

Nicht jeder hat Klasse

Röstkaffee Von 31 Kaffees im Test haben wir 20 mit „gut“ bewertet. Andere schmeckten modrig-muffig oder nach feuchter Pappe.



† Unser Rat

Wir haben die Kaffeequalität und das Engagement der Anbieter für Soziales und Umwelt (S. 27) untersucht. Nur vier Kaffees überzeugen in beidem: **Bio Röstkaffee** von **Aldi (Süd)** für 4 Euro je 500 Gramm, **Café Intención ecologico** von **Darboven** (5,30 Euro), **Gepa Café Aha** (5,70 Euro) und **Lebensbaum Café Dia** (4,10 Euro). Sie tragen das Bio- und/oder das Fairtrade-Siegel, sind „gut“, aber teurer als konventionelle Kaffees. Der engagierteste konventionelle Anbieter ist **Aldi (Nord)** mit **Markus** (2,49 Euro). Dieser ist „gut“ und so preisgünstig wie **Bellarom** von **Lidl** und **Amaroy Extra** von **Aldi (Süd)**. Deren Unternehmensverantwortung zeigt aber nur „bescheidene Ansätze“.

Die noblen Namen verheißen einen besonderen Genuss, zum Beispiel „Meisterröstung“ von Jacobs, „Der Himmlische“ von Mövenpick oder „Gourmet Café“ von Eilles. Doch einen einzigartigen Kaffee sollte der Verbraucher deshalb noch lange nicht erwarten. Denn 21 der 31 geprüften Kaffees unterscheiden sich im Aroma nicht signifikant. Das ist das erstaunliche Fazit unserer sensorischen Untersuchung. Dafür haben sieben trainierte Kaffeeprüfer alle Kaffees verkostet und in Aussehen, Geruch, Geschmack und Mundgefühl systematisch beschrieben. Die Kaffees wurden sowohl in einer Kaffeemaschine als auch in einer Kolbenkanne aus Glas (siehe S. 22) zubereitet.

Überwiegend Einheitsgeschmack

Der Kaffeebranche ist es gelungen, mit ihren Premiummarken im nichtmilden Segment den Geschmacksnerv der deutschen Verbraucher genau zu treffen. Die meisten Röstkaffees haben ein kräftiges, komplexes Aroma, eine deutliche Röstnote, schmecken deutlich säuerlich und bitter. Diesen einheitlichen Geschmack haben wir bei zwei Drittel der Kaffees festgestellt – unabhängig davon, ob es sich um etablierte Marken handelt, um preisgünstige Discounterware oder Handelsmarken, um Bio- oder Transfair-Kaffee. Sie alle hatten keinen Fehler in Geruch und Geschmack, wir beurteilten sie daher sensorisch mit „gut“. Das gilt für die Zubereitung in der Kaffeemaschine ebenso wie für den Aufguss in der Kolbenkanne.

Das sensorische Einheitsprofil der Kaffees im Test mag Kaffeegourmets nicht schmecken. Sie zahlen viel Geld für Kaffee einer bestimmten Herkunft und Sorte. Doch solche Spezialitätenröstungen haben mit dem Alltagskaffee von heute wenig gemeinsam. Handelsübliche Kaffees orientieren sich gezielt am populären Geschmack.



Rohe Kaffeebohnen sind grün-grau und kaum aromatisch. Sie kommen getrocknet nach Deutschland, wo sie weiterverarbeitet werden.

Drei sind „mangelhaft“

Allen Bemühungen zum Trotz treten dennoch Fehler auf. A & P von Kaiser's Tengelmann, Tip Gold von Metro und Gran Cafe von Tchibo rochen und schmeckten bei beiden Zubereitungsarten modrig-muffig – ein gravierender Fehler. Tchibo, neben Kraft Foods der größte Kaffeeröster in Deutschland, konnte auch mit seinem zweiten Kaffee im Test nicht landen. Die Traditionsmarke Eduscho Gala Nr.1 schmeckte zwar unauffällig aus der Kolbenkanne, aus der Kaffeemaschine aber ebenfalls modrig-muffig. Umgekehrt war es bei Fairglobe Café del Mundo von Lidl und Green Change von Tempelmann: Beide Bio- und Fairtrade-Kaffees schmeckten nur aus der Kolbenkanne nach feuchter Pappe.

Woher diese Fehler rühren, wissen wir nicht. Fest steht: Die Produktionskette vom Strauch bis zur Tasse ist lang – ernten, trocknen, sortieren, lagern, transportieren, rösten, mahlen, verpacken, verkaufen.

Mehr Arabica als Robusta

Die meisten Kaffees im Test sind als „100 % Arabica“ deklariert. Diese Sorte wächst in einer Höhe ab 600 Meter, ab 1000 Meter wird sie auch Hochlandkaffee genannt. An-



Geröstete Bohnen werden in Deutschland nur noch selten als ganze Bohnen verkauft. Etwa 90 Prozent gehen gemahlen in den Handel.

bau und Ernte sind aufwendig, sodass Arabica teuer gehandelt wird. Er deckt 60 Prozent des Kaffeemarkts ab und zeichnet sich durch ein mildes Aroma und eine leichte Säure aus. Immer dann, wenn ein Kaffee als reiner Arabica bezeichnet wurde, haben wir das im Labor überprüft. Kein Anbieter hat hier geschummelt. Interessant: Diese Kaffees gehören meist zu den „Guten“ im Test.

Reinen Robusta-Kaffee lobt dagegen kein Hersteller aus. Die zweitwichtigste Kaffeersorte wird auf dem Etikett allenfalls in Mischungen erwähnt. Dabei stellen Robustabohnen bereits 40 Prozent des Weltmarktes. Sie wachsen in den Tieflandtropen, sind herb-würzig, praktisch säurefrei, koffeinerreicher und preiswerter als Arabica.

Der Kaffee wird meist gemischt

Fast alle Firmen mischen ihre Kaffees nicht nur aus Kosten- und Geschmacksgründen, sondern gleichen damit auch natürliche Qualitätsschwankungen beim Rohkaffee aus. Bohnen aus bis zu zehn unterschiedlichen Provenienzen (Herkünften) können in einem „Blend“ stecken. Zum Beispiel ist der untersuchte Café Aha von Gepa eine Komposition von Bohnen aus fünf Ländern – Costa Rica, Guatemala, Tansania, Bolivien ▶

Kaffeevariationen

Alles aus der Bohne

Röstkaffee: Die Bohnen werden bei etwa 260 Grad geröstet, ganz oder gemahlen verkauft. Röstkaffee eignet sich für Kaffeemaschinen, den Hand- oder Kolbenkannenaufguss.

Melange: In Wien nennt man so eine Kaffeespezialität – halb Kaffee, halb Milch. Im Test heißen aber zwei Kaffees Melange, bei denen die Bohnen mit Zuckerarten kandiert wurden. Die Süßungsmittel machen bis zu 10 Prozent des Kaffees aus.

Espresso: Die Bohnen werden länger und dunkler geröstet als für herkömmlichen Röstkaffee und verlieren so an Säure. Das sehr feine Pulver wird unter Hochdruck in knapp 30 Sekunden zubereitet. Der fertige Espresso ist schwarz und hat weniger Koffein als Röstkaffee. Typisch: die Schaumschicht (Crema).

Entkoffeinierter Kaffee: Er ist etwas für Menschen, die kein Koffein möchten. Dem Rohkaffee wird das Koffein mit Dampf oder Lösemitteln entzogen (Restkoffein: 0,1 Gramm je 100 Gramm Kaffeetrocknmasse).

Löslicher Kaffee: Er entsteht aus einem Konzentrat, für das gemahlene Bohnen mit heißem Wasser übergossen werden. Durch Gefriertrocknung gewinnt man das Granulat.

Milder Kaffee: Durch die Auswahl säurearmer Kaffeessorten schmecken sie milder. Die Reizstoffe sind anders als beim Schonkaffee nicht reduziert.

Der Röstmeister präsentiert die frisch gerösteten Bohnen. Er braucht viel Fingerspitzengefühl, um ihnen durch Temperatur und Zeit das Wunscharoma zu verleihen. Rösten die Bohnen zum Beispiel lange, reduziert sich Säure. Zu viel und ungleichmäßige Hitze schadet den Bohnen. Deshalb müssen sie auch ständig bewegt werden.





Mit einer solchen Kolbenkanne haben wir die Kaffees zubereitet und auch mit einer haushaltsüblichen Kaffeemaschine.

Sensorische Beschreibung

Für alle untersuchten Kaffees trifft die folgende Beschreibung zu, wenn in den Tabellen dazu nichts anderes vermerkt ist. Ob der Kaffee in der Kaffeemaschine oder in der Kolbenkanne zubereitet wurde, hat Einfluss auf sein Aussehen und sein Mundgefühl, kann aber auch geschmackliche Fehler deutlich werden lassen.

Aussehen: Sehr dunkel. Aus der Kaffeemaschine: Nahezu ohne Ölfilm. Bei Aufguss in der Kolbenkanne: Deutlicher Ölfilm.

Geruch: Kräftig, deutlich komplexes Aroma, deutliche Röstnote, nur wenig angebrannt/malzig/getreidig/säuerlich, kaum rauchig, ohne Fremdnote.

Geschmack: Kräftig, deutlich komplexes Aroma, deutliche Röstnote, nur wenig angebrannt/rauchig/malzig/getreidig/metallisch/wässrig, deutlich säuerlich und bitter.

Mundgefühl: Kaum pelzig/brennend/kratzend im Hals. Aus der Kaffeemaschine: Schwach zusammenziehend/belegend. Bei Aufguss in der Kolbenkanne: Deutlich zusammenziehend und belegend.

Nachgeschmack: Anhaltend und intensiv, mit einer deutlichen Röstnote, kaum angebrannt, deutlich säuerlich und bitter.

und Nicaragua. Doch die Mischung allein macht es nicht. Spezielle Behandlungsverfahren mit Dampf können helfen, herkunftsspezifische Geschmacksunterschiede und Aromafehler zu reduzieren.

Das Geschick des Rösters entscheidet Wesentlich dafür, dass ein Markenkaffee stets gleich schmeckt, ist aber der Röstprozess. Der Röstmeister steuert die Aromabildung über Rösttemperatur und Röstdauer. Unter seiner Regie wird der Rohkaffee etwa auf 260 Grad Celsius erhitzt. In den Bohnen setzt eine Kaskade chemischer Reaktionen

ein: Wasser verdampft, Zucker und Eiweiße reagieren miteinander, Öle treten aus, Säure zersetzt sich. Am Ende entstehen mehr als 800 Aromastoffe.

Viel Acrylamid in vier Kaffees

In allen Lebensmitteln, die sowohl Zucker als auch die Aminosäure Asparagin enthalten, kann bei hohen Temperaturen unerwünschtes Acrylamid entstehen. Davon ist zwangsläufig auch Kaffee betroffen, der von Natur aus zu etwa 40 Prozent aus Kohlenhydraten (darunter auch Zucker) und zu etwa 10 Prozent aus Eiweiß (Aminosäuren)



		test Röstkaffee				
Gewichtung		Lidl / Bellarom Gold	Aldi (Nord) / Markus Gold	Aldi (Süd) / Amaro Extra	Aldi (Süd) / Bio Premium Röstkaffee Bio	Darboven Café Intención ecologico Bio, Fairtrade
Kaffeesorte laut Deklaration		100% Arabica	100% Arabica	100% Arabica	100% Arabica	100% Arabica
Herkunft laut Deklaration		Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe	Zentral- und Süd-Amerika
Mittlerer Preis pro 500 Gramm in Euro ca.		2,49	2,49	2,49	4,00	5,30
test-QUALITÄTSURTEIL	100%	GUT (2,1)	GUT (2,2)	GUT (2,2)	GUT (2,2)	GUT (2,2)
test-Kommentar		Rundum gut und preisgünstig.	Gut und preisgünstig.	Gut und preisgünstig.	Gut und für einen Bio-Kaffee preisgünstig.	Guter, aber teurer, fair gehandelter Bio-Kaffee.
Mahlgrad		Mittelfein	Mittelfein	Mittelfein	Mittelfein	Mittelfein
Koffein in g/100 g		1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
SENSORISCHE BEURTEILUNG	55%	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)
Unterschiede zu den allgemeinen Beschreibungen (siehe Kasten links)		Keine	Keine	Keine	Keine	Keine
SCHADSTOFFE	20%	gut (1,9)	gut (2,1)	gut (2,0)	gut (2,2)	gut (1,8)
Acrylamid in µg/kg ¹⁾		+	○	+	+	+
Ochratoxin A in µg/kg ²⁾		++	++	++	++	++
Furan in mg/kg / in µg/Tasse ³⁾		+/+	+/+	+/+	○/+	○/+
VERPACKUNG	10%	gut (2,4)	befried. (3,5)	befried. (2,9)	befried. (2,9)	befried. (2,9)
Aufwand / Zweckmäßigkeit		+/+	○/○	○/+	○/+	○/+
DEKLARATION	15%	gut (2,3)	gut (2,1)	gut (2,5)	gut (2,3)	befried. (2,6)
MHD (Frist in Monaten laut Anbieter)		01.2010 (17)	24.09.09 (12)	28.APR 10 (18)	28.MAR10 (18)	01.2010 (17)
CSR-BEWERTUNG (siehe Seite 30)		Bescheidene Ansätze	Engagiert	Bescheidene Ansätze	Stark engagiert	Stark engagiert

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 „Ausgewählt ...“ auf Seite 25).
 MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum laut Deklaration.

besteht. Im Tierversuch wirkt Acrylamid krebserregend, erbgut- und nervenschädigend. Beim Menschen ist bisher nur die Neurotoxizität belegt. In Deutschland bemüht man sich seit sechs Jahren, Acrylamid in Lebensmitteln zu reduzieren. Dafür berechnet das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit jährlich für verschiedene Produktgruppen jeweils einen Signalwert, der sich am Machbaren im Markt orientiert. Für Röstkaffee beträgt er derzeit 277 Mikrogramm je Kilogramm Kaffee. Bei der letzten Berechnung wurde dieses Ziel aber von etlichen Kaffees nicht

erreicht. Da man den einmal erreichten Signalwert nicht lockern wollte, wurde ein Beobachtungswert von 310 Mikrogramm pro Kilogramm eingeführt. Dass sich Acrylamid minimieren lässt, zeigen viele Kaffees im Test. Nur vier fallen negativ auf: Penny/Contal und Alnatura liegen über dem Signalwert, Mona Gourmet und A & P überschreiten sogar den Beobachtungswert.

Kein Risiko durch Furan

Auch der flüchtige Aromastoff Furan entsteht unvermeidbar beim Rösten. Im Tierversuch wird Furan als krebserregend ein-

gestuft, seine Wirkung beim Menschen ist noch unerforscht. Sicherheitshalber gilt auch hier: So wenig Furan wie möglich aufnehmen. Doch gerade Röstkaffee ist die größte Zufuhrquelle für Furan. Allerdings bedeutet viel Furan im Kaffeemehl nicht, dass auch viel Furan in der Kaffeetasse landet und umgekehrt. Erfreulich: Bei 24 Kaffees im Test konnten wir den Furangehalt nach der Zubereitung per Aufguss mindestens mit „gut“ bewerten, und kein Kaffee war schlechter als „befriedigend“. Das beruht einerseits, doch andererseits nimmt ▶ *Lesen Sie weiter auf Seite 26.*



Norma / Rösta Premium Auslese	Dallmayr Ethiopia	Dallmayr Prodomo	Eilles Gourmet Café	Gepa Café Aha Fairtrade	Jacobs Krönung	Jacobs Meisterröstung	Mövenpick Der Himmlische	Onko Klassisch	Tempelmann's No. 1 Spitzenkaffee Fairtrade	Edeka / Gut & Günstig Klassisch Fein	Melitta Auslese
100% Arabica	100% Arabica	Arabica	Hochlandkaffees ⁴⁾	Arabica und Robusta	Mit Hochlandbohnen veredelt ⁴⁾	Keine Angabe	100% Arabica	Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe
Keine Angabe	Äthiopien	Keine Angabe	Zentral- und Südamerika ⁵⁾	Lateinamerika und Afrika ⁶⁾	Keine Angabe	Keine Angabe	u. a. indisches Hochland	Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe	Brasilien, Ostafrika, Mittelamerika
2,99	5,20	3,60	4,30	5,70	3,45	3,10	4,30	2,99	5,00	2,99	3,10
GUT (2,2)	GUT (2,3)	GUT (2,3)	GUT (2,3)	GUT (2,3)	GUT (2,3)	GUT (2,3)	GUT (2,3)	GUT (2,3)	GUT (2,3)	GUT (2,4)	GUT (2,4)
Guter Kaffee.	Guter, aber teurer Kaffee.	Guter Kaffee.	Guter Kaffee.	Guter, fair gehandelter Kaffee. Teuerster im Test.	Guter Kaffee.	Guter Kaffee. Höchster Koffeingehalt im Test.	Guter Kaffee.	Guter Kaffee.	Guter, aber teurer, fair gehandelter Kaffee.	Guter Kaffee.	Guter Kaffee.
Mittelfein	Mittelfein	Mittelfein	Mittelfein	Mittelfein	Mittelfein	Mittelfein	Mittelfein	Mittelfein	Grob	Mittelfein	Mittelfein
1,2	1,2	1,2	1,2	1,5	1,2	1,9	1,2	1,6	1,3	1,5	1,3
gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)
Keine	Keine	Keine	Keine	Keine	Keine	Keine	Keine	Bei Aufguss in der Kolbenkanne: weniger zusammenziehend im Mund.	Keine	Keine	Keine
gut (2,3)	gut (2,1)	gut (2,5)	gut (1,8)	befried. (2,7)	gut (2,4)	befried. (2,6)	gut (1,9)	befried. (2,6)	gut (2,2)	befried. (2,8)	befried. (3,0)
+	+	○	+	○	○	○	+	○	+	○	○
+	++	++	++	++	++	++	++	++	++	+	++
+/+	○/+	○/+	+/+++	○/○	○/+	○/+	+/+	○/+	○/+	○/+	○/○
befried. (2,9)	befried. (2,9)	befried. (2,9)	befried. (2,9)	gut (2,5)	befried. (2,6)	befried. (2,6)	befried. (2,9)	befried. (2,9)	befried. (3,2)	befried. (3,5)	befried. (2,6)
○/+	○/+	○/+	○/+	++/⊖	○/+	○/+	○/+	○/+	○/⊖	○/⊖	○/+
gut (2,4)	befried. (3,0)	gut (2,3)	befried. (3,4)	gut (2,2)	befried. (3,0)	befried. (2,7)	befried. (3,1)	befried. (2,6)	befried. (2,9)	gut (2,4)	befried. (2,8)
02.2010 (17)	01.2010 (18)	02.2010 (18)	02.2010 (17)	30.12.09 (18)	03/2010 (18)	03/2010 (18)	02.2010 (17)	01/2010 (18)	18.02.10 (18)	02.2010 (17)	MRZ 10 (18)
Bescheidene Ansätze	Bescheidene Ansätze	Bescheidene Ansätze	Bescheidene Ansätze	Stark engagiert	Bescheidene Ansätze	Bescheidene Ansätze	Bescheidene Ansätze	Bescheidene Ansätze	Auskunft verweigert	Bescheidene Ansätze	Auskunft verweigert

1) Acrylamid entsteht beim Rösten. Werte über dem Signalwert (277 µg/kg) bzw. über dem Beobachtungswert (310 µg/kg) wurden mit „ausreichend“ bewertet. 2) Das Schimmelpilzgift Ochratoxin A kann bei feuchter Lagerung des Rohkaffees entstehen. Der gesetzliche Grenzwert liegt bei 5 µg/kg. Alle Kaffees lagen deutlich darunter.

3) Furan entsteht beim Rösten. Ein vergleichsweise hoher Gehalt im Kaffeemehl findet sich im gebrühten Kaffee nicht zwangsläufig wieder. Deshalb wurde der Gehalt zusätzlich im gebrühten Kaffee bestimmt (7 g Kaffeemehl je 125 Milliliter Wasser).

4) Die Bezeichnung „Hochlandkaffee“ ist synonym für Kaffee der Sorte Arabica zu verstehen. 5) „wie zum Beispiel Costa Rica und Kolumbien“. 6) „unter anderem aus Costa Rica, Guatemala, Bolivien, Nicaragua, Mexiko, Tanzania und Uganda“. Anbieter siehe Seite 96.



test Röstkaffee

Gewichtung	Melitta Montana	Lebensbaum Café Dia Bio	Rossmann / EnerBio Bio	Rossmann / Laudatio Der Exquisite	Penny / Contal Edle Auslese	Rondo Melange	Alnatura Bio	Lidl / Fairglobe Café Del Mundo Bio, Fairtrade
Kaffeesorte laut Deklaration	Hochlandkaffees ⁴⁾	Beste Arabica- und Robusta-Qualitäten	100% Arabica	100% Arabica Blend	100% Arabica	Keine Angabe	Keine Angabe	100% Arabica
Herkunft laut Deklaration	Keine Angabe	Keine Angabe	Süd- und Mittelamerika	Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe
Mittlerer Preis pro 500 Gramm in Euro ca.	3,10	4,10	3,50	2,79	2,49	3,50	3,85	5,00
test-QUALITÄTSURTEIL	100%	GUT (2,4)	GUT (2,5)	GUT (2,5)	BEFRIEDIGEND (2,9)	BEFRIEDIGEND (3,1)	BEFRIEDIGEND (3,5)	AUSREICHEND (4,0)
test-Kommentar	Guter Kaffee.	Noch guter Bio-Kaffee.	Noch guter Bio-Kaffee.	Deklaration schlecht lesbar.	Überschreitet den Signalwert für Acrylamid.	Melange-Kaffee (zum Teil mit Karamell kandiert). Schmeckt aus der Kaffeemaschine milder als aus der Kolbenkanne.	Überschreitet den Signalwert für Acrylamid. Mehr Aroma aus der Kolbenkanne als aus der Kaffeemaschine.	Teurer, fair gehandelter Bio-Kaffee. Schmeckt aus der Kolbenkanne fehlerhaft.
Mahlgrad	Mittelfein	Mittelfein	Grob	Grob	Mittelfein	Fein	Grob	Mittelfein
Koffein in g/100 g	1,3	1,4	1,2	1,2	1,2	1,6	1,8	1,2
SENSORISCHE BEURTEILUNG	55%	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	befried. (3,0)	gut (2,0)	ausreich. (4,0)*
Fehler und Fremdnoten (gefettet) sowie Unterschiede zu den allgemeinen Beschreibungen (siehe Kasten Seite 22).	Keine.	Aus der Kaffeemaschine: Schmeckt weniger säuerlich. Bei Aufguss in der Kolbenkanne: Im Mund nur leicht zusammenziehend, im Nachgeschmack nur schwache Rösnote und etwas getreidiger.	Keine.	Keine.	Keine.	Bei Aufguss in der Kolbenkanne: Nur leichter Ölfilm, schmeckt etwas angebrannt, etwas kratzendes und pelziges Mundgefühl.	Aus der Kaffeemaschine: Riecht weniger komplex.	Bei Aufguss in der Kolbenkanne: Schmeckt nach feuchter Papp.
SCHADSTOFFE	20%	befried. (3,0)	befried. (3,0)	gut (2,4)	gut (1,8)	ausreich. (3,6)*	befried. (3,1)	ausreich. (4,0)*
Acrylamid in µg/kg ¹⁾	○	○	+	+	⊖ ^{*)}	○	⊖ ^{*)}	+
Ochratoxin A in µg/kg ²⁾	+	+	++	++	++	○	++	++
Furan in mg/kg / in µg/Tasse ³⁾	○/+	○/+	+/+	○/+	○/○	○/○	○/○	+/○
VERPACKUNG	10%	befried. (2,9)	befried. (3,2)	befried. (3,2)	befried. (3,0)	befried. (2,9)	befried. (3,3)	befried. (3,2)
Aufwand / Zweckmäßigkeit	○/+	○/⊖	○/⊖	○/○	○/+	○/○	○/⊖	+/+
DEKLARATION	15%	befried. (2,8)	befried. (2,7)	befried. (3,5)	ausreich. (3,8)*	gut (2,5)	befried. (3,1)	befried. (2,7)
MHD (Frist in Monaten laut Anbieter)	FEB 10 (18)	15.03.2010 (18)	18.03.10 (18)	12.12.09 (18)	30.03.2010 (18)	10.03.10 (18)	15.03.2010 (18)	03.2010 (17)
CSR-BEWERTUNG (siehe Seite 30)	Auskunft verweigert	Stark engagiert	Bescheidene Ansätze	Bescheidene Ansätze	Bescheidene Ansätze	Auskunft verweigert	Stark engagiert	Engagiert

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).

Anbieter siehe Seite 96.

Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet.

***) Führt zur Abwertung**
 (siehe „Ausgewählt ...“ auf Seite 25).
 MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum laut Deklaration.

1) Acrylamid entsteht beim Rösten. Werte über dem Signalwert (277 µg/kg) bzw. über dem Beobachtungswert (310 µg/kg) wurden mit „ausreichend“ bewertet. 2) Das Schimmelpilzgift Ochratoxin A kann bei feuchter Lagerung des Rohkaffees entstehen. Der gesetzliche Grenzwert liegt bei 5 µg/kg. Alle Kaffees lagen deutlich darunter.



Ausgewählt, geprüft, bewertet

Im Test: 31 gemahlene Röstkaffees (vakuumverpackt), davon 7-mal Bio, 5-mal Fairtrade.

Einkauf der Prüfmuster: November 2008.

Alle Prüfergebnisse und Bewertungen beziehen sich auf Proben mit dem jeweils angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum.

Preise: Anbieterbefragung Februar/März 2009.

ABWERTUNGEN

Bei „ausreichend“ oder „mangelhaft“ in der sensorischen Beurteilung konnte das test-Qualitätsurteil nicht besser sein. War der Acrylamidgehalt „ausreichend“, konnte das Schadstoffurteil nicht besser sein. War dieses „ausreichend“, konnte das test-Qualitätsurteil maximal eine halbe Note besser sein. Bei „ausreichender“ oder schlechterer Deklarationsnote wurde das test-Qualitätsurteil um eine halbe Stufe abgewertet.

SENSORISCHE BEURTEILUNG: 55 %

Ein trainiertes Panel, bestehend aus sieben auf die Beschreibung von Kaffee geschulten Prüfpersonen, beschrieb computergestützt Aussehen, Geruch, Geschmack, Mundgefühl, Nachgeschmack und Nachmundgefühl. Alle Kaffees wurden sowohl mit haushaltsüblicher Kaffeemaschine als auch mit Kolbenkaffeemaschine als Aufguss zubereitet und anonymisiert und randomisiert verkostet. Die Auswertung erfolgte mithilfe statistischer Methoden. Art und Auftreten der Fehler bestimmen die Note, wobei fehlerhafte Kaffees ein weiteres Mal geprüft wurden.

SCHADSTOFFE: 20 %

In Anlehnung an die Methode der ASU nach Paragraph 64 LFGB wurde auf Ochratoxin A untersucht. Acrylamid wurde per LC/MS-MS und Furan im Kaffeepulver und im gebrühten Kaffee (7 Gramm Kaffeemehl je 125 Milliliter Wasser, 95 °C) per Headspace-GC/MS bestimmt.

VERPACKUNG: 10 %

Wir beurteilten Aufwand (Anzahl der Materialien, Material- und Recyclinghinweise), Zweckmäßigkeit (Öffnen, Wiederverschließen).

DEKLARATION: 15 %

Prüfung nach allen lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften. Außerdem bewertet: Lagerungs- und Zubereitungsempfehlungen, Produktinformationen, Werbeaussagen sowie Übersichtlichkeit und Lesbarkeit.

SONSTIGE ANALYSEN

Gemäß ASU-Methoden: pH-Wert, Säuregrad, Wassergehalt, Koffein, Chlorogensäuren, wenn Arabica ausgewiesen: 16-O-Methylcafestol. Mahlgrad gemäß DIN-ISO-Methode.

Mona Gourmet	Tempelmann Green Change Bio, Fairtrade	Eduscho Gala Nr. 1 Klassik	Kaiser's Tengelmann / A&P Kaffee Fein	Metro / Tip Gold Kaffee ⁸⁾	Tchibo Gran Cafe ⁷⁾
Keine Angabe	Hochlandkaffees ⁴⁾	Keine Angabe	Keine Angabe	Arabica und Robusta ⁵⁾	Keine Angabe
Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe	Süd-, Zentralamerika, Asien, Afrika ⁶⁾	Keine Angabe
3,70	5,50	3,40	3,00	2,50	3,30
AUSREICHEND (4,0)	AUSREICHEND (4,0)	AUSREICHEND (4,5)	MANGELHAFT (5,0)	MANGELHAFT (5,0)	MANGELHAFT (5,0)
Überschreitet den Beobachtungswert für Acrylamid.	Zweitester im Test. Fair gehandelter Bio-Kaffee. Schmeckt aus der Kolbenkaffe fehlerhaft. Ist anders als beworben nicht Premium-Qualität.	Schmeckt aus der Kaffeemaschine fehlerhaft.	Überschreitet Beobachtungswert für Acrylamid. Riecht und schmeckt deutlich fehlerhaft – unabhängig von Zubereitung. Ist anders als beworben nicht edel-aromatisch.	Riecht und schmeckt deutlich fehlerhaft – unabhängig von der Zubereitung. Ist anders als beworben nicht Premium-Qualität.	Riecht und schmeckt deutlich fehlerhaft – unabhängig von der Zubereitung. Melange-Kaffee (karamellisiert). Qualitätsauslobungen treffen nicht zu.
Sehr fein	Grob	Mittelfein	Mittelfein	Grob	Sehr fein
1,3	1,2	1,6	1,2	1,4	1,8
gut (2,0)	ausreich. (4,0)*	ausreich. (4,5)*	mangelhaft (5,0)*	mangelhaft (5,0)*	mangelhaft (5,0)*
Keine	Bei Aufguss in der Kolbenkaffe: Schmeckt nach feuchter Pappe.	Aus der Kaffeemaschine: Schmeckt modrig/muffig. Riecht etwas angebrannt und rauchig, schmeckt auch etwas angebrannt.	Mit beiden Zubereitungen: In Geruch und Geschmack modrig/muffig. Schmeckt etwas angebrannt. Aus der Kaffeemaschine: Im Geruch etwas rauchig und nur schwach komplex, erinnert an abgestandenen Kaffee. Bei Aufguss in der Kolbenkaffe: Weitere Fremdnote. Riecht etwas angebrannt, etwas kratzendes Mundgefühl.	Mit beiden Zubereitungen: In Geruch und Geschmack modrig/muffig. Schmeckt etwas angebrannt. Aus der Kaffeemaschine: Weitere Fremdnote im Geruch. Riecht nur schwach komplex. Bei Aufguss in der Kolbenkaffe: Nur leichter Ölfilm, riecht auch etwas angebrannt.	Mit beiden Zubereitungen: In Geruch und Geschmack modrig/muffig. Riecht und schmeckt etwas angebrannt. Aus der Kaffeemaschine: Im Geruch etwas rauchig und nur schwach komplex, erinnert an abgestandenen Kaffee, schmeckt etwas rauchig. Bei Aufguss in der Kolbenkaffe: Kaum Ölfilm, weitere Fremdnote.
ausreich. (4,5)*	gut (2,0)	gut (2,3)	ausreich. (4,3)	befried. (3,2)	befried. (2,7)
⊖*)	+	+	⊖*)	○	○
++	++	++	+	+	++
○/+	○/++	○/+	⊖/+	○/○	+/+
befried. (3,5)	befried. (3,0)	befried. (3,5)	befried. (3,2)	befried. (3,2)	befried. (3,5)
○/⊖	+/⊖	○/⊖	○/⊖	○/⊖	○/⊖
befried. (3,1)	ausreich. (4,0)	gut (2,5)	mangelh.(5,0)	mangelh. (5,0)	mangelh. (5,0)
13.04.10 (18)	14.04.10 (18)	27.02.10 (17)	10.03.10 (18)	28.02.10 (18)	15.03.10 (17)
Auskunft verweigert	Auskunft verweigert	Bescheidene Ansätze	Bescheidene Ansätze	Bescheidene Ansätze	Bescheidene Ansätze

3) Furan entsteht beim Rösten. Ein vergleichsweise hoher Gehalt im Kaffeemehl findet sich im gebrühten Kaffee nicht zwangsläufig wieder. Deshalb wurde der Gehalt zusätzlich im gebrühten Kaffee bestimmt (7 g Kaffeemehl je 125 Milliliter Wasser). 4) Die Bezeichnung „Hochlandkaffee“ ist synonym für Kaffee der Sorte Arabica zu verstehen. 5) „Ausgewogenes Verhältnis von feinsten Hochland-

Arabica-Kaffees sowie ein kleiner, aber wichtiger Anteil von ausgesucht würzigen Robusta-Kaffees“. 6) Hochland-Arabica aus Süd- und Zentralamerika, Robusta aus Asien und Afrika. 7) Laut Anbieter ab Mitte Mai mit geänderter Verpackung/Deklaration: heißt dann „Melange mit Karamell“ bzw. „Röstkaffee mit Karamell“. 8) Angeboten bei Real.

der Mensch Furan auch aus anderen erhitzten Lebensmitteln auf (Gemüse- und Fleischkonserven, Gläschennahrung, Brot).

Keine Gefahr durch Schimmelpilzgift

Vergleichsweise gut erforscht ist Ochratoxin A. Das Schimmelpilzgift kann auch im Kaffee vorkommen, wenn er feucht gelagert wurde. In großen Mengen kann Ochratoxin A beim Menschen das Immunsystem und die Nieren schädigen, im Tierversuch wirkt es krebserregend.

Im Test blieben alle Kaffees weit unter der gesetzlich zulässigen Höchstmenge von 5 Mikrogramm Ochratoxin A pro Kilogramm Kaffee. Den höchsten Gehalt fanden wir in Rondo Melange mit 1,5 Mikrogramm. Eingesundheitliches Risiko braucht aber niemand zu befürchten. Dazu müsste ein 70 Kilogramm schwerer Erwachsener 840 Tassen Rondo Melange pro Woche trinken.

Der koffeinreichste Kaffee im Test

Eine erwünschte Substanz im Kaffee ist das Koffein. In der Natur schützt sich die Kaffeepflanze damit vor Fraßfeinden. Im menschlichen Körper wirkt Koffein anregend, am stärksten nach 20 bis 60 Minuten. Nicht alle Menschen vertragen Koffein gleichermaßen. In der Regel sind 0,3 Gramm Koffein am Tag aber unproblematisch. Die meisten Kaffees im Test enthalten 1,2 Gramm Koffein pro 100 Gramm Kaffeemehl. Von ihnen könnte man sich also etwa drei bis vier Tassen (je 0,125 Liter) täglich gönnen. Auf die gleiche Koffeinmenge kommt man mit Jacobs Meisterröstung schon mit gut zwei Tassen. Sie ist mit 1,9 Gramm Koffein pro 100 Gramm der koffeinreichste Kaffee im Test – getreu der Werbung: „Der Kräftige, der dich aufbaut“.

Zu viel Koffein kann allerdings zu Unruhe oder Konzentrationsschwäche führen. Doch keine Sorge: Die tödliche Koffeindosis für einen Erwachsenen liegt bei unrealistischen 100 Tassen Kaffee am Tag. ■

Gesundheit

Wie Kaffee im Körper wirkt

Atemwege: Koffein kann Atemwegsbeschwerden wie Bronchitis lindern, weil es die Atemwege weitet.

Blutdruck: Wer regelmäßig Kaffee trinkt, gewöhnt seinen Körper an das Koffein. Bei Gelegenheitstrinkern bringt es das Blut in Wallung. Wichtig: Menschen mit Bluthochdruck sollten prüfen, wie sie auf Koffein reagieren.

Cholesterin: Mehr als fünf Tassen Kaffee am Tag können das Cholesterin im Blut erhöhen. Das bewirken die Kaffeöle. Papierfilter fangen sie ab.

Flüssigkeitsbilanz: Kaffee ist kein Flüssigkeitsräuber. Gesunde Menschen mit normalen Trinkgewohnheiten scheiden das Koffein aus koffeinhaltigen Getränken zwar schnell aus, verlieren aber nicht mehr Flüssigkeit.

Herz: Es gibt Hinweise, dass die Polyphenole (sekundäre Pflanzenstoffe) im Kaffee das Infarktrisiko senken. Auch

das Koffein soll das Herz schützen, weil es das Zusammenlagern von Blutplättchen hemmt. Bei Empfindlichkeit oder in extremer Dosis kann Koffein Herzrhythmusstörungen verursachen.

Krebs: Kaffee soll sogar Darmkrebs vorbeugen, diskutiert wird eine Wirkung gegen Blasen- und Brustkrebs.

Kopf: Koffein kann migränebedingte Kopfschmerzen lindern, indem es die Hirngefäße weiter macht.

Magen: Einige Kaffeesubstanzen können den Magen reizen, sie erhöhen aber offenbar nicht das Risiko für Magengeschwüre.

Schwangerschaft: Schwangere sollten sich beim Kaffeetrinken eher zurückhalten. Denn das Koffein passiert die Plazenta vollständig, die anregende Wirkung spürt auch das Baby. Hohe Koffeindosen erhöhen das Risiko für Wachstumsstörungen beim Fötus.

Tipps

Zubereiten: Pro Tasse (0,125 Liter) rechnet man 7 Gramm Kaffeemehl. Das Wasser sollte frisch, nicht zu hart und nicht heißer als 95 Grad Celsius sein. Doch in der Kaffeemaschine lässt sich die Temperatur nicht beeinflussen. Wichtig für die Kolbenkanne: Das Kaffeemehl darf nicht zu fein sein. Der Aufguss sollte vier Minuten ziehen, bevor der Kolben heruntergedrückt wird.

Warmhalten: Das Aroma verflüchtigt und zersetzt sich schnell. Thermoskannen sind Heizplatten vorzuziehen.

Lagern: Kaffee hält vakuumverpackt bei Raumtemperatur etwa 18 Monate. Beschädigte Packungen (Luftzieher) können reklamiert werden. Angebrochener Kaffee sollte luftdicht, trocken und so kühl wie möglich lagern.



Wenn der Kaffee im Verarbeitungsland angekommen ist, werden zunächst stichprobenartige Kontrollen gemacht. Rund eine Million Tonnen Rohkaffee gelangt jährlich nach Deutschland. Etwa die Hälfte davon wird für den heimischen Markt verarbeitet, die andere Hälfte geht in den Export – oft auch als löslicher Kaffee.

Krankenversichert auf langen Reisen

Seite 10

Barmeria
Kronprinzenallee 12–18
42094 Wuppertal
Tel. 02 02/4 38 22 50
www.barmeria.de

Central
Hansaring 40–50
50670 Köln
Tel. 02 21/1 63 60
www.central.de

Deutscher Ring
Ludwig-Erhard-Str. 22
20459 Hamburg
Tel. 0 40/35 99 77 33
www.deutscherring.de

Enivas
Gereonswall 68
50670 Köln
Tel. 0 180 2/58 96 32
www.enivas.de

Europäische Reise
Vogelweidestr. 5
81677 München
Tel. 0 89/41 66 17 66
www.reiseversicherung.de

HanseMerkur
Siegfried-Wedells-Platz 1
20352 Hamburg
Tel. 0 40/41 19 10 00
www.hmv.de

Huk-Coburg
Willi-Hussong-Str. 2
96447 Coburg
Tel. 0 95 61/96 98 16
www.huk.de

LVM
Kolde-Ring 21
48126 Münster
Tel. 02 51/7 02 29 32
www.lvm.de

UKV
Peter-Zimmer-Str. 2
66123 Saarbrücken
Tel. 06 81/8 44 77 77
http://cms.ukv.de

Victoria
Victoriaplatz 2
40198 Düsseldorf
Tel. 02 11/4 77 43 59
www.victoria.de

Röstkaffee

Seite 20–31

Aldi (Nord)/Markus
Postfach 13 01 10
45291 Essen
Tel. 02 01/8 59 30
Fax 02 01/8 59 33 18
www.aldi-nord.de

Aldi (Süd)/Amaroy/Bio Premium
Postfach 10 01 52
45401 Mülheim a.d.R.
Tel. 02 08/9 92 70
Fax 02 08/99 27 36 10
www.aldi-sued.de

Alnatura
Darmstädter Str. 63
64404 Bickenbach/
Bergstraße
Tel. 0 62 57/9 32 20
Fax 0 62 57/9 32 26 88
www.alnatura.de

Dallmayr
Dienerstr. 14–15
80331 München
Tel. 0 89/2 13 50
Fax 0 89/2 13 51 67
www.dallmayr.de

Darboven/Eilles/Mövenpick

Pinkertweg 13
22113 Hamburg
Tel. 0 40/73 33 50
Fax 0 40/73 33 51 21
www.darboven.com

Edeka/Gut & Günstig
New-York-Ring 6
22297 Hamburg
Tel. 0 40/6 37 70
Fax 0 40/63 77 22 31
www.edeka.de

Eduscho
siehe Tchibo

Gepa
GEPA-Weg 1
42327 Wuppertal
Tel. 02 02/26 68 30
Fax 02 02/26 68 10
www.gepa.de

Jacobs/Onko
Kraft Foods
Deutschland
Postfach 10 78 40
28078 Bremen
Tel. 04 21/5 99 01
Fax 04 21/5 99 36 75
www.kraftfoods.de

Kaiser's A & P
Kaiser's Tengelmann
Postfach 10 06 55
41706 Viersen
Tel. 0 21 62/10 50
Fax 0 21 62/3 34 99
www.kaisers-tengelmann.de

Lebensbaum
Ulrich Walter
Postfach 12 69
49342 Diepholz
Tel. 0 54 41/9 85 60
Fax 0 54 41/9 85 61 01
www.lebensbaum.de

Lidl/Bellarom/Fairglobe
Stiftsbergstr. 1
74167 Neckarsulm
Tel. 0 800/4 35 33 61
Fax 0 71 32/94 22 36
www.lidl.de

Melitta
Postfach 10 33 80
28033 Bremen
Tel. 04 21/5 18 80
Fax 04 21/5 18 81
www.melittakaffee.de

Metro/Tip
MGB Metro
Postfach 23 03 62
40089 Düsseldorf
Tel. 02 11/96 90
Fax 02 11/96 93 24
www.metrogroup.de

Mona/Gourmet/Röstfein Kaffee
Hafenstr. 9
39106 Magdeburg
Tel. 0 39 1/56 83 10
Fax 0 39 1/56 83 12
www.roestfein.de

Norma/Rösta
Heisterstr. 4
90441 Nürnberg
Tel. 09 11/9 73 90
Fax 09 11/7 59 35 90
www.norma24.de

Penny/Contal
Penny-Markt
50603 Köln
Tel. 0 180 3/33 10 10
Fax 02 21/1 49 90 00
www.penny.de

Rondo
siehe Mona/Gourmet

Rossmann/EnerBio/Laudatio

Dirk Rossmann
Isernhägener Str. 16
30938 Burgwedel
Tel. 0 51 39/89 80
Fax 0 51 39/8 98 49 99
www.rossmann.de

Tchibo
Überseering 18
22297 Hamburg
Tel. 0 40/6 38 70
Fax 0 40/63 87 26 00
www.tchibo.de

Tempelmann
Marienstr. 18
46284 Dorsten
Tel. 0 23 62/60 04 11
Fax 0 23 62/6 53 62
www.valentino-kaffee.de

Produkte gegen Cellulite

Seite 32–35

Christian Dior
LVMH Parfums & Kosmetik
Division Parfums
Christian Dior
Postfach 30 08 16
40408 Düsseldorf
Tel. 02 11/4 38 40
Fax 02 11/4 38 41 25
www.dior.com

dm/Balea
dm-drogerie markt
Postfach 10 02 33
76232 Karlsruhe
Tel. 07 21/5 59 20
Fax 07 21/55 22 13
www.dm-drogeriemarkt.de

Florena
Am Eichberg
04736 Waldheim
Tel. 03 43 27/9 80
Fax 03 43 27/9 84 40
www.florena.de

frei
Apotheker
Walter Bouhon
Walter-Bouhon-Str. 4
90427 Nürnberg
Tel. 09 11/93 67 00
Fax 09 11/93 67 07 30
www.frei-hautpflege.de

Garnier
Georg-Glock-Str. 18
40474 Düsseldorf
Tel. 0 180 1/00 20 70
Fax 0 180 1/00 20 90
www.garnier-beautybar.de

ibp
Innovation Business
Promotion
Botzstr. 6
07743 Jena
Tel. 0 36 41/3 09 60
Fax 0 36 41/30 96 20
www.ibp-info.de

Rossmann/Isana
Dirk Rossmann
Isernhägener Str. 16
30938 Burgwedel
Tel. 0 51 39/89 80
Fax 0 51 39/8 98 49 99
www.rossmann.de

L'Oréal
Georg-Glock-Str. 18
40474 Düsseldorf
Tel. 0 180 1/00 20 10
Fax 0 180 1/00 20 40
www.lorealparis.de

Lanaform

Z.I. Cornémont
Rue de la Légende 55
4141 Sprimont
Belgien
Tel 00 32/4/3 60 89 49
www.lanaform.com

Nivea
Beiersdorf
20245 Hamburg
Tel. 0 40/4 90 90
Fax 0 40/49 09 34 34
www.beiersdorf.de

Handys

Seite 38–43

LG
Postfach 2 44
47856 Willich
Tel. 0 180 5/47 37 84
Fax 0 21 54/42 87 99
www.lge.de

Motorola
Heinrich-Hertz-Str. 1
65232 Taunusstein
Tel. 0 180 3/50 50
Fax 0 61 28/70 49 00
www.motorola.de

Nokia
Balcke-Dürr-Allee 2
40882 Ratingen
Tel. 0 180 5/01 50 20
Fax 0 21 02/89 28 75 83
www.nokia.de

Samsung
Am Kronberger Hang 6
65824 Schwalbach/Ts.
Tel. 0 180 5/12 12 13
Fax 0 180 5/12 12 14
www.samsung.de

Sony Ericsson
Fritz-Vomfelde-Str. 26
40547 Düsseldorf
Tel. 0 180 5/34 20 20
Fax 0 180 5/34 20 21
www.sonyericsson.de

T-Mobile
Landgrabenweg 151
53227 Bonn
Tel. 0 180 3/30 22 02
www.t-mobile.de

Vodafone
Am Seestern 1
40547 Düsseldorf
Tel. 0 800 1/72 12 12
Fax 0 21 51/48 00
www.vodafone.de

Denon
An der Landwehr 19
41334 Nettetal
Tel. 0 21 57/1 20 80
Fax 0 21 57/12 08 10
www.denon.de

Philips
Lübeckertordamm 5
20099 Hamburg
Tel. 0 40/2 89 90
Fax 0 40/28 99 28 17
www.philips.de

Sennheiser
Am Labor 1
30900 Wedemark
Tel. 0 51 30/60 00
Fax 0 51 30/60 03 00
www.sennheiser.de

blau.de
Schulterblatt 124
20357 Hamburg
Tel. 0 180 5/66 00 16
www.blau.de

congstar
Anna-Schneider-Steig 8
50678 Köln
Tel. 0 180 5/50 75
www.congstar.de

E-Plus
Edison-Allee 1
14473 Potsdam
Tel. 0 180 1/20 04 60
www.eplus.de

Fonic

Georg-Brauchle-Ring 52
80992 München
Tel. 0 180 5/88 04 88
www.fonic.de

Medion
Aldi Talk
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Tel. 02 01/81 08 10
www.medionmobile.de

O2
Georg-Brauchle-Ring 23–25
80992 München
Tel. 0 180 5/01 09 08
www.o2online.de

simyo
Ernst-Gnoß-Str. 24
40219 Düsseldorf
Tel. 0 180 5/44 55 55
www.simyo.de

Sunsim
toBEMobile
Prinzenallee 9–11
40549 Düsseldorf
Tel. 0 180 3/20 11 00
www.sunsim.de

T-Mobile
Landgrabenweg 151
53227 Bonn
Tel. 0 180 3/30 22 02
www.t-mobile.de

Vodafone
Am Seestern 1
40547 Düsseldorf
Tel. 0 800 1/72 12 12
www.vodafone.de

Kopfhörer

AKG
Harman
Postfach 19 20
74009 Heilbronn
Tel. 0 71 31/48 00
Fax 0 71 31/48 02 54
www.akg.com

Beyerdynamic
Postfach 13 20
74003 Heilbronn
Tel. 0 71 31/61 70
Fax 0 71 31/61 72 24
www.beyerdynamic.de

Denon
An der Landwehr 19
41334 Nettetal
Tel. 0 21 57/1 20 80
Fax 0 21 57/12 08 10
www.denon.de

Philips
Lübeckertordamm 5
20099 Hamburg
Tel. 0 40/2 89 90
Fax 0 40/28 99 28 17
www.philips.de

Sennheiser
Am Labor 1
30900 Wedemark
Tel. 0 51 30/60 00
Fax 0 51 30/60 03 00
www.sennheiser.de

Sony
Kemperplatz 1
10785 Berlin
Tel. 0 180 5/25 25 86
Fax 0 180 5/25 25 87
www.sony.de

Thomson
Hama
Postfach 80
86651 Monheim
Tel. 0 90 91/50 20
Fax 0 90 91/50 22 79
www.hama.de

Vivanco

EWIGE WEIDE 15
22926 Ahrensburg
Tel. 0 41 02/23 10
Fax 0 41 02/23 11 60
www.vivanco.de

Digitalkameras

Canon
Europark Fichtenhain A 10
47807 Krefeld
Tel. 0 180 5/00 60 22
Fax 0 21 51/34 51 02
www.canon.de

Casio
Bornbarch 10
22848 Norderstedt
Tel. 0 40/52 86 50
Fax 0 40/52 86 51 00
www.casio.de

Fujifilm
Benzstr. 2
47533 Kleve
Tel. 0 180 5/89 89 80
Fax 0 180 5/89 89 82
www.fujifilm.de

Kodak
Hedelfinger Str. 54–60
70327 Stuttgart
Tel. 0 71 1/40 60
Fax 0 71 1/40 65 34
www.kodak.de

Nikon
Electronic Imaging
Products
Tiefenbroicher Weg 25
40472 Düsseldorf
Tel. 02 11/9 41 40
Fax 02 11/9 41 43 11
www.nikon.de

Olympus
Wendenstr. 14–18
20097 Hamburg
Tel. 0 40/23 77 30
Fax 0 40/23 07 61
www.olympus.de

Panasonic
Winsbergweg 15
22525 Hamburg
Tel. 0 180 5/01 51 40
Fax 0 180 5/01 51 45
www.panasonic.de

Pentax
Julius-Vosseler-Str. 104
22527 Hamburg
Tel. 0 40/56 19 20
Fax 0 40/56 19 22 47
www.pentax.de

Rollei
RCP-Technik
Tarpfen 40
Gebäude 6 b
22419 Hamburg
Tel. 0 40/79 75 57 10
Fax 0 40/79 75 57 10
www.rcp-technik.com

Samsung
Am Kronberger Hang 6
65824 Schwalbach/Ts.
Tel. 0 180 5/12 12 13
Fax 0 180 5/12 12 14
www.samsung.de

Sanyo
Stahlgruberring 4
81829 München
Tel. 0 89/45 11 60
Fax 0 89/45 11 61 01
www.sanyo.de

Sony
Kemperplatz 1
10785 Berlin
Tel. 0 180 5/25 25 86
Fax 0 180 5/25 25 87
www.sony.de

Rasenmäher

Seite 64–68

Al-Ko
Postfach 15 13
89305 Günzburg
Tel. 0 82 21/20 30
Fax 0 82 21/20 31 65
www.al-ko.de

Bolens
MTD
Postfach 40 01 52
66057 Saarbrücken
Tel. 0 68 05/7 90
Fax 0 68 05/7 94 42
www.mtdproducts.eu

Bosch
Postfach 10 01 56
70745 Leinfelden-
Echterdingen
Tel. 0 180 3/33 57 99
Fax 0 71 1/58 28 30
www.bosch-pt.de

Brill
Edisonallee 3
89231 Neu-Ulm
Tel. 07 31/14 06 03
Fax 07 31/40 60 45
www.brill.de

Gardena
Hans-Lorenser-Str. 40
89079 Ulm
Tel. 0 71 31/49 00
Fax 0 71 31/49 02 19
www.gardena.com

GGP
Mimir
Borsigstr. 1–3
51381 Leverkusen
Tel. 0 21 71/58 08 80
Fax 0 21 71/58 08 81 11
www.mimir.de

Quelle/Uniro
90750 Fürth
Tel. 0 180 5/31 00
Fax 0 180 5/30 39 09
www.quelle.de

Rewe/O.K.
50603 Köln
Tel. 02 21/14 90
Fax 02 21/1 49 90 00
www.rewe-group.com

Sabo
Postfach 31 03 93
51618 Gummersbach
Tel. 0 22 61/70 40
Fax 0 22 61/70 41 04
www.sabo-online.de

Wolf-Garten
Industriestr. 83–85
57518 Betzdorf
Tel. 0 27 41/28 10
Fax 0 27 41/28 12 99
www.wolf-garten.com

Zeus/Mr. Gardener
Celler Str. 47
29614 Soltau
Tel. 0 51 91/80 20
Fax 0 51 91/80 25 30
www.zeus-online.de

Trekkingräder

Contoura
Hermann Hartje
Deichstr. 120–122
27318 Hoya/Weser
Tel. 0 42 51/8 11 20
Fax 0 42 51/81 11 59
www.hartje.de

Diamant
Trek Fahrrad
Stettbachstr. 2
8600 Dübendorf
Schweiz
Tel. 0 180 5/350 70 10
Fax 0 180 5/350 70 15
www.diamant-rad.de

Eppl

Cycle Union
An der Schmiede 4
26135 Oldenburg
Tel. 04 41/92 08 90
Fax 04 41/20 41 49
www.cycle-union.de

Giant
Postfach 13 38
40673 Erkrath
Tel. 02 11/99 89 40
Fax 02 11/99 89 42 6
www.giant-bicycles.com

Gudereit
Am Strebekamp 14
33607 Bielefeld
Tel. 05 21/92 81 20
Fax 05 21/92 81 20
www.gudereit.de

Hercules
Max-Planck-Str. 4
97526 Sennfeld/
Unterfranken
Tel. 0 97 21/67 51 60
Fax 0 97 21/67 51 69 9
www.hercules-bikes.de

Kalkhoff
Derby Cycle Werke
Siemensstr. 1–3
49661 Cloppenburg
Tel. 0 44 71/96 60
Fax 0 44 71/96 61 88
www.derby-cycle.de

Kettler
Hauptstr. 28
59463 Ense-Parsit
Tel. 0 29 38/8 10
Fax 0 29 38/8 19 10 01
www.kettler.net

KTM
Harlocher Str. 13
5230 Mattighofen
Österreich
Tel. 00 43/77 42/4 09 10
Fax 00 43/77 42/40 91 71
www.ktm-bikes.at

Rabeneck
siehe Eppl

Raleigh
Siemensstr. 1–3
49661 Cloppenburg
Tel. 0 44 71/9 23 40
Fax 0 44 71/9 23 42 40
www.raleigh-bikes.de

Simplon
Oberer Achdamm 22
6971 Hard, Österreich
Tel. 00 43/55 74/72 56 40
Fax 00 43/55 74/72 56 34
www.simplon.com

Stager
Postfach 14 22
97404 Schweinfurt
Tel. 0 97 21/6 59 40
Fax 0 97 21/65 94 45
www.staiger-fahrrad.de

Stevens
Asbrookdamm 35
22115 Hamburg
Tel. 0 40/7 16 07 00
Fax 0 40/46 53 14
www.stevensbikes.de

VSF-Fahrradmanufaktur
siehe Eppl

Preiswert übernachten

Seite 78–81

A&O
Weinbergstr. 21–31
16259 Beiersdorf-
Freudenberg
Tel. 0 800/2 22 57 22
Fax 0 30/8 09 47 50 92
www.aohostels.com