

# Edel anstoßen ab 12 Euro

## Champagner und Sekt

Mit Champagner lassen sich Gäste beeindrucken. Doch auch Sekt aus traditioneller Flaschengärung glänzt im Test. Und deutlich günstiger ist er auch. Hier die Tipps für die edlen Tropfen – nicht nur für Gastgeber.

Vom Boden des Glases steigen feine Perlen auf – wie zu einer endlosen Kette aufgereiht. „Schaumparty auf der Zunge“, schwärmt Sommelier Bernhard Moser. „Uhh“, verzieht dagegen eine junge Frau das Gesicht, während sie ihre Nase ins Glas hält und vorsichtig daran nippt: „Der ist ja heftig.“ Am Champagner mit seinem typisch hefigen Aroma scheiden sich die Geister – nicht nur hier im kerzenbeleuchteten Keller der Weinschule Berlin. Vor Wasser, Brot und je vier Gläsern sitzen 14 interessierte Laien, denen Seminarleiter Moser an diesem Abend eine mehrstündige Einführung in die Vielfalt des Weines gibt.

## Der Stil: Spritzig-frisch oder gereift

„Steigen Sie unten im Preissegment ein, und trinken Sie sich nach oben“, empfiehlt er Champagner-Neulingen. Hochwertige Champagner verfügen oft über Reifennoten, die an das süßliche Hefegebäck Brioche erinnern. Sie können Einsteiger abschrecken.

**Unser Test zeigt:** Die größten Unterschiede der getesteten Champagner und Sekte aus traditioneller Flaschengärung liegen im Reifegrad. Spritzig-frische Schaumweine stehen hier eher gereiften Vertretern gegenüber. Zu reif, also oxidiert, war kein Testkandidat. Beim Kauf ist das Alter aber selten erkennbar. Nur wenige Anbieter geben an, wann sie die Hefe aus der Flasche entfernt haben (Degorgierdatum).

**Tipp:** Lagern Sie Schaumwein kühl, aber nicht zu lange. Er verändert sich eher nachteilig. Kaufen Sie nie angestaubte Flaschen.

## Die Sorte: Rebsortensekte punkten

Im Weinkeller plopt der Korken. Prosecco Frizzante sprudelt ins Glas: Von feinen Perlen keine Spur, stattdessen dicke Blubberblasen. Die zugesetzte Kohlensäure hat sich schnell verflüchtigt: „Wie Wasser“, raunt ein

**Blindverkostung:** Bei der sensorischen Prüfung erfuhren unsere Prüfer keine Marken, die Etiketten wurden verdeckt.

**Geruch:** Champagner und Sekt kann nach Früchten, Honig und Hefe riechen. Die Prüfer notieren ihre Eindrücke.

## Unser Rat

Wir empfehlen die beiden jeweils sensorisch besten Sekte und Champagner aus dem Test (siehe rechts oben). Champagner für 11,50 Euro vom Discounter oder Supermarkt fanden wir zwar ansprechend, mit den besten Champagnermarken konnten sie jedoch nicht mithalten. In dieser Preisklasse bekommen Sie aber schon hervorragende Sekte aus traditioneller Flaschengärung. Wenn Sie mit Champagner wenig Erfahrung haben, dürfte Ihnen der frische Stil eher zusagen (siehe Tabelle).



**Die test-Empfehlungen:  
Champagner**



**1 Piper Heidsieck  
Brut  
26 Euro**

**Der beste Gereifte.** Sensorisch sehr guter Markenchampagner im Schmuckkarton. Sehr körperreich und vielschichtig: Nussig, mineralisch, spürbare Säure, deutliche Noten getrockneter Früchte, Honig und Brioche. Passt gut zu Nüssen.



**2 Lanson  
Black Label Brut  
30 Euro**

**Der beste Frische.** Sensorisch sehr guter Markenchampagner im Schmuckkarton. Modern frisch und deutlich würzig nach Brioche. Sehr körperreich und vielschichtig. Mit geringen Pestizidrückständen, die aber unbedenklich sind.

**Die test-Empfehlungen:  
Sekt**



**16 Adam Henkell  
Sekt Chardonnay Brut  
12 Euro**

**Bester Sekt für Kenner.** Etwas gereifter, rebsortentypischer Jahrgangssekt (2005). Sehr körperreich und vielschichtig: Noten von Honig, Zitrus-, gelben, getrockneten und exotischen Früchten. Ungewohnt: Rechtsdrehende Drahtschlinge.



**17 Rotkäppchen  
Weißburgunder Extra Trocken  
16 Euro**

**Der Beste mit Süße.** Sensorisch sehr guter Saale/Unstrut-Sekt. Sehr frisch und rebsortentypisch: Deutlich fruchtig nach gelben und exotischen Früchten. Einziger mit spürbarer Süße. Geringer Säuregehalt. Passt gut zu gegrilltem Fisch.

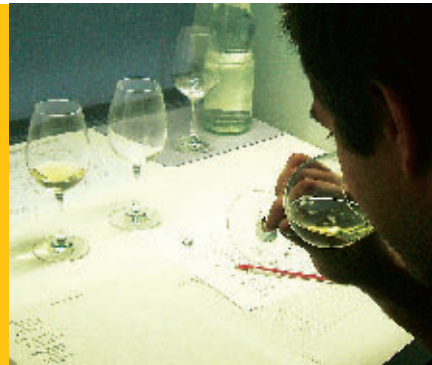
**Prosecco, Sekt, Champagner**

**Was sie ausmacht**

**Sekt.** Der Qualitätsschaumwein verdankt seine Kohlensäure stets einer zweiten Gärung, hat minimal 3,5 bar Druck und 10 Prozent Alkohol. Mit „b.A.“-Kennzeichnung müssen die Trauben zu 100 Prozent aus einem bestimmten Anbaugebiet stammen. Für Rebsorten- und Jahrgangssekt reichen 85 Prozent der Rebsorte beziehungsweise des Jahrgangs.

**Champagner.** Der Qualitätsschaumwein muss komplett im Weinbaugebiet Champagne nach dem traditionellen Flaschengärverfahren (siehe unten) hergestellt werden.

**Prosecco.** Ihm wird meist Kohlensäure zugesetzt, ist also Perlwein (frizzante). Ursprünglich bezeichnete er eine Rebsorte, jetzt die Herkunft aus der italienischen Provinz Treviso.



**Herstellungsverfahren**

**Wie sie entstehen**

**Traditionelle Flaschengärung.** Bei allen Schaumweinen im Test lief die Herstellung aufwendig in ein- und derselben Flasche ab. Für Champagner, Crémant und Cava ist das Pflicht. Die Grundweine liegen in der Flasche mindestens neun Monate auf der zugesetzten Hefe. Diese wird dann per Rütteln und Drehen in den Flaschenhals bewegt. Der Druck in der Flasche presst sie hinaus. Nach dem Auffüllen mit einer meist süßen Versanddosage wird verkorkt (Fotos siehe [www.test.de/Schaumwein](http://www.test.de/Schaumwein)).

**Flaschengärung.** Der Begriff kann in die Irre führen. Er steht laut EU-Weinrecht für das Transvasierverfahren: Der Wein liegt zwar in Flaschen auf der Hefe, wird aber in Tanks umgossen, die Hefe herausgefiltert. Die Abfüllung erfolgt unter Druck.

**Tankgärung.** Der meiste hierzulande verkaufte Sekt gärt komplett im Tank ab. Das ist kostengünstiger.

Herr seiner Begleiterin zu. Nicht zu vergleichen mit dem fruchtig-spritzigen Rieslingsekt, den Moser zuvor verkosten ließ. Für den Österreicher muss es „nicht immer Champagner sein“. Wert legt er aber auf traditionelle Flaschengärung (siehe rechts).

**Unser Test zeigt:** In keinem Schaumwein war zugesetzte Kohlensäure nachweisbar. Flaschenvergorene Spitzen-Rebsortensekte gibt es ab 12 Euro. Vergleichbare Champagner kosten mehr als das Doppelte. Die Qualität der Grundweine und das Hefelager sind entscheidend für komplexe Aromen sowie ein feines Perlen (Mousseux).

**Tipp:** Nehmen Sie hohe, enge Gläser. Darin perlt es länger. Rest in der Flasche mit Sektverschluss gleich in den Kühlschrank stellen.

**Die Süße: Trocken ist relativ**

„Früher mochte ich nur süße Weine“, erzählt eine Frau, die nicht zum erstenmal die Weinschule besucht. Heute ist sie offener, aber der säurebetonte Cava in der Geschmacksrichtung Brut Nature ist ihr doch zu trocken. Der naturherbe Schaumwein enthält weniger als 3 Gramm Zucker je Liter. Der Hersteller darf den Brut Nature nicht süßen. Bei anderen Geschmacksrichtungen gibt er die „Versanddosage“ hinzu, oft Wein mit Traubenmost oder Zucker. Sie beeinflusst den Geschmack maßgeblich.

**Unser Test zeigt:** Die meisten Schaumweine enthalten 10 bis 14 Gramm Zucker je Liter, bei bis zu 15 Gramm dürfen sie sich ▶ *Lesen Sie weiter auf Seite 25.*

## Champagner



**3 Aldi (Süd)/Veuve Monsigny Brut**  
11,50 Euro

**Der Einsteiger-Tipp.** Frischer, deutlich fruchtiger und schwach würziger Champagner. Mit spürbarer Säure. Verfügt auch über den höchsten Gehalt an Gesamtsäure. Preisgünstig.



**4 Comte d'Aulone Brut**  
11,50 Euro

**Der Schlanke.** Frischer, mineralischer Champagner mit wenig Körper und spürbarer Säure. Deutlich fruchtig nach Zitrus- und gelben Früchten. Erhältlich unter anderem bei Kaufland und Markt. Preisgünstig. Passt gut zu Austern.



**5 Edeka/Grand Plaisir Brut**  
11,50 Euro

**Der frischeste Champagner.** Für Einsteiger. Deutlich fruchtig nach Zitrus- und gelben Früchten, kaum hefig. Relativ viel Zucker – gerade noch brut. Mit Degorgierdatumsangabe, wenn auch versteckt. Preisgünstig. Passt zu Meeresfrüchten.



**6 Heidsieck & Co Monopole Blue Top Brut**  
21 Euro

**Der Reife.** Einziger deutlich gereifter Markenchampagner im Test. Deutlich würzig nach Brioche und schwach fruchtig nach gelben Früchten. Enthält relativ viel Zucker – gerade noch brut. Im Schmuckkarton.



**7 Jacquart Brut Tradition**  
20,60 Euro

**Der Genossenschaftschampagner.** Etwas gereifter Champagner klassischen Stils. Schwach fruchtig und schwach würzig nach Brioche. Mit geringer Süße und Säure. Marke der Genossenschaftsgruppe Alliance Champagne.



**8 Jacques' Domaine La Croix Blanche Chardonnay Brut**  
29,50 Euro

**Der Winzerchampagner.** Etwas gereifter Blanc de Blancs (ausschließlich aus Chardonnay). Deutlich würzig nach Brioche, deutlich fruchtig nach getrockneten Früchten. Mit spürbarer Säure.

## test Champagner

	1 Piper Heidsieck Champagne Brut	2 Lanson Black Label Champagne Brut	3 Aldi (Süd)/Veuve Monsigny Champagne Brut Sélection	4 Comte d'Aulone Champagne Brut <sup>2)</sup>	5 Edeka/Grand Plaisir Champagne Brut Tradition Réserve	6 Heidsieck & Co Monopole Blue Top Champagne Brut	7 Jacquart Champagne Brut Tradition	8 Jacques' Domaine La Croix Blanche Champagne <sup>3)</sup>
Preisspanne 0,75 l-Flasche in Euro ca.	25,00 bis 28,50	28,00 bis 35,00		11,50 bis 13,00		20,00 bis 22,00	20,00 bis 23,00	
Mittlerer Preis 0,75 l-Flasche in Euro ca.	<b>26,00</b>	<b>30,00</b>	<b>11,50</b>	<b>11,50</b>	<b>11,50</b>	<b>21,00</b>	<b>20,60</b>	<b>29,50</b>
<b>SENSORISCHE BEURTEILUNG</b>	<b>sehr gut (1,0)</b>	<b>sehr gut (1,5)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (2,0)</b>
Frische beziehungsweise Reife	Etwas gereift	Frisch	Frisch	Frisch	Sehr frisch	Deutlich gereift	Etwas gereift	Etwas gereift
Sensorische Beschreibung	Geringe Süße, spürbare Säure, deutlich fruchtig nach getrockneten Früchten, deutlich würzig nach Hefebäck (Brioche) und Honig, nussig, mineralisch, besonders körperreich, sehr vielschichtig.	Geringe Süße, geringe Säure, deutlich fruchtig, deutlich würzig nach Brioche, besonders körperreich, sehr vielschichtig.	Geringe Süße, spürbare Säure, deutlich fruchtig, schwach würzig.	Geringe Süße, spürbare Säure, deutlich fruchtig nach Zitrusfrüchten und gelben Früchten, mineralisch, wenig körperreich.	Geringe Süße, spürbare Säure, deutlich fruchtig nach Zitrusfrüchten und gelben Früchten.	Geringe Süße, spürbare Säure, schwach fruchtig nach gelben Früchten, deutlich würzig nach Brioche.	Geringe Süße, geringe Säure, schwach fruchtig, schwach würzig nach Brioche.	Geringe Süße, spürbare Säure, deutlich fruchtig nach getrockneten Früchten, deutlich würzig nach Brioche.
<b>SCHADSTOFFE</b>	<b>sehr gut (1,4)</b>	<b>befriedigend (2,8)</b>	<b>gut (1,7)</b>	<b>sehr gut (1,5)</b>	<b>sehr gut (1,5)</b>	<b>sehr gut (1,5)</b>	<b>gut (1,6)</b>	<b>sehr gut (1,5)</b>
<b>DEKLARATION</b>	<b>ausreichend (3,6)</b>	<b>befriedigend (3,5)</b>	<b>befriedigend (3,0)</b>	<b>ausreichend (3,6)</b>	<b>gut (2,3)</b>	<b>ausreichend (4,0)</b>	<b>befriedigend (3,2)</b>	<b>befriedigend (3,2)</b>
<b>ZUSAMMENSETZUNG</b>								
Alkohol in % vol.	12,5	12,4	12,2	12,5	12,5	12,2	12,5	12,8
Zucker / Gesamtsäure in g/l	10,7 / 6,0	10,9 / 7,0	12,2 / 7,2	10,5 / 6,2	13,6 / 6,9	13,6 / 6,2	11,2 / 6,9	8,4 / 6,4
Freie / gesamte schweflige Säure in mg/l	2 / 36	2 / 53	2 / 64	5 / 53	6 / 79	7 / 66	3 / 63	1 / 41
Histamin in mg/l <sup>1)</sup>	0,3	0,3	3,3	0,1	0,0	0,0	0,2	0,1
Losnummer	L090779 3064	L5031D84 51067.06	L00007BG31	L12350036	LT136 10/05/10	L00249027	L3J71B332093	L289

**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).

**Reihenfolge nach sensorischer Beurteilung, bei gleichem Urteil nach Alphabet.**

1) Histamin ist ein biogenes (natürlich entstandenes) Amin, auf das einige Menschen empfindlich reagieren.



**9 Lidl/Comte de Brismand Brut**  
11,50 Euro

**Der Günstige aus großem Haus.** Etwas gereifter Champagner, der beim renommierten Champagnerhaus Vranken ausgebaut wurde. Deutlich fruchtig und schwach würzig. Mit geringer Süße und spürbarer Säure.



**10 Moët & Chandon Brut**  
35 Euro

**Der Klassiker.** Etwas gereifter Markenchampagner im Schmuckkarton mit hohem Preis. Schwach fruchtig und würzig, mit Brioche-Note. Mit geringen Pestizidrückständen, die aber unbedenklich sind. Passt zu Geflügelgerichten.



**11 Penny/Comtesse Marie-Louise Brut**  
11,50 Euro

**Der günstige Vollmundige.** Etwas gereifter, besonders körperreicher Champagner. Schwach würzig, deutlich fruchtig mit spürbarer Säure, deutlich nach Brioche. Enthält relativ viel Zucker – gerade noch brut. Passt gut zu Wild.



**12 Pommery Brut Royal**  
30 Euro

**Der aus dem Kreidebruch.** Etwas gereifter, deutlich würziger Markenchampagner im Schmuckkarton. Schwach fruchtig nach gelben Früchten mit Brioche-Note. Reifte in den kilometerlangen Kreidestollen des Hauses Pommery.



**13 Veuve Cliquot Ponsardin Yellow Label Brut**  
40 Euro

**Der Teuerste im Test.** Etwas gereifter Champagner des 1805 von der Witwe Clicquot übernommenen renommierten Hauses. Schwach würzig nach Brioche, schwach fruchtig. Mit spürbarer Säure. Im Schmuckkarton.



**14 Aldi (Nord)/Veuve Durand Brut**  
11,50 Euro

**Der mit kleinen Abstrichen.** Etwas gereifter Champagner mit geringer Süße und geringer Säure. Ganz leicht pilzig (nach Champignon, Waldboden), schwach würzig nach Brioche, deutlich fruchtig. Preisgünstig.



**15 Fleury Brut**  
28,90 Euro

**Aus biodynamischem Weinbau.** Fast überreifer, sensorisch befriedigender Champagner. Sollte in den nächsten Monaten getrunken werden. Mit Demeter-Siegel. Deutliche Honig- und Brioche-Note. Markante Säure, sehr geringe Süße, da geringer Zuckergehalt.

9 Lidl/Comte de Brismand Champagne Brut Réserve	10 Moët & Chandon Impérial Champagne Brut	11 Penny/Comtesse Marie-Louise Champagne Brut Tradition	12 Pommery Champagne Brut Royal	13 Veuve Clicquot Ponsardin Yellow Label Champagne Brut	14 Aldi (Nord)/Veuve Durand Champagne Brut Réserve	15 Fleury Demeter Champagne Brut Bio
			30,00 bis 31,00			27,00 bis 32,00
11,50	35,00	11,50	30,00	40,00	11,50	28,90
gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,5)	befriedigend (3,0)
Etwas gereift	Etwas gereift	Etwas gereift	Etwas gereift	Etwas gereift	Etwas gereift	Fast überreif
Geringe Süße, spürbare Säure, deutlich fruchtig, schwach würzig.	Geringe Süße, spürbare Säure, schwach fruchtig, schwach würzig nach Brioche.	Geringe Süße, spürbare Säure, deutlich fruchtig nach Zitrusfrüchten, schwach würzig nach Brioche, besonders körperreich.	Geringe Süße, geringe Säure, schwach fruchtig nach gelben Früchten, deutlich würzig nach Brioche.	Geringe Süße, spürbare Säure, schwach fruchtig, schwach würzig nach Brioche.	Geringe Süße, geringe Säure, deutlich fruchtig, schwach würzig nach Brioche, ganz leicht pilzig (Champignon, Waldboden).	Sehr geringe Süße, spürbare Säure, deutlich würzig nach Brioche und nach Honig, kein Entwicklungspotenzial.
sehr gut (1,5)	befriedigend (2,7)	sehr gut (1,4)	sehr gut (1,5)	sehr gut (1,4)	sehr gut (1,5)	sehr gut (1,2)
befriedigend (3,0)	befriedigend (3,5)	befriedigend (3,1)	befriedigend (3,5)	befriedigend (3,5)	befriedigend (3,4)	befriedigend (2,8)
12,3	12,5	12,4	12,4	12,5	12,4	12,5
11,0 / 6,4	10,2 / 6,0	13,8 / 6,9	11,0 / 5,3	11,0 / 6,2	11,4 / 5,3	6,0 / 6,9
5 / 59	2 / 50	5 / 60	3 / 44	1 / 49	3 / 63	1 / 43
0,2	0,5	0,1	0,7	0,5	2,2	0,0
L12410056 L12 01 W6	LAF SL C6	LT143	L93581	LLRAFF 003025	L09355BG19	L1390.CP01 19/ 05/10.110310

2) Erhältlich u. a. bei Kaufland und Markant.  
3) Chardonnay Brut, Blanc de Blancs, Premier Cru.

Anbieter siehe Seite 96.

Noch im Handel

Gutes vom Vortest

Champagner ist nicht Ihr Ding und Sie möchten nicht so viel ausgeben? Im Test vor zwei Jahren überzeugte der weiße, frische **MM Extra Sekt Trocken** aus Tankgärung (3,50 Euro für 0,75 Liter). Wer mit dem Trend für frische Rosésekte geht, dem empfehlen wir **Geldermann Sekt Rosé Trocken** aus traditioneller Flaschengärung mit leichter Apfel- sowie Aprikosennote (10 Euro). Auch der **Henkell Rosé Sekt Trocken** aus Tankgärung mit roter Beerennote (6 Euro) war überzeugend. Alle drei Marken sind unseren Recherchen nach noch immer erhältlich.

## Sekt (traditionelle Flaschengärung)



**18 Fürst von Metternich Riesling Sekt Brut**  
13 Euro

**Für Riesling-Fans.** Etwas gereifter deutscher Rebsorten- und Jahrgangssekt (2006). Mit typisch spürbarer Säure und deutlicher Zitrusnote. Mineralisch. Ungewohnt: Rechtsdrehende Drahtschlinge. Mittlerweile 2008er im Angebot.



**19 Geldermann Brut**  
11 Euro

**Der Sekt mit markanter Säure.** Etwas gereifter Sekt aus Pineau de Loire-, Pinot- und Chardonnay-Trauben. Schwach würzig und deutlich fruchtig nach Zitrusfrüchten. Minuspunkt: Geringe Gehalte an Kadmium und Blei nachgewiesen.



**20 Menger Krug Pinot Brut**  
15 Euro

**Der trockene Würzige.** Etwas gereifter deutscher Sekt aus Weiß- und Spätburgunder. Sehr geringe Süße. Schwach fruchtig nach gelben Früchten und deutlich würzig. Geringer Zuckergehalt. Speiseempfehlung: Passt gut zu Gegrilltem.



**21 Schloss Wachenheim Crémant Pfalz, Brut**  
8,95 Euro

**Der Preistipp.** Sehr vielschichtiger, etwas gereifter Jahrgangssekt aus der Pfalz. Grundweine aus Riesling, Spätburgunder und Chardonnay. Schwach würzig und deutlich fruchtig nach gelben Früchten. Mit spürbarer Säure.



**22 Kessler Weißer Burgunder Brut Nature**  
18 Euro

**Der trockenste Sekt.** Frischer typischer Rebsorten- und Jahrgangssekt (2006) aus Württemberg. Ohne Süße, ganz leicht bitter, wenig vielschichtig. Am wenigsten Zucker. Mit Degorgierdatumsangabe. Mittlerweile 2008er im Angebot.

**Blaue und weiße Trauben: Champagner ist meist ein Verschnitt aus Spätburgunder, Schwarzriesling und Chardonnay.**

**Traditionelle Methode: Nach der Gärung stellt der Kellermeister die Flaschen nach und nach auf den Kopf: Die Hefe rutscht in den Flaschenhals. Dann wird sie entfernt.**

## test Sekt (traditionelle Flaschengärung)

	16 Adam Henkell Chardonnay Brut Jahrgangssekt 2005	17 Rotkäppchen Weißburgunder Sekt b.A. Saale/Unstrut, Extra Trocken	18 Fürst von Metternich Riesling Sekt Brut, Jahrgang 2006 <sup>2)</sup>	19 Geldermann Sekt Brut	20 Menger Krug Deutscher Sekt Pinot Brut	21 Schloss Wachenheim Crémant Pfalz Brut, Jahrgang 2007	22 Kessler Weißer Burgunder Sekt, Brut Nature, Jahrgang 2006 <sup>2)</sup>
Preisspanne 0,75 l-Flasche in Euro ca.	11,00 bis 13,00		12,00 bis 14,00		14,00 bis 16,00		17,60 bis 19,90
Mittlerer Preis 0,75 l-Flasche in Euro ca.	<b>12,00</b>	<b>16,00</b>	<b>13,00</b>	<b>11,00</b>	<b>15,00</b>	<b>8,95</b>	<b>18,00</b>
<b>SENSORISCHE BEURTEILUNG</b>	<b>sehr gut (1,0)</b>	<b>sehr gut (1,5)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (2,5)</b>
Frische beziehungsweise Reife	Etwas gereift	Sehr frisch	Etwas gereift	Etwas gereift	Etwas gereift	Etwas gereift	Frisch
Sensorische Beschreibung	Geringe Süße, geringe Säure, deutlich fruchtig nach Zitrusfrüchten, gelben, exotischen und getrockneten Früchten, deutlich würzig nach Honig, besonders körperreich, sehr vielschichtig, rebsortentypisch.	Spürbare Süße, geringe Säure, deutlich fruchtig nach gelben und exotischen Früchten, besonders rebsortentypisch.	Geringe Süße, spürbare Säure, deutlich fruchtig nach Zitrusfrüchten, mineralisch, rebsortentypisch.	Geringe Süße, spürbare Säure, deutlich fruchtig nach Zitrusfrüchten, schwach würzig.	Sehr geringe Süße, geringe Säure, schwach fruchtig nach gelben Früchten, deutlich würzig.	Geringe Süße, spürbare Säure, deutlich fruchtig nach Zitrusfrüchten und gelben Früchten, schwach würzig, sehr vielschichtig.	Keine Süße, spürbare Säure, deutlich fruchtig nach gelben Früchten, mineralisch, ganz leicht bitter, wenig vielschichtig, rebsortentypisch.
<b>SCHADSTOFFE</b>	<b>sehr gut (1,4)</b>	<b>sehr gut (1,5)</b>	<b>sehr gut (1,3)</b>	<b>befried. (2,9)</b>	<b>sehr gut (1,4)</b>	<b>sehr gut (1,5)</b>	<b>sehr gut (1,1)</b>
<b>DEKLARATION</b>	<b>befried. (2,9)</b>	<b>befried. (3,0)</b>	<b>befried. (2,9)</b>	<b>befried. (3,2)</b>	<b>befried. (3,0)</b>	<b>befried. (2,6)</b>	<b>gut (2,4)</b>
<b>ZUSAMMENSETZUNG</b>							
Alkohol in % vol.	12,9	12,0	12,5	12,2	12,9	12,8	11,9
Zucker / Gesamtsäure in g/l	11,2 / 4,9	12,5 / 4,4	11,3 / 6,3	8,7 / 6,4	5,9 / 5,9	10,1 / 6,7	0,4 / 4,5
Freie / gesamte schweflige Säure in mg/l	33 / 123	19 / 74	20 / 90	4 / 79	24 / 109	38 / 124	24 / 124
Histamin in mg/l <sup>1)</sup>	0,1	0,0	0,2	0,1	0,0	0,0	0,2
Losnummer oder amtliche Prüfnummer	L1015310F / L6918412	L./A.P.Nr. 914 006 03 10	L6920310	LO 0339 K 17	L.1098.0 174/2 / L1134.0 181/2	AP-Nr. 5 907 661 025 09	L Nr. 68 00 36 DEG.NOV.09

**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).

**Reihenfolge nach sensorischer Beurteilung, bei gleichem Urteil nach Alphabet.**

1) Histamin ist ein biogenes (natürlich entstandenes) Amin, auf das einige Menschen empfindlich reagieren.

2) Laut Anbieter inzwischen Jahrgang 2008 im Angebot.

Anbieter siehe Seite 96.



„brut“ nennen. Wein hieße da „halbtrocken“. Die Süße hängt aber nicht nur vom Zucker-, sondern auch vom Säuregehalt ab. Der einzige spürbar süße Schaumwein im Test von Rotkäppchen hat nicht den meisten Zucker, sondern am wenigsten Säure.

**Die Marke: Kleingedrucktes informiert**

Je später der Abend im Weinkeller, desto beschwingter die Stimmung – anders als bei einer professionellen Verkostung spuckt hier niemand aus. Die Teilnehmer nutzen die Gelegenheit, dem Experten Fragen zu stellen: „Sagt dieses Kleingedruckte etwas über die Herkunft des Champagners aus?“ Bernhard Moser nickt und rät von Flaschen mit dem Kürzel MA ab. Es steht für Marque d'acheteur, zu deutsch: Handelsmarke, und ist oft auf Champagner von Discountern zu finden. Wo genau die Trauben herkommen, ist unbekannt. Das missfällt dem Weinliebhaber: „Sie können Glück haben, aber Sie wissen nicht, was drin ist.“

**Unser Test zeigt:** Eine Ausnahme ist der Lidl-Champagner Comte de Brismand: Er kam aus dem bekannten Haus Vranken. Blindverkostet schnitten Handelsmarken aber nicht schlechter ab, kleine Abstriche gab es nur beim Veuve Durand von Aldi (Nord). Gemogelt wurde nicht: Alle Champagner stammten aus der Champagne. Übrigens, auch im letzten Test überzeugten die Champagner von Aldi, Lidl und ehemals Plus mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Bei Markenchampagnern ist auf einen gewissen Wiedererkennungswert Verlass: Die großen Häuser lagern viele Jahrgänge und verschneiden bis zu 70 verschiedene Grundweine, so erreichen sie jedes Jahr ihren typischen Markengeschmack. Zu den höheren Preisen tragen aber auch Kosten für Marketing und Markenpflege bei.

**Tipp:** Probieren und vergleichen Sie Schaumweine. Seminare finden Sie beim Fachverband unabhängiger Weinreferenten und bei manchen Volkshochschulen. ■

**Ausgewählt, geprüft, bewertet**

**Im Test:** 15 Champagner, darunter ein Bio-Champagner, und 7 Sekte aus traditioneller Flaschengärung. **Einkauf der Prüfmuster:** Juni bis August 2010. Alle Ergebnisse und Bewertungen beziehen sich auf Proben mit der angegebenen Loskennzeichnung. **Preis:** Anbieterbefragung im November 2010.

**SENSORISCHE BEURTEILUNG**

In Anlehnung an das Schema der amtlichen Qualitätsschaumweinprüfung prüften sechs geschulte Prüfpersonen Aussehen, Geruch und Geschmack der auf 10 Grad Celsius gekühlten Produkte. Die Prüfpersonen beschrieben hierbei insbesondere Frische beziehungsweise Reife, Süße- und Säureeindruck, Fruchtigkeit, Würzigkeit, Mousseux, Körper und Komplexität. Jede Prüfperson verkostete die anonymisierten Proben unter den gleichen Bedingungen. Aus den Einzelergebnissen wurde ein Konsens erarbeitet. Festgestellte Fehler einerseits und besondere Komplexität sowie besonderer Körperreichtum andererseits bestimmten die Note. Die Essensempfehlungen entstammen dem Kreis der Prüfpersonen und haben subjektiven Charakter.

**SCHADSTOFFE**

Wir prüften in Anlehnung an die Methoden der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV): Kupfer, Blei, Kadmium und Arsen mittels Atomabsorptionsspektrometrie, Cyanid fotometrisch nach Destillation, biogene Amine per HPLC nach Derivatisierung. Pestizide prüften wir per LC-MS nach Extraktion.

**DEKLARATION**

Wir überprüften die Deklaration gemäß allen lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Wir bewerteten darüber hinaus Rebsortenangaben, Aufbewahrungsbedingungen, Datumsangaben (Degorgierdatum) sowie die Übersichtlichkeit und Lesbarkeit, die von drei Experten geprüft wurde.

**Weitere Untersuchungen**

Wir prüften in Anlehnung an die Methoden der OIV: pH-Wert, Dichte, Ethanol, Glukose, Fruktose, Saccharose, Glycerin, Gesamttrockenextrakt, Gesamtsäure, Wein-, Äpfel-, Milch- und Zitronensäure, flüchtige Säure, CO<sub>2</sub>-Überdruck, Methanol, höhere Alkohole, Acetaldehyd, Chlorid, Sulfat, Nitrat, Phosphat, Natrium, freie und gesamte schweflige Säure, Milchsäurebakterien, Hefen und Schimmelpilze. Mittels Isotopenanalyse prüften wir die geografische Herkunft, auf unerlaubte Wässerung und auf Fremdkohlensäure.

**Schadstoffe im Sekt und Champagner**

**Rückstände in Lanson und Moët & Chandon**

Weinbauern stehen im Ruf, ihre Reben stark mit Pflanzenschutzmitteln zu besprühen. Wir haben nach Rückständen im Wein gesucht und können entwarnen. Wir fanden zwar verschiedene Mittel gegen Pilzbefall (Fungizide), doch meist in sehr geringen Spuren. Das gilt auch für Schwermetalle aus dem Boden wie Kadmium und Blei.

**Unbedenkliche Gehalte.** Die meisten Pestizide bleiben auf den Traubenschalen, der Rest wird beim Pressen, Gären und Mischen der Weine zu Cuvées stark vermindert. Am höchsten waren die Fungizidrückstände bei den teuren

Markenchampagnern Lanson und Moët & Chandon. Eine Gefahr wäre jedoch erst bei lebenslangem Konsum von deutlich mehr als 10 Litern Champagner täglich zu befürchten.

**Drei sind rückstandsfrei.** Dass es ganz ohne Pestizidrückstände geht, zeigen Kessler, Fürst von Metternich und der Bio-Champagner Fleury. Beim biodynamischen Anbau, dem Ansatz von Demeter, verzichtet der Winzer auf chemischen Dünger und Traktoren. Er setzt auf Kompost, Kieselerde und kosmische Prozesse, darf aber auch umstrittenes Kupfer anwenden.

FOTOS: STOCKFOOD / H. HOLLER; BILDAGENTUR ONLINE / TIPS-IMAGES





## Herausgeber und Verlag

Stiftung Warentest, Lützowplatz 11–13, 10785 Berlin,  
Postfach 30 41 41, 10724 Berlin.  
Telefon: 0 30/26 31-0, Telefax: 0 30/26 31 27 27  
Internet: www.test.de  
Postbank Berlin, Konto: 306 02 100/BLZ 100 100 10

**Efbe-Schott**  
Postfach 1151  
07419 Bad  
Blankenburg  
Tel. 03 67 41/7 00  
Fax 03 67 41/7 02 27  
www.efbe-schott.de

**KitchenAid**  
Europa Inc.  
Nijverheidslaan 3  
1853 Strombeek-Bever  
Belgien  
Tel. 0800/5 03 50 05  
Fax 00 32/2/2 63 33 86  
www.kitchenaid.de

**Mia**  
Prodomus  
Landsberger Str. 439  
81241 München  
Tel. 089/3 00 08 80  
Fax 089/3 00 08 81 1

**Severin**  
Röhre 27  
59846 Sundern  
Tel. 029 33/98 20  
Fax 029 33/98 23 33  
www.severin.de

**Superior**  
Aera  
Hanns-Martin-  
Schleyer-Str. 2  
77656 Offenburg  
Tel. 07 81/61 60  
www.markant.de

**Team Kalorik**  
siehe Efbe-Schott

**Tefal**  
Groupe SEB  
Postfach 10 16 64  
63016 Offenbach/M.  
Tel. 069/8 50 40  
Fax 069/8 50 45 30  
www.tefal.de

**Tristar**  
Postfach 10 51  
59463 Ense  
Tel. 029 38/5 49 11 30  
Fax 029 38/5 49 11 39  
www.tristar.eu

**Unold**  
Mannheimer Str. 4  
68766 Hockenheim  
Tel. 0 62 05/9 41 80  
Fax 0 62 05/9 41 18 12  
www.unold.de

**Werkhaus**  
DEW Kleine  
Products GmbH  
Halle-Kasseler-Str. 49  
37318 Arenshausen  
Tel. 03 60 81/6 12 68  
Fax 03 60 81/6 12 16  
www.kleinenet.de

**Pfannen**  
**Seite 72–75**

**Ballarini**  
Bahnhofplatz 6  
56410 Montabaur  
Tel. 0 26 02/9 4 75 50  
Fax 0 26 02/9 47 55 20  
www.ballarini.de

**Berndes**  
Heinrich Berndes  
Haushaltstechnik  
Postfach 12 80  
59702 Arnsberg  
Tel. 029 32/47 50  
Fax 029 32/47 51 62  
www.berndes.com

**Elo**  
Karl Grünewald  
& Sohn  
Dalberger Str. 20  
55595 Späbrücken  
Tel. 067 06/91 40  
Fax 067 06/91 42 22  
www.elo.de

**Fissler**  
Harald-Fissler-Str. 1  
55743 Idar-Oberstein  
Tel. 067 81/40 30  
Fax 067 81/40 33 21  
www.fissler.de

**Gastrolux**  
Max-Planck-Ring 33  
65205 Wiesbaden  
Tel. 061 22/5 10 01  
Fax 061 22/5 10 68  
www.gastrolux.com

**Greenpan**  
Zwilling J.A.  
Henckels AG  
Grünewald Str. 14–22  
42657 Solingen  
Tel. 02 12/88 20  
Fax 02 12/88 23 00  
www.zwilling.com

**Ikea**  
Am Wandersmann 2–4  
65719 Hofheim/Ts.  
Tel. 0180 5/35 34 35  
Fax 0180 5/35 34 36  
www.ikea.de

**Karstadt/Stromberg**  
45119 Essen  
Tel. 02 01/72 71  
Fax 02 01/72 75 16  
www.karstadt.de

**Le Creuset**  
Einsteinstr. 44  
73230 Kirchheim  
unter Teck  
Tel. 070 21/9 74 90  
Fax 070 21/97 49 69  
www.lecreuset.de

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

**Schulte-Ufer**  
Josef Schulte-Ufer  
Metallwarenfabrik  
Postfach 14 29  
59844 Sundern  
Tel. 029 33/98 10  
Fax 029 33/71 50  
www.schulte-  
ufer-kg.com

**Silit**  
Postfach 13 52  
88493 Riedlingen  
Tel. 073 71/18 90  
Fax 073 71/1 89 50 60  
www.silit.de

**Tefal**  
Groupe SEB  
Postfach 10 16 64  
63016 Offenbach/M.  
Tel. 069/8 50 40  
Fax 069/8 50 45 30  
www.tefal.de

**WMF**  
Eberhardstr.  
73309 Geislingen  
Tel. 073 31/2 51  
Fax 073 31/4 53 87  
www.wmf.de

**Woll**  
Heinrich-Barth-  
Str. 7–11  
66115 Saarbrücken  
Tel. 06 81/97 04 90  
Fax 06 81/97 04 92 9  
www.woll-pfannen.de

**Skibrillen**  
**Seite 78–81**

**Adidas**  
Silhouette  
Schwieberdingen  
Str. 56  
71636 Ludwigsburg  
Tel. 0 180 5/44 20 10  
Fax 0 180 5/44 20 50  
www.silhouette.com

**Alpina**  
Außere  
Industriestr. 8 A  
86316 Friedberg/  
Derching  
Tel. 08 21/78 00 30  
Fax 08 21/7 80 03 50  
www.alpina-sports.de

**Anon.**  
Burton Sportartikel  
Hallerstr. 111  
6020 Innsbruck  
Österreich  
Tel. 00 800/28 78 66 13  
Fax 00 43/5 12/23 09 90  
www.anonoptics.com

**Carrera**  
Safilo  
Otto-Hahn-Str. 7  
50997 Köln  
Tel. 0800/5 60 56 07  
Fax 022 36/94 53 56  
www.carreraworld.com

**Cébé**  
Bushnell Performance  
Optics Germany  
An der Alten  
Spinnerei 1  
83059 Kolbermoor  
Tel. 080 31/23 34 80  
Fax 080 31/2 33 48 18  
www.cebe.com

**Marker**  
Marker Dalbello  
Völklski  
Europaring 8  
94315 Straubing  
Tel. 094 21/32 00  
Fax 094 21/32 01 86  
www.voelkl.com

**Smith**  
Vista-Sport  
Neubohlingen 1/1  
78315 Radolfzell am  
Bodensee  
Tel. 0 77 32/82 32 80  
Fax 0 77 32/8 23 28 11  
www.smithoptics.co

**TecnoPro**  
Intersport  
Wannenackerstr. 50  
74078 Heilbronn  
Tel. 071 31/28 80  
Fax 071 31/2 12 57  
www.intersport.de

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

**Billigflieger**  
**Seite 82–83**

**Air Berlin**  
Saatzwinkler  
Damm 42–43  
13627 Berlin  
Tel. 0 180 5/73 78 00  
Fax 0 30/41 02 10 03  
www.airberlin.com

**Easyjet**  
London Luton Airport  
Bedfordshire  
Großbritannien  
Tel. 0 180 5/02 92 92  
www.easyjet.com

**Germanwings**  
Waldstr. 224  
51147 Köln  
Tel. 0 22 03/1 02 70  
www.german  
wings.com

**Ryanair Head Office**  
Dublin Airport  
Irland  
Tel. 0 900/1 16 05 00  
www.ryanair.com

**Schnelltest Xbox**  
**Seite 83**

**Xbox**  
Microsoft  
Konrad-Zuse-Str. 1  
85716 Unter-  
schleißheim  
Tel. 089/3 17 60  
Fax 089/3 176 10 00  
www.microsoft.com

**eLearning**  
**Wirtschaftsenglisch**  
**Seite 84–85**

**Digital Publishing**  
Tumblingerstr. 32  
80337 München  
Tel. 089/7 47 48 20  
Fax 089/74 79 23 08  
www.digital  
publishing.de

**Hueber**  
Max-Hueber-Str. 4  
85737 Ismaning  
Tel. 089/9 60 20  
Fax 089/9 60 23 58  
www.hueber.de

**Langenscheidt**  
Mies-van-der-  
Rohe-Str. 1  
80807 München  
Tel. 089/36 09 60  
Fax 089/36 09 62 22  
www.langenscheidt.de

**Strokes International**  
Strokes Educational  
Gruenauerstr. 18  
4020 Linz  
Österreich  
Tel. 00 43/70/60 45 12  
Fax 00 43/70/60 45 54  
www.strokes-  
international.com

**Unisono Media**  
Sermo Media  
Erfstr. 17  
40670 Meerbusch  
Tel. 0 21 59/96 15 83  
Fax 0 21 59/96 15 84  
www.eurotalk.de

**Verwaltungsrat**  
Prof. Dr. Karl-Heinz Fezer (Vorsitzender),  
Volker Angres, Gerd Billen, Prof. Dr. Manfred Hennecke,  
Dr. Günter Mächler, Prof. Dr. Andreas Oehler, Prof. Dr. Lucia Reisch

**Kuratorium**  
Dr. Günter Hörmann (Vorsitzender),  
Dr. Thomas Förster, Christoph Hahn, Dr. Sven Hallscheidt, Dr. Jutta Harre,  
Prof. Dr. Heinrich Heidt, Wolfgang Hellhake, Dr. Markus Hild, Prof. Dr. Herbert  
Kubicek, Sigrid Leue-Esch, Dr. Stefanie Märzheuser, Dr. Klaus Mayer,  
Klaus Müller, Prof. Dr. Friedrich Wilhelm Schwartz, Prof. Dr. Achim Stiebing,  
Cornelia Tausch, Dr. Ralph Walther, Prof. Dr. Reiner Wittkowski

**Vorstand**  
Dr. Werner Brinkmann

**Weiteres Mitglied der Geschäftsleitung**  
Hubertus Primus (Bereichsleiter Publikationen)

**Untersuchungen**  
Dr. Holger Brackemann (Bereichsleiter)

**Produkttests I**  
Jürgen Nadler (Leiter); Projektleiter: Dr. Markus Bautsch, Jenny Braune,  
Dr. Dirk Lorenz, Marcus Pritsch, Dr. Bernd Schwenke, Simone Vintz,  
Dr. Kirstin Wohlfart; Marktanalyse und Projektassistenz: Heike Clemens,  
Thomas Grund, Lutz Konzag, Danièle Leven

**Produkttests II**  
Elke Gehrke (Leiterin); Projektleiter: Hans-Peter Brix, Christiane Böttcher-  
Tiedemann, Renate Ehrmsperger, Dr. Konrad Giersdorf, Henry Görlitz,  
Martin Hofmann, Dr. Dagmar Saurbier, Dr. Peter Schick, Dr. Achim Schröder,  
Jörg Siebolds; Marktanalyse und Projektassistenz: Ingo Bengelsdorf,  
Toralf Hainsch, Wolfgang Lerch, Yvonne Sanguinette, Michael Vogt

**Produkttests III**  
Dr. Ursula Loggen (Leiterin); Projektleiter: Katrin Andruschow,  
Dr. Heike Dieckmann, Dr. Birgit Luther, Sabine Melz, Christiane Nientimp,  
Dr. Birgit Rehlinger, Anke Scheiber, Janine Schlenker, Dr. Gunnar Schwan,  
Dr. Jochen Wettach; Marktanalyse und Projektassistenz: Michaela Backhaus,  
Julia Leise, Harry Mallok, Anngret Plock, Nada Quenzel, Gabriele Scheeffe  
Verifikation: Sibylle Bürgel, Claudia Gaca, Susanne Neunzerling, Hartmut Schäfer  
Preiserhebungen: Manfred Groß; Prüfmustereinkauf: Dirk Weinberg  
Finanz- und Umweltanalyse: Annegret Jende, Simone Lindemann  
Internationales Sekretariat: Dr. Heinz Willnat

**Weiterbildungstests**  
Projektleitung: Dr. Michael Cordes, Sandra Mämecke, Alfred Töpfer;  
Verifikation: Dr. Anett Brauner; Marktanalyse und Projektassistenz: Benjamin  
Barkmeyer, Johanna Keske-Fouda, Andrea Kiesner

**Marketing, Leserservice und Vertrieb**  
Jens-Peter Liedtke (Bereichsleiter); Vertrieb Zeitschriften: Frank Beich (Ltg.);  
ZENIT Pressevertrieb GmbH, Julius-Hölder-Straße 47,  
70597 Stuttgart, Tel. 07 11/7 25 21 90, Fax 07 11/7 25 23 40

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

**Redaktion test**  
Hubertus Primus (verantwortlich)

**Chefredakteur**  
Peter Gurr

**Stellvertretender Chefredakteur**  
Textchefin  
Marina Paulty

**Ernährung, Kosmetik, Gesundheit**  
Isabella Eigner (Leitung), Ina Bockholt-Lippe, Ursula Lüders,  
Nicole Merbach, Merle Schonvogel, Swantje Waterstraat  
Journal Gesundheit: Ursula Falkenstein, Dr. Bettina Sauer

**Computer, Telefon, Bild, Ton**  
Henning Withöft (Leitung), Peter Knaak, Svenja Markert,  
Herbert Noll, Stephan Scherfenberg, Michael Wolf

**Haushalt, Garten, Freizeit, Verkehr**  
Lothar Beckmann (Leitung), Brigitte Kluth-Kosnik, Michael Koswig,  
Thomas Müller, Falk J. Murko, Jürgen Tewes  
Geld, Recht: Michael Bruns

**Weiterbildung**  
Nina Gerstenberg (Leitung), Christina Engel, Alrun Jappe  
Redaktionsassistenz: Britta Ossig-Moll, Christine Jannack, Ina Schiemann

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

**Bildredaktion**  
Kerstin Babrikowski, Margrit Porzelt, Gabriele Theune

**Produktion**  
Catrin Knaak, Martin Schmidt, Yuen Men Cheung

**Produktfotos**  
Ralph Kaiser, Michael Haase

**Verlagsherstellung**  
Rita Brosius (Leitung), Susanne Beeh

**Litho**  
tiff.any GmbH Berlin

**Druck**  
**Umschlag:** KonradinHeckel Nürnberg; **Bestellkarte:** Offsetdruck Nürnberg;  
**Innentitel:** PRINOVIS Nürnberg

**Abonnement**  
Jahresabonnement Inland: 47,50 Euro (inklusive gesetzlicher MwSt. und  
Versandkosten); Jahresabonnement Ausland: Euro-Länder 47,50 Euro,  
Schweiz 87,60 sfr., andere Länder 53,50 Euro  
Preis für das Einzelheft: 4,50 Euro (inklusive gesetzlicher MwSt.)  
Auslandspreis für das Einzelheft: 4,50 Euro / 8,50 sfr  
(bei Postzustellung zuzüglich Porto)

**ISSN**  
0040–3946

**Bildnachweis**  
**Titel:** Falk; Ralph Kaiser; Garmin  
**Rücktitel:** P. Steinkuehler-Nitschke; Getty / R. Gomez; Samsung; Fotolia  
**Fotos:** Ralph Kaiser; Michael Haase; St. Thost; Panasonic (S. 4); Garmin (S. 5, 38)  
**Editorial:** Anke Jacob  
**Infografiken:** Kati Hammling / www.ktgrafix.de

### Tarife der Servicenummern

Die Preise gelten für Anrufe aus dem deutschen Festnetz. Die Kosten aus dem Mobilfunknetz über-  
schreiten 42 Cent pro Minute oder 60 Cent pro Anruf nicht überschreiten.

**0 800** Kostenfrei. **0 180 3** 9 Cent/Min.  
**0 180 1** 3,9 Cent/Min. **0 180 5** 14 Cent/Min.  
**0 180 2** 6,0 Cent/Anruf. **0 900 1** Hier können Kosten von 49 bis 124 Cent/Min. entstehen.