymobile.de

Wiko
Tel. 040/800049444
www.wikomobile.de

Secondhandmarkt für Handys
Seite 42–47

Asgoodasnew.de
Asgoodasnew electronics
Tel. 03335/74389960
www.wirkaufens.de

Buyzoxs.de
siehe Zoxxs.de

Clevertronic.de
Volt Venture
Tel. 02151/59085780
www.clevertronic.de

My-Ankauf.de
Dein Regal
Tel. 0176/10272426
www.my-ankauf.de

Flip4New.de
Tel. 0800/35474639
www.flip4new.de

Handy-Bestkauf.de
Equilibrium
Tel. 0711/93709161
www.handy-bestkauf.de

Rebuy.de
Tel. 030/565995822
www.rebuy.de

Wirkaufens.de
siehe www.asgoodasnew.com

Zoxxs.de
Tel. 0281/16397999
www.zoxxs.de
www.buyzoxxs.de

Datentarife
Seite 48–51

1 & 1
Tel. 02602/969706
www.1und1.de

Aetkasmart
Tel. 03722/7130
www.aetkasmart.de

Aldi Talk
Medion
Tel. 0177/1771157
www.alditalk.de

BigSim
Drillisch
Tel. 06181/7074040
www.bigsim.de

Bildmobil
Tel. 0800/5054702
www.bildmobil.de

Congstar
Tel. 0180/6507500
www.congstar.de

Discosurf
siehe BigSim
Tel. 06181/7074092
www.discosurf.de

Dokom21
Tel. 0800/9301050
www.dokom21.de

Edeka Mobil
Vodafone
Tel. 0800/5035835
www.edeka-mobil.de

EWE
Tel. 0800/3932000
www.ewe.de

Fyve
ProSiebenSat.1 Digital
Tel. 0180/6543015
www.fyve.de

Gelsen-Net
Tel. 0209/7020
www.gelsen-net.de

Heli Net
Tel. 02381/8740
www.helinet.de

Htp
Tel. 0800/2229111
www.htp.net

Klarmobil.de
Tel. 040/348585100
www.klarmobil.de

Lidl Connect
Tel. 0800/5035837
www.lidl-connect.de

LTESim.de
BRBD Breitbanddienste
Tel. 0180/6777780
www.ltesim.de

Maxxim
siehe BigSim
Tel. 06181/7074020
www.maxxim.de

Media Markt
Tel. 021/22243333
www.mediamarkt.de

Mobilcom-Debitel
Tel. 040/5554141
www.mobilcom-debitel.de

O2
Telefónica
Tel. 089/87979415
www.o2online.de

Ortel Mobile
Tel. 0177/1771138
www.ortelmobile.de

Osnatel

EWE
Tel. 0800/6000777
www.osnatel.de

Otelo
Vodafone
Tel. 0800/5035830
www.otelo.de

Saturn
Tel. 0221/22243123
www.saturn.de

SDT Telecom
Tel. 03332/4490
www.stadtwerk-schwedt.de

SimDiscount.de
Tel. 06181/7074075
www.simdiscount.de

Simfinity
siehe Fyve
Tel. 0800/5123335
www.simfinity.de

Simply
siehe BigSim
Tel. 06181/7074010
www.simplytel.de

Smartmobil.de
siehe BigSim
Tel. 06181/7074031
www.smartmobil.de

SWB
Tel. 0421/3590
www.swb-gruppe.de

Tchibo
Tel. 040/60590095
www.tchibo.de

Tele2
Tel. 0211/40824082
www.tele2.de

T-Mobile
Telekom
Tel. 0800/3303000
www.t-mobile.de

Turkcell
siehe T-Mobile
Tel. 0180/6151151
www.turkcell.de

Unitymedia
Tel. 0221/46619082
www.unitymedia.de

Vodafone
Tel. 0800/7242600
www.vodafone.de

Weltbild
siehe BigSim
Tel. 06181/7074048
www.weltbild-mobil.de

Kopfhörer mit Pulsmessung
Seite 60–65

Jabra
GN Netcom
Tel. 08031/26510
Fax 08031/265134
www.jabra.com.de

Bragi
www.bragi.com

Waschmaschinen

Seite 60–65

AEG
Electrolux Hausgeräte
Tel. 0911/3230
Fax 0911/323215
www.aeg.de

Bauknecht
Tel. 0711/8888900
www.bauknecht.de

Beko
Tel. 06102/71820
Fax 06102/7182922
www.beko-hausgeraete.de

Bosch
Tel. 089/459000
Fax 089/45902347
www.bosch-home.com/de

Gorenje
Tel. 089/502070
Fax 089/50207100
www.gorenje.de

Grundig
siehe Beko
www.grundig.de

Miele
Tel. 05241/890
Fax 05241/892090
www.miele.de

Otto/Hanseatic
Tel. 040/6463128
Fax 040/64618571
www.otto.de

Privileg
Bauknecht Hausgeräte
Tel. 0711/8888900
www.privileg.de

Siemens
SEG Hausgeräte
Tel. 089/459009
Fax 089/45902347
www.siemens-home.de

Lampen
Seite 66–70

Bauhaus/Voltolux
Bahag
Tel. 0621/39050
Fax 0621/3905140
www.bauhaus.info

Bioledex
Del-Ko
Tel. 0821/2275652
Fax 0821/2628651
www.bioledex.de

Hornbach/Flair
Tel. 06348/6000
www.hornbach.de

Ikea
Tel. 06192/939999
Fax 06192/939998
www.ikea.de

Ledon
Ledon Lamp Österreich
Tel. 0043/557721550
Fax 0043/557721550999
www.ledon-lamp.com

Lightme
IDV
Tel. 06184/93190
Fax 06184/931919
www.lightme.eu

Megamann

siehe Lightme
www.megaman.de

Melitec
Tel. 02938/97250
Fax 02938/972529
www.melitec.de

Müller Licht
Tel. 04298/93700
Fax 04298/9370555
www.mueller-licht.de

Osram
Ledvance
Tel. 089/780673100
www.ledvance.de

Pearl/Luminea
Pearl
Tel. 07631/360417
Fax 07631/36042417
www.pearl.de

Philips
Philips Lighting
Tel. 0800/74454775
www.philips.de

Xavax
Hama
Tel. 09091/5020
Fax 09091/502279
www.xavax.de

XQ-Lite
Smartwares
Safety & Lighting
Tel. 02931/52960
Fax 02931/529620
www.smartwares.eu

Autokindersitze
Seite 74–78

Besafe
HTS Safety AB Schweden
Tel. 0180/5009663
Fax 0180/5009664
www.besafe.de

Britax Römer
Tel. 0821/36700
www.britax-roemer.de

Casualplay
Play S.A. Spanien
Tel. 0034/93864/8027
Fax 0034/93864/8491
www.casualplay.com

Concord
Tel. 09225/95500
Fax 09225/95506
www.concord.de

Cybox
Tel. 0921/785110
Fax 0921/78511999
www.cybox-online.com

Diono
Tel. 069/509575563
www.diono.de

Hema
Niederlande
Tel. 0031/20/3114866
www.hema.nl

Heyner
Tel. 033678/6870
Fax 033678/61044
www.heyner-germany.de

Inglesina

Italien
Tel. 0039/0444/392200
Fax 0039/0444/392250
www.inglesina.com

Jané
Spanien
Tel. 0034/93/7031800
www.jane.es

Joie
Tel. 0621/84259933
Fax 0621/84259990
www.joiebaby.com

Kiddy
Tel. 09281/70800
Fax 09281/708021
www.kiddy.de

Maxi-Cosi
Dorel Germany
Tel. 02234/96430
Fax 02234/964333
www.maxi-cosi.de

Nania
Kids im Sitz
Tel. 07731/970077
Fax 07731/970055
www.kids-im-sitz.de

Nuna
Joie
Tel. 0621/84259933
Fax 0621/84259990
www.nuna.eu

Recaro
Tel. 09255/770
Fax 09255/7713
www.recaro-cs.com

Simple Parenting
2E Vertriebs-GmbH
Tel. 0221/69038830
Fax 0221/690388340
www.simpleparenting.de

Vertrabudet
Tel. 02161/82761243
Fax 02161/4060197243
www.vertrabudet.de

Fernbusreisen
Seite 79–83

Berlin Linien Bus
Tel. 030/3384480
Fax 030/338448399
www.berlinlinienbus.de

DeinBus.de
Tel. 069/175373200
Fax 069/175373201
www.deinbus.de

Eurolines
Deutsche Touring
Tel. 06196/2078501
Fax 06196/2078219
www.eurolines.de

FlixBus
FlixBus
Tel. 030/300137300
www.FlixBus.de

IC Bus
DB Fernverkehr
Tel. 0180/6996633
www.bahn.de/icbus

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.