

# Heiße Kisten

**Einbauherde** Die vier besten Elektroherde im Test kommen von Bosch, Siemens, Miele und Neff. Sie kosten um die 1 000 Euro. Doch unter den 15 geprüften Exemplaren sind auch „gute“ für weniger Geld.



„Ausreichend“ hieß es, wenn die Toastscheiben nur in der Mitte vom Rost gut gebräunt waren.



In der Rostmitte waren die Frikadellen braun, am Rand noch nicht durch: Das war nur „ausreichend“.



Einen gleichmäßig gebräunten und saftigen Apfelkuchen bekamen dagegen alle Herde hin.

**W**er kann es sich schon leisten, jeden Tag essen zu gehen und die Küche zu Hause kalt zu lassen? Vor allem zur Zeit, da ganz Deutschland das Geizen gelernt hat. Da will auch die Wahl des Herdes, eines der wichtigsten Geräte im Haushalt, gut überlegt sein. Wir haben 15 Einbauherde zwischen 330 und 1200 Euro um die Wette backen, grillen und braten lassen. Die größten Unterschiede stellten sich beim Grillen und bei der Sicherheit heraus.

## Nicht alle grillen und braten „gut“

Im Prüfpunkt „Grillen und Braten“ ging es unter anderem darum, wie gut die Herde eine gleichmäßige Bräunung hinbekommen. 20 Frikadellen auf einem Rost bräunte nur der Bauknecht-Herd „sehr gut“. Bei Otto/Hanseatic waren nur einzelne Frikadellen optimal gebräunt (siehe Foto oben), die übrigen leicht verbrannt bis halbroh. Das ist nur „ausreichend“.

Knusprige Grillhähnchen, Gänse- und leckeren Schweinebraten schafften alle Herde ohne große Probleme. Die Ergebnisse lagen zwischen „gut“ und „befriedigend“. Das gilt auch fürs Backen. Spritzgebäck, Hefekuchen, Biskuitboden und Tiefkühlpizza gelangen mit allen.

## Der Toast-Test

Um die wirksame Grillfläche zu ermitteln, haben die Tester den Rost mit Toastbrot-Scheiben ausgelegt und nach Gebrauchsanleitung in der Röhre gegrillt. Danach bestimmten sie den Flächenanteil, der optimal gebräunt war. Neben „gut“ und „befriedigend“ wirksamen Grillflächen gab es vier „sehr gute“ und vier „ausreichende“. „Sehr gut“ bekamen Siemens, Bosch, Neff und Bauknecht, weil sie auf zirka 80 Prozent der mit Toastbrot ausgelegten Fläche überzeugende Grillergebnisse bieten. Nur „ausreichend“ groß ist die Fläche bei Gorenje, Körting, Seppelfricke und Neckermann/Lloyds mit unter 40 Prozent (siehe Foto). Bei ihnen waren die Toastscheiben nur in der Mitte schön braun und am Rand des Rosts hell.

## Fünf werden außen richtig heiß

Ziemlich unangenehm kann es werden, wenn der Herd nicht nur innen ordentlich heiß wird, sondern auch außen an der Tür. Vor allem Kinder, die neugierig vor dem Ofen auf den Kuchen oder die leckeren Plätzchen warten, können sich dann schmerzhaft die Finger verbrennen. Wir haben die Temperaturen der Türen, Türgriffe und Bedienelemente überprüft. Da-

zu wurden die Öfen für eine Stunde auf die maximale Grillstufe eingestellt und danach die Temperaturen gemessen. Bei den Bedienelementen und Türgriffen gab es keine negativen Überraschungen. Aber die Türen von Seppelfricke und Otto/Hanseatic wurden über 85 Grad Celsius heiß (siehe Fotos auf Seite 65), die von Gorenje, Körting und Whirlpool sogar über 100 Grad. Dafür gab es ein „Mangelhaft“ in puncto „Berührbare heiße Flächen“. Schließlich schafften andere Hersteller es

## test UNSER RAT

Ganz vorn rangieren die baugleichen **Siemens HE300250** und **Bosch HEN 300520** (je 900 Euro). Sie können gut backen, braten und grillen, verbrauchen wenig Strom und bieten vielfältiges Zubehör. Nahezu gleichauf liegen **Neff Mega 1544WO** (1 100 Euro) und **Miele H4150E** (1 230 Euro samt Kochfeld). Preisgünstigster guter Herd ist **Quelle/Privileg EH40360** mit 750 Euro inklusive Kochfeld und praktischen Teleskopschienen. Vorsicht: Bei **Whirlpool AKZ612**, **Körting KU7100E** und **Gorenje U7400W** werden die Türen außen über 100 Grad heiß.



FOTO: ZEFA / A. INDEN



Auch ein knuspriger und zarter Schweinebraten gelang in allen Testöfen problemlos.

auch, dass die Türen mit weniger als 60 Grad deutlich kühler bleiben (Bauknecht, AEG, Siemens, Bosch und Zanussi). Bei der Bewertung haben wir uns übrigens an der Europäischen Norm DIN EN 563 orientiert, die Temperaturbereiche für heiße Oberflächen definiert.

**TIPP:** Um insbesondere für Kinder das Verbrennungsrisiko an heißen Herdtüren zu verringern, können Sie den Backofen in Sichthöhe des Erwachsenen einbauen. Ist das nicht möglich, fragen Sie nach dreifach verglasten Türen. Die isolieren in der Regel besser und bleiben außen unter 80 Grad. Miele beispielsweise bietet solche Glastüren gegen Aufpreis an.

### Vorsicht, Kippgefahr!

Auch die Gefahr, sich an Backblechen oder -rosten zu verbrennen, sollte natür-

## HERDE FÜR BLINDE

### Schalten nach Gefühl

Wie gut sich die Herde bedienen lassen, haben wir auch von Menschen untersuchen lassen, die nicht mehr gut sehen können.

Nicht nur Blinde, auch Sehbehinderte und ältere Menschen haben oft Schwierigkeiten, mit modernen Elektroherden umzugehen. Deshalb haben wir – wie bereits beim Mikrowellengeräte-Test (3/04) – einige Modelle von Blinden und Sehbehinderten auf ihre Bedienbarkeit hin untersuchen lassen. Drei Herde wurden ausgewählt: Miele, Seppelfricke, Whirlpool.

**Die Beurteilungen der Blinden:** Für Blinde ist es wichtig, dass sie beim Einstellen die verschiedenen Stufen fühlen können. Als Einziger der getesteten Herde bietet **Miele** eine aufklebbare, tastbare Schablone und eine Anleitung in Blindenschrift an. Die Schablone markiert mit hervorstehenden Punkten die verschiedenen Betriebsstufen für die Herdplatten und den Backofen. Stufe fünf und Stufe zehn sind dabei jeweils mit zwei Punkten markiert. Diese Einteilung wurde von den blinden Testpersonen bemängelt. Denn sie sind eine Markierung nach dem Zifferblatt der Uhr gewohnt mit zwei hervorstehenden Punkten bei drei, sechs, neun und zwölf. Außerdem hat Miele keine Rasten an den Bedienelementen, die das Einstellen erleichtern würden. Der eigentliche Favorit der Blinden war das Modell von **Whirlpool**. Denn es hat einrastende Schalter sowohl für die Einstellung der Kochplatten als auch für die Backofenfunktionen, außerdem erhabene Markierungen auf den Knöpfen. Die sind leichter zu fühlen als

Einkerbungen wie bei Miele. Die Backofentemperatur ließ sich aber auch bei Whirlpool nur rastenlos einstellen.

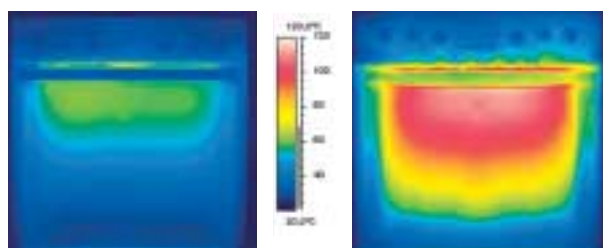
Bei **Seppelfricke** lassen sich Kochplatten und Backofentemperatur nur stufenlos einstellen, die Beheizungsarten rasten aber ein. Eindeutiger Vorteil dieses Herds sind die länglichen Knöpfe. Damit können Blinde leichter fühlen, was eingestellt ist.

**Die Beurteilungen der Sehbehinderten:** Für sie ist der Kontrast zwischen Herdfront und Beschriftung sehr wichtig. Schwarz auf weiß (**Whirlpool**) oder weiß auf dunkelbraun (**Miele**) ist leichter wahrzunehmen als hellgrau auf weiß (**Seppelfricke**). Die Markierungen für die Funktionen – heute meist mit Bildsymbolen dargestellt – sind oft so klein (Seppelfricke und Whirlpool), dass Sehbehinderte sie nur mit der Lupe erkennen können. Außerdem müssen sie erst die Gebrauchsanleitung lesen, um die Piktogramme den Funktionen zuordnen zu können. Die ist aber oft so klein gedruckt (Whirlpool), dass die Anwender auch hier eine Lupe nehmen oder die Anleitung erst vergrößern müssen. Gut fanden die Sehbehinderten bei Miele, dass die Funktionsstufen auf der Herdblende als Wörter ausgeschrieben sind und die Gebrauchsanleitung einsprachig ist. Dadurch ist sie übersichtlich und in ausreichend großer Schrift geschrieben. Auch die Anleitung von Seppelfricke beurteilten sie als gut lesbar und nutzbar.

lich so gering wie möglich sein. Roste können aber mitsamt den darauf stehenden heißen Speisen abkippen und herausschleusen, wenn man sie aus Versehen zu weit aus dem Ofen herauszieht. Kleine Vorsprünge an Rost oder Backblech, die sich in den Führungsschienen der Backröhre

verhaken, sollen das verhindern. Sie stoppen die Einsätze beim Herausziehen, bevor Gefahr droht. Eine solche Kippsicherung haben zum Beispiel die Herde von AEG, Siemens, Bosch und Miele.

**TIPP:** Achten Sie darauf, den Gitterrost und die Backbleche immer richtig herum in die Führungsschiene zu schieben, sonst funktioniert diese Stoppfunktion nicht. Noch sicherer sind Teleskopschienen oder -wagen. Mit ihnen lassen sich heiße Speisen sicher handhaben. Die meisten Elektroherde im Test können damit nachgerüstet werden (siehe Tabelle unter „Ausstattung, technische Merkmale“). Fragen Sie am besten gleich beim Kauf danach. ▶



Beim Otto/Hanseatic-Herd (rechts) wird die Tür auch außen zum Verbrennen heiß, wie die rote Fläche im Thermobil zeigt. Die Temperaturen der AEG-Herd-tür liegen dagegen unter 60 Grad Celsius.



**1 Siemens HE300250, 900 Euro**

**GUT (2,1)**

Bestes Gerät im Test. Backt gut, nur auf mehreren Ebenen etwas schlechter. Große wirksame Grillfläche, sehr geringer Stromverbrauch; keine Uhr.



**2 Miele H4150E, 1230 Euro**

**GUT (2,2)**

Preis inklusive Kochfeld. Katalytisch beschichtetes Backraum, leicht zu reinigen. Gibt's in einfacherer Ausführung auch mit Hilfsmitteln für Blinde.

**test** Elektro-Einbauherde (ohne Kochfeld getestet)

	Gewichtung	1 Siemens HE300250	2 Miele H4150E <sup>6)</sup>	3 Neff Mega 1544WO	4 AEG E4001-4-w	5 Juno JEH45311W	6 Quelle/Privileg EH40360 Best.-Nr. 7034284
Mittlerer Preis in Euro ca. <sup>1)</sup>		900	1230 <sup>8)</sup>	1100	800	800	750 <sup>8)</sup>
Baugleichheiten		Siemens HE300250 ist baugleich mit Bosch HEN 300520 (900 Euro). Gorenje U7400W ist baugleich mit Körting KU7100E (450 Euro).					
<b>test-QUALITÄTSURTEIL</b>	100 %	<b>GUT (2,1)</b>	<b>GUT (2,2)</b>	<b>GUT (2,2)</b>	<b>GUT (2,3)</b>	<b>GUT (2,3)</b>	<b>GUT (2,3)</b>
<b>BACKEN</b>	25 %	<b>gut (2,1)</b>	<b>gut (2,4)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (2,5)</b>	<b>gut (2,3)</b>	<b>gut (2,2)</b>
Gleichmäßiges Bräunen (Spritzgebäck)		+	+	+	○	+	+
Auf mehreren Ebenen (Spritzgebäck)		○	○	+	○	○	+
Biskuit und Hefeteig/Tiefkühl-Pizza		+/+	+/+	+/+	+/+	+/+	+/○
<b>GRILLEN UND BRATEN</b>	25 %	<b>gut (2,1)</b>	<b>gut (2,1)</b>	<b>gut (2,4)</b>	<b>gut (2,2)</b>	<b>gut (2,4)</b>	<b>befriedig. (2,7)</b>
Gleichmäßiges Bräunen b. Grillen (Frikadellen)		+	+	○	+	+	○
Wirksame Grillfläche (Toastbrot)		++	+	++	○	+	○
Grillhähnchen/Schweine- und Gänsebraten		+/+	+/+	+/+	+/+	○/+	○/+
<b>HANDHABUNG</b>	25 %	<b>gut (2,5)</b>	<b>gut (2,2)</b>	<b>gut (2,3)</b>	<b>befriedig. (2,7)</b>	<b>befriedig. (2,7)</b>	<b>gut (2,4)</b>
Gebrauchsanleitung		+	+	++	○	○	+
Einstellen und Schalten/Backofen bedienen		+/○	+/+	+/+	+/+	○/○	+/+
Reinigen		○	+	○	○	+	+
<b>EINSTELLEN DER TEMPERATUREN</b>	10 %	<b>gut (2,1)</b>	<b>befried. (2,7)</b>	<b>gut (2,2)</b>	<b>gut (2,1)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (2,2)</b>
Genauigkeit		+	+	+	+	+	+
Zeitbedarf zum Vorheizen und Erwärmen		+	○	+	+	+	+
<b>STROMVERBRAUCH</b>	10 %	<b>sehr gut (1,4)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (1,9)</b>	<b>sehr gut (1,4)</b>	<b>gut (1,6)</b>	<b>sehr gut (1,3)</b>
Stand-by: Leistungsaufnahme in W		+++ 0,4	+++ 0,9	+ 1,3	+++ 0	+ 1,4	+++ 0
Vorheizen und Erwärmen		++	+	+	+	++	+
<b>SICHERHEIT</b>	5 %	<b>gut (1,9)</b>	<b>gut (1,9)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (2,1)</b>	<b>gut (1,9)</b>	<b>gut (2,0)</b>
Elektrische Sicherheit/Mechanische Sicherheit		+/+	+/+	+/+	+/○	+/+	+/+
Berührbare heiße Flächen		+	+	+	++	++	+
<b>AUSSTATTUNG/TECHNISCHE MERKMALE</b>							
Energielabel <sup>2)</sup>		A	A	A	A	A	A
Ober-/Unterhitze getrennt schaltbar		□/■	□/□	□/■	□/■	■/■	□/■
Grill/zweiter Grillheizkörper/Umluftgrillen		■/■/■	■/□/■	■/■/■	■/■/■	■/■/■	■/■/■
Heißluft/Umluft		■/□	■/□	■/□	■/■	■/□	■/□
Anzahl Backbleche/Grillroste/Universalpfannen		1/2/1	1/1/1	1/2/1	1/1/1	1/1/1	2/1/1
Anzahl Einschübe/Teleskopschienen/Ebenen <sup>3)</sup>		5/0/3	4/0/2	4/1/3	5/0/3	5/0/3	5/2/3
Nachrüstbare Teleskopschienen/Teleskopwagen		■/□	■/■	■/□	■/□	■/□	□/□
Versenkbare Knebel/Kindersicherung/Uhr <sup>4)</sup>		■/□/□	■/□/■	■/□/■	■/□/□	■/□/■	□/□/□
Temperatureinstellung Min/Max in °C		50/250	50/250	50/250	50/275	50/275	50/275
Nutzbare Höhe bis Grill in cm <sup>5)</sup>		26,7	24,3	25,3	24,3	24,8	25,2
Backraum mit Reinigungshilfe (Beschichtung)/ Grill abklappbar		■/■	■/■	■/■	□/■	□/■	□/■
<b>Besondere Ausstattungsmerkmale; Sonderzubehör</b>		Vielfältiges Sonderzubehör: z. B. antihafbeschichtetes Backblech, Fettpfanne, Grillrost, Bräter	Perfect-Clean-Beschichtung an Backblech u. Rost, Kochbuch; vielfältiges Sonderzubehör, z. B. Backstein, Bräter, mechanische Türverriegelung (Kindersicherung)	Kochbuch	Restwärmanzeige für Backofen über Display; vielfältiges Sonderzubehör, z. B. antihafbeschichtetes Backblech, Fettpfanne, Grillrost, Pizzastein	Vielfältiges Sonderzubehör, z. B. antihafbeschichtetes Backblech, Fettpfanne, Grillrost, Pizzastein	

**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 gleicher Note Reihenfolge nach Alphabet.**  
 ■ = Ja. □ = Nein.

**\*) Führt zur Abwertung** (siehe „Ausgewählt ...“ auf Seite 68).  
**Alle Einbauherde haben:** Ober- und Unterhitze, Heißluft oder Umluft, Grill, Wrasenaustritt über die Tür (außer AEG E4001), Ganzglastür, Tür abnehmbar, Metallgitter im Backraum, Einbaumaße (H/B/T) ca. 58/55/55 cm.

**1)** Preis für Farbvariante Weiß.  
**2)** Anbieterangabe.  
**3)** Ebenen, auf denen gleichzeitig gebacken werden kann mit Heiß- bzw. Umluft.  
**4)** Digitale Uhr mit Backofentimer.





3 Neff Mega 1544WO, 1100 Euro

**GUT (2,2)**

Beste Gebrauchsanleitung im Test. Backt auf mehreren Ebenen besser als Siemens und Miele; große wirksame Grillfläche, mit einer Teleskopschiene.



4 AEG E4001-4-w, 800 Euro

**GUT (2,3)**

Backofentür bleibt außen vergleichsweise „kühl“. Bräunt Spritzgebäck auf allen Ebenen nur mittelmäßig; einziger Herd mit Wrasenaustritt im hinteren Bereich des Kochfelds.

7 Zanussi ZOU799QW	8 Otto/Hanseatic Best.-Nr. 548010 7)	9 Seppelfricke EH6020-4K	10 Whirlpool AKZ612	11 Bauknecht EMZD5960/ws	12 Gorenje U7400W	13 Neckermann/Lloyds Best.-Nr. 770/124
650	650 8)	330	400	725	460	Nicht mehr im Angebot
<b>GUT (2,5)</b>	<b>BEFRIEDIGEND (2,7)</b>	<b>BEFRIEDIGEND (2,7)</b>	<b>BEFRIEDIGEND (2,7)</b>	<b>BEFRIEDIGEND (3,0)</b>	<b>BEFRIEDIGEND (3,4)</b>	<b>GUT (2,4)</b>
gut (2,4)	gut (2,4)	gut (2,3)	gut (2,2)	gut (2,4)	gut (2,4)	gut (2,1)
+	+	+	+	+	+	+
○	○	+	○	○	+	○
+/+	+/○	+/+	+/+	+/○	+/+	+/+
befriedig. (2,8)	befriedig (3,1)	befriedig (2,7)	gut (2,1)	gut (1,9)	befriedig. (3,0)	befriedig. (2,6)
○	⊖	+	+	++	○	+
○	○	⊖	+	++	⊖	⊖
○/+	+/○	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+
befriedig. (2,8)	befriedig. (2,8)	befriedig. (3,0)	befriedig. (3,0)	befriedig. (2,7)	befriedig. (2,8)	befriedig. (2,7)
○	+	○	+	+	○	+
○/○	○/○	○/○	○/○	+/○	+/○	+/○
○	○	⊖	○	○	○	○
gut (2,4)	befriedig (2,7)	befriedig (3,3)	befriedig. (3,1)	gut (2,3)	gut (2,3)	befriedig. (2,7)
+	+	+	+	+	+	+
+	○	⊖	⊖	○	+	○
gut (1,8)	gut (2,3)	gut (2,1)	befriedig. (2,7)	ausreich. (4,4) <sup>5)</sup>	sehr gut (1,4)	gut (1,7)
+ 1,4	+++ 0,6	+++ 0	○ 2,8	⊖ <sup>7)</sup> 7,3	+++ 0	+++ 0
+	○	○	○	+	+	+
gut (2,1)	befriedig. (3,1)	befriedig. (2,7)	ausreich. (3,7) <sup>8)</sup>	gut (2,4)	ausreich. (4,4) <sup>5)</sup>	befriedig. (2,8)
+/○	+/○	+/+	+/○	○/○	○/+	+/+
++	⊖	⊖	— <sup>*)</sup>	++	— <sup>*)</sup>	⊖
A	B	B	B	A	A	B
■/■	■/■	■/■	□/□	□/□	□/■	□/□
■/■/■	■/■/■	■/□/■	■/□/■	■/□/■	■/□/■	■/□/□
■/□	■/□	□/■	□/■	■/■	■/□	■/□
1/1/1	2/1/1	1/1/0	1/1/1	1/1/1	1/1/1	1/1/1
4/0/2	4/2/2	6/0/2	4/0/2	4/0/2	5/0/2	4/0/2
□/□	□/□	□/□	■/□	■/□	■/□	□/□
□/□/■	□/■/■	□/□/□	□/□/□	■/□/■	□/□/□	□/□/□
50/200	50/250	50/225	50/250	50/250	50/275	50/200
24,4	28,5	25,4	25,3	26,6	28,1	25,3
□/□	□/□	□/□	■/■	■/■	■/■	□/□
Unbeschichtete Alubleche; dreifach verglaste Tür als Sonderzubehör erhältlich			Unbeschichtete Alubleche	Wecker, Ganzglastür auch auf der Innenseite, Kochbuch, Automatikprogramm für Pizza	Clean-Email-Beschichtung von Backblech und Universalpfanne	Unbeschichtete Alubleche

5) Abstand zwischen dem Grillrost in der untersten Einschubebene und dem Grillelement.

6) Als Miele H4120E (1 080 Euro) mit Blende und Gebrauchsanleitung in Blindenschrift, aber ohne Uhr, versenkbare Knebel erhältlich, Setpreis mit Kochfeld.

7) Laut Anbieter inzwischen verändert (Reduzierung der Unterhitzleistung, Wrasenkühlung, versenkbare Knebel).

8) Setpreis inklusive Kochfeld.

Anbieter siehe Seite 100.



5 Juno JEH45311W, 800 Euro

**GUT (2,3)**

Backofentür bleibt außen vergleichsweise „kühl“; Stromverbrauch gering, Ober- und Unterhitze getrennt schaltbar; lässt sich nicht so gut bedienen.



6 Quelle/Privileg EH40360, 750 Euro

**GUT (2,3)**

Der preisgünstigste Herd unter den Guten, weil inklusive Kochfeld plus 2 Blechen und Teleskopschienen. Kein Stand-by-Verbrauch (ohne Uhr); Manko: Grillt nicht so gut.



7 Zanussi ZOU799QW, 650 Euro

**GUT (2,5)**

Mager ausgestattet, für Preisbewusste ohne große Ansprüche. Grillt und brät mittelmäßig. Doch Tür bleibt außen vergleichsweise „kühl“.



8 **Otto/Hanseatic, 650 Euro**

**BEFRIEDIGEND (2,7)**

Gerät mit Schwächen beim Grillen und in der Sicherheit: Tür wird außen recht heiß. Üppig ausgestattet inklusive Kochfeld plus Extrablech, Teleskopschienen und Kindersicherung.



9 **Sepelfricke EH6020-4K, 330 Euro**

**BEFRIEDIGEND (2,7)**

Billigster Herd im Test, mager ausgestattet. Backen gut, Grillen und Braten aber nur mittelmäßig. Die Tür wird außen recht heiß; lässt sich schwer reinigen.



10 **Whirlpool AKZ612, 400 Euro**

**BEFRIEDIGEND (2,7)**

Preisgünstiges Gerät, kann gut backen, braten und grillen. Aber Tür wird außen sehr heiß, Stand-by-Verbrauch hoch. Die unbeschichteten Alubleche lassen sich schwer reinigen.



11 **Bauknecht EMZD5960/ws, 725 Euro**

**BEFRIEDIGEND (3,0)**

Brät und grillt am besten von allen, hat aber den höchsten Stand-by-Verbrauch. Ausstattung eher mager (u. a. kein 2. Grillkörper). Pluspunkt: Die Tür bleibt außen vergleichsweise „kühl“.



12 **Gorenje U7400W, 460 Euro**

**BEFRIEDIGEND (3,4)**

Preisgünstiges, eher mager ausgestattetes Gerät; Backen gut, Grillen und Braten nur mittelmäßig. Manko Sicherheit: Die Tür wird außen sehr heiß. Pluspunkt: Kein Stand-by-Verbrauch.



13 **Neckermann/Lloyds**

**GUT (2,4)**

Nicht mehr im Angebot. Backt gut, auf mehreren Ebenen nur mittelmäßig; kleine wirksame Grillfläche. Wrasenaustritt recht heiß. Pluspunkt: kein Stand-by-Verbrauch (ohne Uhr).

#### AUSGEWÄHLT • GEPRÜFT • BEWERTET

**Im Test:** 15 Elektro-Einbauherde, davon 2 Baugleichheiten. Test ohne Kochfeld, obwohl einige im Set mit Kochfeld angeboten werden. Einkauf: Februar bis April 2004.  
**Preise:** Anbieterbefragung im Mai und Juni 2004.

#### ABWERTUNGEN

Ist der Stand-by-Verbrauch „ausreichend“, kann das Urteil Stromverbrauch nicht besser sein. Bei „ausreichendem“ Stromverbrauch wird das test-Qualitätsurteil um eine halbe Note abgewertet. Bei „mangelhaftem“ Urteil für berührbare heiße Flächen kann das Urteil Sicherheit maximal eine Note besser sein. Das test-Qualitätsurteil kann höchstens eine Note besser sein als das Urteil Sicherheit.

#### BACKEN: 25 %

Die Durchführung und Bewertung der Prüfungen erfolgten in Anlehnung an DIN EN 60350; die Herstellervorgaben in der Gebrauchsanleitung wurden berücksichtigt. Mit Spritzgebäck ermittelten wir das **gleichmäßige Bräunen**. Beim **Backen auf mehreren Ebenen** wurde Spritzgebäck auf zwei und, sofern möglich, auf drei Ebenen gebacken und die Bräunung beurteilt. Kuchen aus **Biskuit** und **Hefeteig** wurde gebacken. Alle Backprüfungen erfolgten mit Ober-/Unterhitze und Heiß- bzw. Umluft. Nach den Angaben auf der Verpackung und nach den Herstellervorgaben bereiteten wir **Tiefkühlpizza** zu.

#### GRILLEN UND BRATEN: 25 %

Prüfungen in Anlehnung an DIN EN 60350; die Einstellungen (Beheizung, Temperatur, Vorheizen etc.) erfolgten nach den Angaben in der Gebrauchsanleitung. Mit maximal 20 Frikadellen bewerteten wir das **gleichmäßige Bräunen beim Grillen**. **Wirksame Grillfläche:** Rost mit Toastscheiben ausgelegt und nach dem Grillen die Größe des nach DIN vorgegebenen Bräunungsbereichs bestimmt. Auswertung mit Foto und Farbbestimmung. An **Grillhähnchen** sowie **Schweine- und Gänsebraten** überprüften wir das gleichmäßige Durchgaren und bewerteten Bräunung, Saftigkeit und Knusprigkeit.

#### HANDHABUNG: 25 %

Fünf Laien beurteilten unter Anleitung des Testleiters die **Gebrauchsanleitung**, das **Einstellen und Schalten**, das **Bedienen des Backofens** (Öffnen und Schließen, Einsetzen und Herausnehmen von Grillrost oder Backblech). Beim **Reinigen** wurden Aufwand und erzielt Ergebnis bewertet. Außerdem beurteilten drei blinde und eine stark sehbehinderte Person die Bedienbarkeit von drei vorab ausgewählten Geräten.

#### EINSTELLEN DER TEMPERATUREN: 10 %

**Genauigkeit:** Abweichungen zu den Einstelltemperaturen 150, 200 und 250 Grad Celsius wurden ermittelt und bewertet (in Anlehnung an DIN EN 60350). Wir bestimmten den **Zeitbedarf zum Vorheizen und Erwärmen**

in Anlehnung an DIN EN 60304 für 200 °C mit konventioneller Beheizung und für 175 °C mit Heiß- beziehungsweise Umluft (Ausgangstemperatur 20 °C). Dafür wurde auch die Dauer zum Erwärmen einer Beladung (feuchter Ziegelstein) ermittelt.

#### STROMVERBRAUCH: 10 %

Die Leistungsaufnahme im **Stand-by**-Modus wurde mit laufendem Uhrendisplay (falls vorhanden) ohne Nutzung weiterer Funktionen gemessen. In Anlehnung an DIN EN 60350 ermittelten wir außerdem den Energiebedarf beim **Vorheizen** des leeren Backofens und beim **Erwärmen** einer Beladung (feuchter Ziegelstein).

#### SICHERHEIT: 5 %

Prüfung der **elektrischen Sicherheit** für ausgesuchte Kriterien in Anlehnung an DIN EN 60335-1 und 60335-2-6. **Berührbare heiße Flächen:** Nach einer Stunde Grillen mit höchster Leistung erfolgte die Temperaturmessung an der Frontseite. Ausgewertet wurden die Messstellen Blende mit Bedienelementen, Türgriff, Mittelpunkt der Außentür und der Bereich des Wrasenaustritts (Grundlage der Bewertung: DIN EN 563). Für die **mechanische Sicherheit** wurde ermittelt, ob eine Auszugssperre am Gitterrost vorhanden ist und wie weit sich der Rost herausziehen lässt, bis eine Beladung von 10 kg ins Rutschen kommt. Außerdem prüften wir auf Verletzungsgefahren durch scharfe Ecken und Kanten.

# Klassisch oder Hightech?

**Systemvergleich Kochfelder** Ein Herd ohne Kochfeld ist nur die halbe Miete. Wir haben Kochfelder verglichen: mit Strom und mit Gas betriebene, zu Preisen von 110 bis 1 400 Euro.

Viele schwören beim Kochen auf Gas, weil die Hitze schnell da und sofort wieder weg ist, wenn der Gasbrenner ausgemacht wird. Andere bevorzugen Glaskeramikkochfelder, weil sie eben sind und schön aussehen. Wieder andere bleiben beim klassischen Kochfeld mit Platten aus Gusseisen.

Aber welches System ist eigentlich in der Anschaffung und bei den Energiekosten das günstigste, welches im täglichen Gebrauch das praktischste? Wir haben alle gängigen Techniken verglichen, dazu auf allen Kochfeldern Wasser und Linsensuppe erhitzt, Linsensuppe warm gehalten

und jeweils die benötigte Zeit, den Energiebedarf und die -kosten ermittelt.

## Induktiv gehts am schnellsten

Das Glaskeramikkochfeld mit Induktionsbeheizung ist am schnellsten. Im Test erhitzte es Wasser und Linsensuppe in kürzester Zeit. Außerdem war der Energiebedarf für das Erhitzen am geringsten. Das schlägt sich im Vergleich zu den anderen elektrisch betriebenen Kochfeldern in niedrigeren Stromkosten nieder. Nur beim Warmhalten schneiden Glaskeramik mit Infrarot und Sensor sowie Glaskeramik mit Halogen besser ab. ▶

## test UNSER RAT

**Klassische Kochplatten** sind in der Anschaffung am billigsten. Im Vergleich zu den anderen Kochfeldern ist das Erhitzen und Aufwärmen mit ihnen aber am teuersten. Bei den Energiekosten schneiden die **Gasherde** am besten ab. Sie sind aber am aufwendigsten zu reinigen. Das **induktionsbetriebene Glaskeramikkochfeld** war stets am schnellsten und hatte meist den geringsten Stromverbrauch. Es lässt sich einfach reinigen, kostet aber über 1 000 Euro.

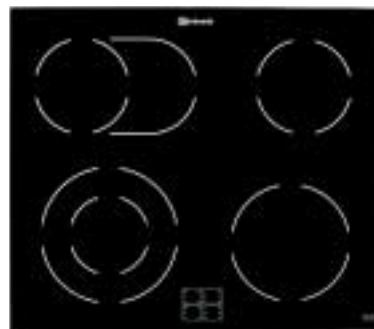
## Kochfelder im Vergleich

So viel Zeit und Geld brauchen die Kochfelder, um 1,5 Liter Wasser zu erwärmen.



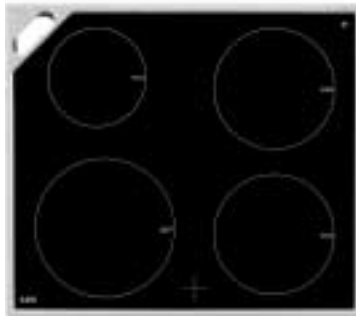
### Klassische Kochplatten

Sie sind schon ab 110 Euro erhältlich und haben eine hohe Speicherkapazität: Die Platten heizen lange nach. Schnellkochplatten bringen mehr Komfort.



### Glaskeramikkochfelder

Die ebene Fläche verhindert, dass Töpfe kippen. Beheizungsarten: Infrarot (Heizspiralen), Halogen (Heizwendeln in Edelgas) oder Gasbrenner. Vorsicht, wenn es überkocht (kann einbrennen).



### Glaskeramik mit Induktion

Beste Energieausnutzung. Wärme entsteht nur im Topfboden durch magnetische Wechselfelder. Herdplatte selbst bleibt relativ kalt, es kann nichts einbrennen („kaltes Kochen“).



### Gaskochfelder

Sind sofort heiß, wenn die Brenner gezündet werden. Heizen dafür auch nicht nach, wenn man sie abstellt. Großer Wärmeverlust durch die offene Flamme, aber geringe Energiekosten.



FOTO: ZEFA / A. INDEN

**SO SIND WIR VORGEGANGEN**

Von jeder Art Kochfeld prüften wir exemplarisch ein Modell. Verwendete Töpfe und Pfannen: Fissler Magic-Line aus Edelstahl.

**Wasser erhitzen.** 1,5 Liter Wasser wurden im Topf (20 cm) ohne Deckel von 15 auf 90 °C erhitzt.

**Linseneintopf aufwärmen.** Ein Linseneintopf (600 g) aus dem Kühlschrank wurde bis auf maximal 80 °C aufgewärmt und 45 Minuten warm gehalten.

**Zeit- und Energiebedarf.** Wurden dabei ermittelt. **Energiekosten.** Für Strom berechneten wir 17 Cent/kWh, für Erdgas 4,5 Cent/kWh.

**Reinigungsaufwand.** Entfernen von übergekochtem Reiswasser und Zuckerwasser mit feuchtem Lappen, Spezialreinigungsmittel für die Kochmulde oder Glasschaber.

**Elektromagnetische Abstrahlung.** Nach DIN EN 50366. Auch bei haushaltstypischer Nutzung (drei Kochstellen gleichzeitig in Betrieb) lag der maximal messbare Wert unterhalb der EU-Grenzwerte.

Ansonsten sind die Gasbrenner bei den Energiekosten immer am billigsten, denn Gas kostet erheblich weniger als Strom. Doch die offene Flamme verursacht einen hohen Wärmeverlust. Der Energiebedarf der Gasbrenner war in unserem Vergleich mindestens doppelt so hoch wie bei den elektrischen Kochfeldern.

Beim Kochen mit Gas kommt es auch auf den Gasdruck an. Im Test war die Gasflamme auch bei der kleinstmöglichen Einstellung noch zu heiß, um den Linseneintopf optimal warm zu halten. Er war schon nach kurzer Zeit verkocht. Der Gasdruck kann bei einigen Gasherden aber vorreguliert werden. Dadurch wird die Leistung an der Kochstelle reduziert. So kann Butter langsam schmelzen und die Speisen werden vorsichtig erwärmt und warm gehalten.

**TIPP:** Achten Sie beim Kauf eines Gasherdes nicht nur auf die in der Werbung angepriesene starke Leistung, sondern auch auf kleine Leistungsstufen zum Aufwärmen und Schmelzen.

**Fortschrittlich, aber 1 400 Euro**

Das teuerste Kochfeld im Vergleich kostet 1 400 Euro: das Glaskeramikfeld mit Koch- und Bratsensor und Infrarotbeheizung. Je nachdem, was der Benutzer zubereiten will, wählt er eine Leistungsstufe. Soll es einen Braten geben, stellt er die höchste Stufe ein, wärmt er nur eine Suppe auf, wählt er die kleinste. Mithilfe der Sensoren stellt der Herd automatisch die jeweils optimale Temperatur ein. Das senkt den Energiebedarf im Vergleich zu anderen Kochfeldern teilweise deutlich. Dennoch bleibt der Gasbrenner hinsichtlich der Kosten in den meisten Fällen günstiger.

**Alle mit guter Wärmeverteilung**

In einem Punkt schnitten alle Kochfelder gleich gut ab: bei der Wärmeverteilung. Jedenfalls wurden die Pfannkuchen bei allen Beheizungsarten gleich gut. In erster Linie entscheidet der Bodenaufbau der Töpfe und Pfannen über die Wärmeverteilung. Natürlich muss auch der Topfboden plan auf der Kochstelle aufliegen. ■

test	Kochfelder	Elektrisch				Gas			
		Klassische Kochplatten	Glaskeramik Infrarot	Glaskeramik Infrarot	Glaskeramik Halogen	Glaskeramik Induktion	Klassische Brenner	Brenner auf Glaskeramik	Brenner unter Glaskeramik
Produktbeschreibung		Heizspiralen in metallischer Kochplatte	Heizwendeln unter Glaskeramik	Heizwendeln unter Glaskeramik mit Koch- und Bratsensor	Wolframdraht in gasgefülltem Glaskörper unter Glaskeramik	Elektromagnetische Spule unter Glaskeramik	Gasbrenner auf Kochmulde aus Edelstahl oder Emaille	Gasbrenner auf Glaskeramik	Gasbrenner unter Glaskeramik
Besondere Ausstattungsmerkmale		S	R	KS, BS, B, R, Z	B, R, Z, T, W	R, T			R, Z
Erhältlich ab ... in Euro ca.		110	390	1400	260	1200	200	390	1000
Wasser erhitzen	Zeitbedarf in Minuten	10,5	8	8	7,5	6,5	10	10,5	10
	Energiebedarf in Wh	260	220	230	230	180	330	340	480
	Energiekosten in Cent	4,5	3,8	4,0	3,9	3,0	1,5	1,5	2,2
Linseneintopf aufwärmen	Zeitbedarf in Minuten	4,0	3,0	5,0	3,0	2,0	3,5	3,5	4,0
	Energiebedarf in Wh	100	80	70	90	60	110	110	190
	Energiekosten in Cent	1,7	1,4	1,1	1,5	0,9	0,5	0,5	0,9
Linseneintopf warmhalten	Energiebedarf in Wh	70	70	30	12	40	340	340	160
	Energiekosten in Cent	1,2	1,1	0,5	0,2	0,7	1,5	1,6	0,7
Besonderheiten		Schnellkochplatte erhitzt schneller (8 Minuten). Energiebedarf bleibt unverändert.		Kochsensor senkt Energiebedarf beim Aufwärmen und Warmhalten deutlich.	Warmhaltestufe senkt Energiebedarf fürs Warmhalten deutlich.	Geringster Strombedarf beim Erhitzen und Aufwärmen. Geräusche (Zirpen, Brummen) beim Kochen möglich. EU-Grenzwerte für elektromagnetische Abstrahlung eingehalten.	Geringste Energiekosten beim Erhitzen und Aufwärmen. Feinregulierung der Brenner oft schwierig: Niedrigste Einstellung der Brenner kann zum Warmhalten zu heiß sein.		Geringe Energiekosten. Vier Kochzonen werden von zwei Gasbrennern versorgt.
Reinigungsaufwand		Mittel	Gering bis mittel	Gering bis mittel	Gering bis mittel	Sehr gering	Hoch	Hoch	Hoch
Geeignetes Kochgeschirr		Alle Töpfe mit ebenem Boden, am besten Sandwichboden.	Alle Töpfe mit ebenem Boden.	Alle Emailletöpfe. Edelstahl nur mit Spezialdekor für den Sensor.	Alle Töpfe mit ebenem Boden.	Alle Töpfe mit magnetischem Boden (Stahl, Stahlemaille, Gusseisen). Bei Edelstahl mit Sandwichboden nur mit Kennzeichnung „Für Induktion geeignet“.	Alle Töpfe.	Alle Töpfe.	Alle Töpfe mit ebenem Boden.

B = Bräterzone. BS = Bratsensor. KS = Kochsensor. R = Restwärmeanzeige. S = Schnellkochplatte. T = Automatische Topferkennung. Z = Zweikreisfunktion. W = Warmhaltestufe.



BERUFSUN-FÄHIGKEITSVER-SICHERUNGEN > Seite 11

Aachener und MÜNCHENER Lebensversicherung Robert-Schuman Str. 51 52066 Aachen Tel. 02 41/45 60 Fax 02 41/4 56 45 10 service@amv.de www.aachenerundmuenchener.de

Axa Lebensversicherung Gereonstr. 43-65 50670 Köln Tel. 0 180 3/55 66 22 Fax 02 21/14 82 27 50 service@axa.de www.axa.de

Deutsche Ärzteversicherung Siegburger Str. 215 50679 Köln Tel. 02 21/14 82 27 00 Fax 02 21/14 82 14 42 marketing@aerzteversicherung.de www.aerzteversicherung.de

HUK 24 AG Willi-Hussong-Str. 2 96440 Coburg Tel. 0 95 61/96 13 38 Fax 0 95 61/96 24 24 info@huk24.de www.huk24.de

HUK-Coburg Lebensversicherung Willi-Hussong-Str. 2 96446 Coburg Tel. 0 180 2/15 31 53 Fax 0 180 2/15 34 86 info@huk-coburg.de www.huk.de

mamax Lebensversicherung Augustaanlage 66 68165 Mannheim Tel. 0 800/62 62 92 66 Fax 06 21/4 57 45 05 service@mamax.com www.mamax.com

SV Lebensversicherung Gottlieb-Daimler-Str. 2 68165 Mannheim Tel. 06 21/45 40 Fax 06 21/4 54 21 00 service@sv-lebensversicherung.de www.sv-lebensversicherung.de

Volksfürsorge Deutsche Lebensversicherung An der Alster 57-63 20099 Hamburg Tel. 0 40/2 86 50 Fax 0 40/28 65 33 69 service@volksfuersorge.de www.volksfuersorge.de

Volkswohl Bund Lebensversicherung Südwald 37-41 44139 Dortmund Tel. 02 31/5 43 30 Fax 02 31/5 43 34 00 info@volkswohlbund.de www.volkswohlbund.de

APFELSÄFTE > Seite 18-23

Albi 89180 Berghülen Tel. 0 73 44/95 00 www.albi.de

Aldi (Nord) Postfach 13 01 10 45291 Essen Tel. 02 01/18 59 30 www.aldi-nord.de

Aldi (Süd) Postfach 10 01 52 45401 Mülheim Tel. 02 08/9 92 70 www.aldi-sued.de

Amecke Fröndenberger Str. 150 58706 Menden Tel. 0 23 73/9 05 02 www.amecke.de

Bauer Am Brunnenpark 5-6 04924 Bad Liebenwerda Tel. 03 53 41/4 98 90 www.bauerfruchtsaff.de

Becker's Bester Postfach 12 61 37172 Nörtchen-Hardenberg Tel. 0 55 03/9 85 80 www.beckers-bester.de

Beutelsbacher Birkelstraße 11-13 71384 Weinstadt Tel. 0 71 51/99 51 50 www.beutelsbacher.de

BioBorn Fleming Naturkost Scheurener Str. 4 53572 Unkel Tel. 0 22 24/18 05 27 www.bioborn.de

Edeka 22291 Hamburg Tel. 0 40/6 37 70 www.edeka.de

Frispa Schwalheimer Str. 60 61169 Friedlingen Tel. 0 60 31/93 43 50 www.frispa.de

Emil Jacoby Kelterei Industriegebiet 79424 Auggen Tel. 0 76 31/1 80 20 www.jacoby.de

Kaiser's Tengelmann / Naturkind Postfach 10 06 55 41706 Viersen Tel. 0 21 62/10 50 www.kaisers.de

Klindworth: Tucano Gewerbegebiet Siebend 66663 Merzig Tel. 0 68 61/70 60 www.tucano-saft.de

Krings Postfach 40 01 43 41181 Mönchengladbach Tel. 0 21 66/55 40

Lidl / Vitafit Stiftsbergstr. 1 74167 Neckarsulm Tel. 0 800/4 35 33 61 www.lidl.de

Lindavia siehe Klindworth

Niehoffs Vaihinger siehe Klindworth

Penny / Paradiso 50603 Köln Tel. 02 21/14 90 www.penny.de

Haus Rabenhorst Scheurener Str. 4 53572 Unkel Tel. 0 22 24/1 80 50 www.rabenhorst.de

Tip MGB Metro Postfach 23 03 62 40089 Düsseldorf Tel. 02 11/96 90 www.metro-mgb.com

Voelkel Pevestorf 23 29478 Höhbeck Tel. 0 58 46/95 00 www.voelkeljuice.de

Werder Frucht Süßmost- und Weinkellerei, Hohenseefeld Luckenwalder Str. 5 a 14913 Hohenseefeld Tel. 03 37 44/60 21 7 www.werder-frucht.com

Wesergold Riha Richard Hartinger Postfach 15 60 31725 Rinteln Tel. 0 57 51/40 40 www.wesergold.de

KOMBIGERÄTE (DRUCKER, SCANNER, KOPIERER) > Seite 30-33

Canon Postfach 5 28 47705 Krefeld Tel. 02 11/51/34 95 66 Fax 02 11/51/34 95 99 www.canon.de

Epson Otto-Hahn-Str. 4 40646 Meerbusch Tel. 02 11/59/53 80 Fax 02 11/59/53 80 00 www.epson.de

Hewlett-Packard Herrenberger Str. 130 71034 Böblingen Tel. 0 180 5/32 62 22 Fax 0 180 5/31 61 22 www.hewlett-packard.de

Lexmark Postfach 15 60 63115 Dietzenbach Tel. 0 60 74/48 80 Fax 06 07 44/52 54 www.lexmark.de

SCANNER > Seite 34-38

Canon Postfach 528 47705 Krefeld Tel. 02 11/51/34 95 66 Fax 02 11/51/34 95 99 www.canon.de

Epson Otto-Hahn-Str. 4 40646 Meerbusch Tel. 02 11/59/53 80 Fax 02 11/59/53 80 00 www.epson.de

Hewlett-Packard Herrenberger Str. 130 71034 Böblingen Tel. 0 180 5/32 62 22 Fax 0 180 5/31 61 22 www.hewlett-packard.de

Microtek: s. Umax

Mustek Hansemannstr. 63 41468 Neuss Tel. 0 21 31/16 26 20 Fax 0 21 31/10 38 30 www.mustek.de

Plustek Gutenbergring 38 22848 Norderstedt Tel. 0 40/52 30 30 Fax 0 40/52 30 35 00 www.plustek.de

Umax Formerweg 9 47877 Willich Tel. 02 11/6 54 60 Fax 02 11/54/9 18 74 99 www.umax.de

DIGITAL-KAMERAS > Seite 56-61

Canon Europark Fichtenhain A10 47807 Krefeld Tel. 02 11/34 50 Fax 02 11/51/34 51 02 www.canon.de

Casio Bornbarch 10 22848 Norderstedt Tel. 0 40/52 86 58 04 Fax 0 40/52 86 51 00 www.casio.de

Epson Otto-Hahn-Str. 4 40646 Meerbusch Tel. 02 11/59/53 80 Fax 02 11/59/53 80 00 www.epson.de

Fujifilm Postfach 27 01 31 40524 Düsseldorf Tel. 02 11/5 08 90 Fax 02 11/5 08 93 44 www.fujifilm.de

Hewlett-Packard Postfach 14 30 71004 Böblingen Tel. 0 180 5/32 62 22 Fax 0 180 5/31 61 22 www.hewlett-packard.de

Kodak Hedelfinger Str. 54-60 70323 Stuttgart Tel. 07 11/40 60 Fax 07 11/4 06 53 85 www.kodak.de

Konica Minolta Betastr. 13 85774 Unterföhring Tel. 0 89/12 47 90 Fax 0 89/99 54 88 05 www.konica.de www.minolta.de

Kyocera: Yashica Kyocera Postfach 261961 20509 Hamburg Tel. 0 40/2 51 50 70 Fax 0 40/2 50 32 11 www.kyoceradigital.de

Leica Oskar-Barnack-Str. 11 35606 Solms Tel. 06 44/20 80 Fax 06 44/20 83 33 www.leica.de

Nikon Postfach 30 07 63 40407 Düsseldorf Tel. 02 11/9 41 40 Fax 02 11/9 41 43 11 www.nikon.de

Olympus Postfach 10 49 08 20034 Hamburg Tel. 0 40/23 77 30 Fax 0 40/23 07 61 www.olympus.de

Panasonic Postfach 54 04 69 22504 Hamburg Tel. 0 40/8 54 90 Fax 0 40/85 49 25 00 www.panasonic.de

Pentax Postfach 54 01 69 22501 Hamburg Tel. 0 40/56 19 20 Fax 0 40/56 19 22 47 www.pentax.de

Ricoh Oberrather Str. 6 40472 Düsseldorf Tel. 02 11/6 54 60 Fax 02 11/6 54 63 50 www.ricohpmc.com

Sanyo: Sanyo Fisher Postfach 82 02 40 81802 München Tel. 0 89/45 11 60 Fax 0 89/45 11 61 01 www.sanyo.de

Sigma Carl-Zeiss-Str. 10/2 63322 Rödermark Tel. 0 60 74/86 51 60 Fax 0 60 74/8 65 16 77 www.sigma-foto.de

Sony Postfach 30 12 49 50782 Köln Tel. 0 1805/25 25 86 Fax 0 1805/25 25 87 www.sony.de

ELEKTROHERDE > Seite 64-70

AEG 90327 Nürnberg Tel. 09 11/32 30 Fax 09 11/32 32 17 70 www.aeg-hausgeraete.de

Bauknecht Gottlob-Bauknecht-Strasse 1-11 73614 Schorndorf Tel. 0 180 3/25 23 25 Fax 0 71 81/39 33 33 www.bauknecht.de

Bosch Postfach 10 02 50 80076 München Tel. 0 89/45 90 00 Fax 0 89/45 90 23 47 www.bosch-hausgeraete.de

Gorenje Postfach 12 06 26 80032 München Tel. 0 89/50 20 70 Fax 0 89/50 20 71 00 www.gorenje.de

Juno 90327 Nürnberg Tel. 09 11/32 30 Fax 09 11/3 23 24 90 www.juno.de

Körting s. Gorenje

Quelle/Privileg: Quelle-Kundenservice 90750 Fürth Tel. 0 180 5/31 00 Fax 09 11/1 42 85 00 www.quelle.de

Sepelfricke Postfach 28 11 40 47241 Duisburg Tel. 02 03/7 97 80 Fax 02 03/7 97 82 93

Miele Postfach 24 00 33325 Gütersloh Tel. 0 52 41/8 90 Fax 0 52 41/89 20 90 www.miele.de

Neckermann/Lloyds Hanauer Landstr. 360-400 60386 Frankfurt Tel. 0 69/4 04 78 47 Fax 0 69/4 04 44 16 www.neckermann.de

Neff Postfach 10 02 50 80076 München Tel. 0 180 5/24 00 25 Fax 0 180 5/24 90 35 32 www.neff.de

Otto/Hanseatic Wandsbeker Str. 3-7 22172 Hamburg Tel. 0 180 5/30 30 Fax 0 40/64 61 82 19 www.otto.de

Siemens Postfach 10 02 50 80076 München Tel. 0 89/45 90 00 Fax 0 89/45 90 23 47 www.siemens-hausgeeraete.de

Zanussi 90327 Nürnberg Tel. 09 11/32 30 Fax 09 11/3 23 24 90 www.zanussi.de

MULTIFUNKTIONSKINDER-WAGEN > Seite 71-75

ABC-Design Kaisersr. 1 79761 Waldshut Tel. 0 77 51/8 75 00 Fax 0 77 51/87 50 40 www.abc-design.de

Babywelt Maierhof 2 94167 Tettenweis Tel. 0 85 32/9 24 30 Fax 0 85 32/92 43 70 www.babywelt-international.com

Chicco Borsigstr. 1-3 63128 Dietzenbach Tel. 0 60 74/49 50 Fax 0 60 74/49 52 00 www.chicco.de

Emmaljunga Bientzlestr. 3 70599 Stuttgart Tel. 07 11/4 58 60 63 Fax 07 11/4 58 11 99 www.emmaljunga.de

Gesslein Redwitzer Str. 33 96257 Mannsgereth Tel. 0 92 64/5 51 Fax 0 92 64/64 44 www.gesslein.de

Hartan Postfach 11 40 96238 Sonnefeld-Gerstungshausen Tel. 0 92 66/68 90 Fax 0 92 66/96 91 80 www.hartan.de

Hauck Postfach 11 60 96238 Sonnefeld Tel. 0 95 62/98 60 Fax 0 95 62/62 72 www.hauck.de

Herlag Postfach 100 20 59463 Ense-Parsit Tel. 0 29 38/8 10 Fax 0 29 38/20 22 www.kettler.net

Hoco: Baur Versand Postfach 10 02 50 80076 München Tel. 0 180 5/30 50 50 www.baur-versand.de

Knokin Maierhof 130 A-4906 Eberschwang Tel. 00 43/77 53/20 27 Fax 00 43/77 53/20 27 www.knokin.com

Knorr Gutenbergrstr. 1 96247 Michelau Tel. 0 95 71/9 76 00 Fax 0 95 71/8 87 24 www.knorr-int.com

Maxi-Cosi Augustinusstr. 11 b 50226 Frechen-Königsdorf Tel. 0 22 34/9 64 30 Fax 0 22 34/96 43 33 www.maxi-cosi.de

Osann Postfach 11 52 78240 Gottmadingen Tel. 0 77 31/97 00 77 Fax 0 77 31/97 00 55 www.osann.de

Peg Postfach 17 80 85201 Dachau Tel. 0 81 31/5 18 50 Fax 0 81 31/51 85 40 www.peg.de

Quinny s. Maxi-Cosi

Teutonia: Britax-Teutonia Siemensstr. 35 32120 Hiddenhausen Tel. 0 52 23/8 79 80 Fax 0 52 23/87 98 40 www.teutonia.de

Zekiwa Industriering 7 06712 Döschwitz Tel. 03 44 25/30 80 Fax 03 44 25/3 08 29 www.zekiwa.de

WANDERSCHUHE > Seite 78-82

adidas 91072 Herzogenaurach Tel. 0 91 32/8 40 Fax 0 91 32/84 22 41 www.adidas.com

asolo Lowe Alpine Lochhamer Str. 29 82152 Martinsried Tel. 0 89/8 99 60 30 Fax 0 89/8 99 06 15

Columbia Talangerstr. 5 82152 Krailling Tel. 0 89/8 99 98 98 Fax 0 89/8 99 98 80

Garmont: G-Line Hauptstrasse 49-51 59302 Oelde-Lette Tel. 0 52 45/68 48 Fax 0 52 45/68 85 www.garmont.com

Hanwag Freisinger Str. 27 85256 Vierkirchen Tel. 0 81 39/9 35 60 Fax 0 81 39/93 56 56 www.hanwag.de

Jack Wolfskin Postfach 11 53 65501 Idstein Tel. 0 61 26/95 40 Fax 0 61 26/95 41 59 www.wolfskin.de

Lowa Hauptstr. 19 85305 Jetzendorf Tel. 0 81 37/99 90 Fax 0 81 37/99 91 10 www.lowa.de

Meindl Postfach 20 83417 Kirchanschöing Tel. 0 86 85/7 70 90 Fax 0 86 85/7 70 94 99 www.meindl.de

Merrell Neuer Zollhof 1 40221 Düsseldorf Tel. 02 11/3 84 69 18 Fax 02 11/3 03 38 19

Nike Hessenring 13 A 64546 Mörfelden-Walldorf Tel. 06 1 05/20 50 Fax 06 1 05/20 54 44 www.nike.com

Raichle Mamut Sports Group Anschützstr. 5 87700 Memmingen Tel. 083 31/8 39 20 Fax 083 31/8 39 22 29

Salomon Moosfeld 1 A-5011 Salzburg/Österreich Tel. 00 43/66 24/ 55 54 74 35 Fax 00 43/66 24/ 55 54 74 71

Scarpa: Klett Sports Friedrich-Krupp-Str. 5 72461 Albstadt Tel. 0 74 32/98 41 00 Fax 0 74 32/98 41 10

Vaude Vaudestr. 2 88069 Tettwang Tel. 0 75 42/5 30 60 Fax 0 75 42/53 06 60 www.vaude.de

WANDERTOUREN > Seite 83-85

Active Tours Wartleitenweg 6 91346 Wiesental Tel. 0 91 96/99 85 60 Fax 0 91 96/99 87 19 www.active-tours.com

DAV Summit Club Am Perlacher Forst 186 81545 München Tel. 0 89/64 24 00 Fax 0 89/64 24 01 00 www.dav-summit-club.de

Dr. Koch Kultur + Natur Am Stadtgraben 9 76137 Karlsruhe Tel. 07 21/15 11 51 Fax 07 21/15 11 52 www.dr-koch-reisen.de

Frauen unterwegs Potsdamer Str. 139 10783 Berlin Tel. 0 30/2 15 10 22 Fax 0 30/2 16 98 52 www.frauenunterwegs.de

Gomera Trekking Tours Sandstr. 1 a 90443 Nürnberg Tel. 09 11/2 07 87 Fax 09 11/2 07 99 www.trekkingreisen.de

Hauser Exkursionen Spiegelstr. 9 81241 München Tel. 0 89/2 35 00 60 Fax 0 89/2 35 00 69 www.hauser-exkursionen.de

Henkalaya Reisen Hollerstück 4 35232 Friedensdorf Tel. 0 64 66/91 29 70 Fax 0 64 66/91 29 72 www.henkalaya.de

HFT Himalaya Fair Trekking Seitnerstr. 22 a 82049 Pullach Tel. 0 89/60 06 00 00 Fax 0 89/60 06 00 01 www.himalaya-trekking.de

Merrell Neuer Zollhof 1 40221 Düsseldorf Tel. 02 11/3 84 69 18 Fax 02 11/3 03 38 19

Nike Hessenring 13 A 64546 Mörfelden-Walldorf Tel. 06 1 05/20 50 Fax 06 1 05/20 54 44 www.nike.com