

Kratzfest und stabil

Pfannen Ob aus Aluminium oder Edelstahl, eine Pfanne mit Antihafbeschichtung gehört heute in jede Küche. Von den 19 Pfannen im Test sind 17 gut.



Sie sind preiswert, leicht zu reinigen und beim Braten backt nichts an – kein Wunder, dass vier von fünf verkauften Pfannen antihafbeschichtet sind. Die Vorteile sprechen für sich. Bislang hatten Antihafschichtpfannen allerdings generell einen Nachteil: Sie durften nicht zu heiß werden. Wer richtig scharf anbraten wollte, musste zu einer blanken Pfanne greifen. Nun erlauben einige Anbieter für ihre beschichteten Pfannen mehr als 400 Grad Celsius – das reicht für ein gutes Steak.

Kunststoff mit Keramik verstärkt

Moderne Beschichtungen sind robuster als noch vor Jahren. Die meisten Antihafversiegelungen basieren zwar immer noch auf

Bereit zum Braten: Die Thermoanzeige der Ballarini ändert bei etwa 180 Grad die Farbe. Auch Tefal hat einen Thermospot.

Ab in den Ofen: Gegen einen Aufpreis gibt es die Gastrolux Biotan und die Woll Induction Line auch mit abnehmbarem Griff.

dem relativ weichen Kunststoff Polytetrafluorethylen (PTFE), sind jedoch oft mit Keramikpartikeln verstärkt, was sie deutlich härter macht. Allerdings ist PTFE nach wie vor hitzeanfällig. Ab etwa 230 Grad Celsius beginnt es sich allmählich zu verfärben und kann mit der Zeit abblättern.

Feuerfest bis 450 Grad Celsius

Mittlerweile sind aber auch PTFE-freie Antihafbeschichtungen auf dem Markt, denen starkes Herdfeuer nichts mehr ausmacht. So bieten zum Beispiel die Pfannen Berndes Cerabase und WMF Comfort Ceradur reine Keramikversiegelungen. Die halten laut Anbietern bis zu 400 Grad Celsius aus. Auch Silit erlaubt für seine Pfannen Durado und Tempera bis zu 400 Grad, Greenpan für die Stockholm sogar bis zu 450 Grad. Sind Speisen in der Pfanne, werden in der Regel nicht mehr als 200 Grad erreicht. Doch wer seine Pfanne für ein Steak leer aufheizt, kommt schon mal auf über 350 Grad, insbesondere auf einem Induktionsherd. PTFE-beschichtete Pfannen sollte niemand so stark aufheizen, es können giftige Dämpfe entstehen (*siehe Tipps*).

Unser Rat

Da freut sich der Koch: Von 19 Pfannen im Test sind 17 insgesamt gut, richtig schlecht ist gar keine. Testsieger mit rundum guten Noten ist die Edelstahlpfanne **WMF Comfort Ceradur** für 99 Euro mit sehr stabiler und hitzebeständiger Beschichtung. Die besten Aluminiumpfannen mit sehr guter Beschichtung sind **Fissler emax premium** für 69 Euro und **Karstadt/Stromberg Profi** für 50 Euro. Die Fissler ist aber nicht induktionsgeeignet. Preistipp ist die gute **Steinbach Milano** für 25 Euro.

umpfanne Tefal Preference warf nach dem Test vergleichsweise viele und große Blasen. Eine Garantie gibt Tefal auf seine Pfannen nicht, es besteht nur die gesetzliche Gewährleistung von zwei Jahren. Andere Anbieter sind da weiter: Drei bis fünf Jahre Garantie sind heute üblich. Le Creuset garantiert sogar zehn Jahre Lebensdauer, sofern die Pfanne normal genutzt und nicht überhitzt wird.

Pfannkuchen am Rand dunkler

Neben der Beschichtung sind es die thermischen Eigenschaften einer Pfanne, die über gutes Braten, schlechtes Braten entscheiden. Wichtig ist vor allem, dass sich die Hitze vom Herd gut im Pfannenboden ►



Insgesamt 19 Pfannen mit Antihafbeschichtung standen im Prüflabor auf dem Herd, darunter 13 aus Aluminium und 6 aus Edelstahl. Dabei richteten die Prüfer ihren Blick nicht nur auf die Beschichtung, sondern unter anderem auch darauf, wie schnell die Pfanne beim Braten aufheizt und wie gut sie die Wärme speichert. Auch die Handhabung ist wichtig, zum Beispiel, wie gut die Pfanne in der Hand liegt.

Ausgiebig geritzt und gescheuert

Die ideale Beschichtung ist kratzfest, korrosionsbeständig und besitzt auch nach Jahren noch ein gutes Antihafvermögen. Um herauszufinden, welche Pfanne das drauf hat, haben die Tester sie ausgiebig mit Metallkugeln und grobem Schleifsand gescheuert, mit Messern geritzt und tagelang mit heißer Tomatensoße gefüllt stehenlassen. Die meisten Pfannen zeigten sich davon wenig beeindruckt.

Blasen bei Tefal Preference

Nur die Säuren der Tomatensoße hinterließen teilweise eine stärkere Wirkung: Insbesondere die Beschichtung der Alumini-

Tipps

Beschichtung: Erhitzen Sie PTFE-beschichtete Pfannen ohne Inhalt nicht länger als drei Minuten, auf einem Induktionsherd gar nicht. Die Pfanne kann sonst überhitzen, ab 360 Grad Celsius setzt PTFE giftige Dämpfe frei. Reine Keramikversiegelungen sind temperaturstabiler. Das Verschlucken von abgelösten PTFE-Partikeln ist aber unbedenklich: Der Körper scheidet sie unverdaut aus.

Induktion: Damit eine Pfanne auf einem Induktionsherd funktioniert, muss ihr Boden magnetisierbar sein. Alle Edelstahlpfannen im Test sind induktionsgeeignet, bei den Aluminiumpfannen nur etwa jede zweite.

Größe: Der Durchmesser des Pfannenbodens sollte zur Größe der Herdplatte passen. Die 28er Pfannen im Test messen am Boden zwischen 19 und 24 Zentimetern.

Ausgewählt, geprüft, bewertet

Im Test: 19 beschichtete Pfannen mit Durchmesser 28 Zentimeter (6 aus Edelstahl, 9 aus Aluminiumblech, 4 aus Aluminiumguss).

Prüfmustereinkauf: Juli/August 2010.

Preise: Anbieterbefragung November 2010.

ABWERTUNG

Bei ausreichender Kratz- und Korrosionsbeständigkeit konnte die Beschichtung maximal eine Note besser sein.

BESCHICHTUNG: 35 %

Antihafteigenschaft nach Abriebtest: Drei Viertel des Pfannenbodens wurden mit Klebefolie abgedeckt. Ein Gemisch von chromlegierten Stahlkugeln, Korund und Wasser wurde in der Pfanne 45 Min. in Rüttelbewegung versetzt. Nach je 15 Min. wurde ein Viertel der Abdeckung entfernt. Dann wurde ein Pfannkuchen zubereitet, die Pfanne umgedreht und anhand verbleibender Reste die Antihafwirkung beurteilt. Zusätzlich wurde Milch erhitzt, bis nur noch feste Rückstände vorhanden waren. Diese wurden entfernt und die Antihafteigenschaft der Flächen beurteilt.

Kratz- und Korrosionsbeständigkeit: Mit der Gitterschnittprüfung nach EN 12983-1 wurde der Widerstand der Beschichtung gegen Trennung vom Untergrund beurteilt. Eine Tomatenmischung (pH-Wert 4) wurde 9 Tage je 8 Stunden pro Tag im Wärmeschrank bei 85 °C erhitzt, die Pfanne im Geschirrspülautomaten gereinigt und die Korrosion beurteilt.

BRATEN: 35 %

Aufheizzeit, Energiebedarf beim Aufheizen: Pfannen wurden mit 1 Liter Öl gefüllt und ohne Deckel auf Glaskeramikfeld auf 200 °C erwärmt. Die **Temperaturverteilung am Boden** wurde beim Aufheizen auf einem Alublock durch eine Thermoaufnahme bei Erreichen von 200 °C in der Pfannenmitte ermittelt. Alle Prüfungen wurden nach einer Bodenstabilitätsprüfung (20-maliges Erhitzen der leeren Pfanne auf 200 °C und Abschrecken in Wasser) durchgeführt. **Wärmespeicherung:** In der Pfanne wurde 1 Liter Öl auf 200 °C erhitzt und auf Holzblock gestellt. Gemessen wurde die Abkühlzeit bis 175 °C, 150 °C und 120 °C.

HANDHABUNG: 25 %

5 Fachleute beurteilten **Gebrauchsanleitung, Reinigen, Handlichkeit, Ausgießen, Haltbarkeit der Griffbefestigung** in Anlehnung an EN 12983-1 Biegefestigkeit der Griffe geprüft.

GRIFFTEMPERATUR, -GESTALTUNG: 5 %

Ermitteln der Grifftemperatur in Anlehnung an EN 12983-1, Beurteilung der Griffgestaltung.

Edelstahl



WMF Comfort



Tefal Pro Series



Silit Durado



Greenpan



Le Creuset



Ikea



Fissler emax



Karstadt/Stromberg



Berndes



Fissler alux



Schulte-Ufer



Steinbach



Ballarini



Elo



Tefal Preference

Aluminium

test Pfannen

	Edelstahl						Aluminium	
	WMF Comfort Ceradur Art.-Nr. 07.4428.6021	Tefal Pro Series ²⁾ Art.-Nr. E97606	Silit Durado Art.-Nr. 2628.6033.01	Greenpan Stockholm Art.-Nr. 62050-128-0	Le Creuset 3-ply Mehrschicht-Pfanne Art.-Nr. 96200328001000	Ikea 365+ Art.-Nr. 101.012.06	Fissler emax premium Art.-Nr. 147-201-28-100	Karstadt / Stromberg Profi Art.-Nr. 930 L - 028
Gewichtung								
Mittlerer Preis in Euro ca.	99	75	99	119	129	20	69	50
test - QUALITÄTSURTEIL	100% GUT (1,8)	GUT (1,9)	GUT (2,0)	GUT (2,4)	GUT (2,4)	BEFRIEDIGEND (2,7)	GUT (2,0)	GUT (2,0)
BESCHICHTUNG	35% gut (1,6)	gut (1,6)	sehr gut (1,5)	sehr gut (1,3)	gut (1,8)	befried. (3,2)	sehr gut (1,3)	sehr gut (1,4)
Antihafteigenschaft nach Abriebtest	+	++	++	++	++	○	++	++
Kratz- und Korrosionsbeständigkeit	++	+	+	++	○	○	+	+
BRATEN	35% gut (2,1)	gut (2,0)	gut (2,2)	befried. (3,2)	befried. (3,2)	gut (2,3)	gut (2,4)	gut (2,3)
Aufheizzeit	+	⊖	++	++	○	++	++	++
Energiebedarf beim Aufheizen	+	+	+	+	+	++	○	○
Temperaturverteilung am Boden beim Aufheizen	+	+	○	⊖	○	○	+	+
Wärmespeicherung	+	+	+	○	○	+	○	○
HANDHABUNG	25% gut (1,7)	gut (2,3)	gut (2,3)	befried. (2,8)	gut (2,2)	gut (2,5)	befried. (2,6)	befried. (2,6)
Gebrauchsanleitung / Reinigen	++/++	+/○	+/○	++/++	++/++	+/○	++/++	○/○
Handlichkeit / Ausgießen	+/+++	+/+++	○/+++	○/—	○/+++	○/+++	+/—	+/○
Haltbarkeit Griffbefestigung	++	+	++	++	++	+	+	++
GRIFTEMPERATUR UND -GESTALTUNG	5% gut (1,6)	gut (1,6)	befriedigend (3,4)	gut (1,8)	gut (2,2)	befriedigend (3,0)	sehr gut (1,1)	sehr gut (1,3)
TECHNISCHE MERKMALE								
Gewicht in kg / Inhalt in l	1,6 / 2,6	1,5 / 2,9	1,3 / 3,2	1,4 / 2,7	1,6 / 3,4	1,1 / 2,2	1,3 / 3,0	1,4 / 2,9
Durchmesser Boden / Höhe in cm	23 / 5,5	24 / 5,7	22 / 6,4	19 / 5,1	19 / 6,2	22 / 5,0	21 / 6,1	23 / 5,7
Induktionsgeeignet	■	■	■	■	■	■	□	■
Hitzebeständig bis 400°C ¹⁾	■	K. A.	■	■ ³⁾	K. A.	K. A.	K. A.	□

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 73).

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

Aluminiumguss



Silit Tempera



Gastrolux



Woll



WMF Induction

verteilt, je gleichmäßiger, desto besser. Die Greenpan Stockholm heizt an zwei Stellen am Rand deutlich stärker auf als in der Mitte. Für die Praxis heißt das: Ein Pfannkuchen wird an diesen Stellen immer etwas dunkler. Allerdings ist das Temperaturgefälle nicht so groß, dass er dort anbrennen würde. Auffällig wird das Ganze ohnehin nur auf einer Elektroherdplatte. Auf einem Ceranfeld heizt auch die Greenpan-Pfanne recht gleichmäßig auf, wenngleich die Pfannkuchen, die wir exemplarisch darin gebacken haben, auch auf dem Ceranfeld nicht so schön regelmäßig braun wurden wie in der Tefal Pro Series, der Pfanne mit der besten Temperaturverteilung.

Edelstahl speichert Wärme besser

Eine gute Wärmespeicherung ist hilfreich, wenn es ans Schmoren geht oder ein Braten langsam schonend fertiggegart werden soll. Hier ist Edelstahl dem Aluminium gegenüber etwas im Vorteil, weil Stahl die Wärme etwas besser halten kann. Nur eine der 13 Aluminiumpfannen überzeugte im

Prüfpunkt Wärmespeicherung, die Woll Induction Line, von den sechs Edelstahlpfannen waren es immerhin vier. Wer allerdings häufig Schmorgerichte kocht, sollte sich eine Schmorpfanne aus Eisen zulegen, die speichert die Wärme am besten.

Stabile Griffe und flacher Schüttrand

Apropos schmoren: Wer gern Soßen in der Pfanne anrührt und diese dann umschüttet, sollte auf einen Schüttrand mit gerader Kante achten. Ist die Kante dagegen abgerundet wie bei der Elo Gourmet, der Fissler emax premium und der Greenpan Stockholm, läuft die Soße beim Ausgießen außen am Rand herunter.

Entscheidend dafür, wie gut die Pfanne in der Hand liegt, ist auch ein stabiler Griff. Er sollte so gestaltet sein, dass man sich nicht aus Versehen die Finger verbrennen kann. Hier ist diesmal alles im grünen Bereich. Selbst die Griffe aus Metall werden nicht zu heiß – und haben den Vorteil, dass man die Pfanne auch mal zum Überbacken in den Ofen stellen kann.

							Aluminiumguss			
Berndes Cerabase Art.-Nr. 077267	Fissler alux comfort Art.-Nr. 159-203-28-100	Schulte-Ufer Globus i Art.-Nr. 1647 - 28 i	Steinbach Milano Art.-Nr. 122 315	Ballarini Greenline Art.-Nr. 930 C40.28	Elo Gourmet Art.-Nr. 85828	Tefal Preference Art.-Nr. C65006	Silit Tempera Art.-Nr. 2728.4733.01	Gastrolux Biotan Art.-Nr. 128	Woll Induction Line Art.-Nr. 528 IL	WMF Induction Nanodur Art.-Nr. 05.8828.4171
60	79	60	25	35	25	50	90	74	85	119
GUT (2,1)	GUT (2,1)	GUT (2,1)	GUT (2,1)	GUT (2,4)	GUT (2,5)	BEFRIEDIGEND (2,8)	GUT (2,1)	GUT (2,2)	GUT (2,3)	GUT (2,4)
sehr gut (1,3)	sehr gut (1,3)	gut (1,6)	gut (1,8)	gut (1,8)	gut (2,0)	befried. (3,0)	sehr gut (1,4)	gut (1,6)	gut (2,5)	befried. (2,6)
++	++	++	+	++	++	++	++	++	+	○
++	+	+	+	○	○	⊖ ¹⁾	++	+	○	++
befried. (2,9)	befried. (2,7)	befried. (2,9)	befried. (2,6)	befried. (2,8)	befried. (2,8)	befried. (2,9)	befried. (2,7)	befried. (2,8)	befried. (2,6)	befried. (2,6)
+	+	○	○	++	+	⊖	+	++	++	○
+	○	+	○	+	+	○	+	○	⊖	⊖
○	○	○	+	○	+	+	○	○	○	+
○	○	○	○	○	⊖	⊖	○	○	+	○
gut (2,3)	gut (2,5)	gut (1,8)	gut (1,9)	gut (2,5)	befried. (2,9)	befried. (2,6)	gut (2,0)	gut (2,3)	gut (1,7)	gut (1,8)
+/+	+/+	++/++	+/+	+/+	○/+	○/○	+/+	○/+	++/++	++/++
+/○	+/+	++/++	+/++	+/⊖	○/–	○/++	+/+	○/++	+/++	+/++
++	○	++	++	○	○	○	++	++	++	++
sehr gut (1,4)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,3)	gut (2,1)	befriedigend (3,2)	befriedigend (2,6)	gut (1,6)	gut (2,2)	gut (2,5)	gut (2,3)	gut (2,2)
1,0 / 2,2	1,4 / 3,2	1,2 / 2,8	1,4 / 3,2	0,9 / 2,1	1,0 / 3,1	1,2 / 2,9	1,1 / 2,8	1,6 / 2,2	1,9 / 2,4	1,6 / 3,1
22 / 4,5	23 / 6,4	21 / 5,9	21 / 6,2	24 / 4,3	22 / 6,0	21 / 5,6	22 / 5,6	22 / 4,7	22 / 5,2	24 / 6,3
□	□	■	■	□	□	■	□	□	■	■
■	K. A.	□	K. A.	K. A.	K. A.	K. A.	■	K. A.	K. A.	□

1) Anbieterangabe, gilt für die Beschichtung.
2) Laut Anbieter Auslaufmodell.
3) Maximal 450 °C.

Anbieter siehe Seite 96.

Champagner und Sekt

Seite 20–25

Adam Henckell
Henckell & Co.
Sektzellerei
65187 Wiesbaden
Tel. 06 11/630
Fax 06 11/63351
www.henckell.de

**Aldi (Nord)/
Veuve Durand**
Postfach 130110
45291 Essen
Tel. 02 01/85930
Fax 02 01/85933 18
www.aldi-nord.de

**Aldi (Süd)/
Veuve Monsigny**
Postfach 100152
45401 Mülheim a.d.R.
Tel. 02 08/99270
Fax 02 08/992736 10
www.aldi-sued.de

Comte d'Aulone
Vranken Pommery
Konrad-Zuse-Str. 16
66459 Kirkel
Tel. 06 841/9800550
Fax 06 841/9800585
www.vranken
pommery.de

Edeka/Grand Plaisir
22291 Hamburg
Tel. 040/63770
Fax 040/63774275
www.edeka.de

Fleury
Agence
Philippe Carnoy
Max-Beer-Str. 27
10119 Berlin
Tel. 030/477577 11
Fax 030/477577 13
www.agence-philippe-
carnoy.eu

Fürst von Metternich
65366 Geisenheim-
Johannisberg
Tel. 06 11/691775
Fax 06 11/63351
www.fuerst-von-met-
ternich.de

Geldermann
Am Schloßberg 1
79206 Breisach
am Rhein
Tel. 07667/8340
Fax 07667/834355
www.geldermann.de

**Heidsieck & Co
Monopole**
siehe Comte d'Aulone

Jacquart
Daimlering 4
65205 Wiesbaden
Tel. 06122/60900
Fax 06122/609030
www.jacquart-
deutschland.de

**Jacques/Domaine
La Croix Blanche**
Jacques' Wein-Depot
Wein-Einzelhandel
Bilker Allee 49
40219 Düsseldorf
Tel. 02 11/390020
Fax 02 11/3900269
www.jacques.de

Kessler
Marktplatz 21–23
73728 Esslingen
Tel. 07 11/3105930
Fax 07 11/3508751
www.kessler-sekt.de

Lanson
Borco-Marken-
Import
Matthiesen
Winsberg 12–22
22525 Hamburg
Tel. 040/853160
Fax 040/858500
www.borco.com

**Lidl/
Comte de Brismand**
Stiftsbergstr. 1
74167 Neckarsulm
Tel. 0800/4353361
Fax 07132/942236
www.lidl.de

Menger Krug
67146 Deidesheim
Tel. 06 11/630
Fax 06 11/63351
www.menger-krug.de

Moët & Chandon
Moët Hennessy
Seidstr. 23
80335 München
Tel. 089/994210
Fax 089/99421441 40
www.moet-
hennessy.de

**Penny/
Comtesse
Marie-Louise**
50603 Köln
Tel. 0180/3331010
Fax 0221/1499000
www.penny.de

Piper Heidsieck
Diversa Spezialitäten
Hubert Underberg
Allee 3
47493 Rheinberg
Tel. 02843/920
Fax 02843/920313
www.piper-
heidsieck.com

Pommy
siehe Comte d'Aulone

Rotkäppchen
Sektzellereistr. 5
06632 Freyburg
Tel. 034464/340
Fax 034464/34238
www.rotkaepchen.de

**Schloss
Wachenheim**
Niederkircher Str. 27
54294 Trier
Tel. 0651/99880
Fax 0651/9988126
www.schloss-
wachenheim.de

**Veuve Clicquot
Ponsardin**
siehe Moët & Chandon

**Online-
Diätprogramme**

Seite 26–31

5plus2
Kettelhöh
Schlichenmeier
Königsteiner Str. 100
65812 Bad Soden
am Taunus
Tel. 06196/953735
Fax 06196/953732
www.5plus2.info

**Abnehmcoach
xx-well.com**
Alte Lok-Fabrik
Aufgang E
Chaussee 8
10115 Berlin
Tel. 030/28880600
Fax 030/28880601
www.xx-well.com

Aiqum
Röttersiek 89
32760 Detmold
Tel. 05231/6113738
www.aiqum.de

eBalance
Thesis health
eBalance Club
Boxhagener Str. 76–78
10245 Berlin
Tel. 030/91684480
Fax 030/91684499
www.ebalance.de

Gesund abnehmen
Wort & Bild Verlag
Konradshöhe
82065 Baierbrunn
Tel. 089/744330
Fax 089/74433150
http://gesund-
abnehmen.apotheken-
umschau.de

Logi-online
eko-Ernährungs-
konzepte online
Lemberger, Trierweiler,
Ramke
Siemensplatz 4
22529 Hamburg
www.logi-online.de

Nutripoli
KVM-Der Medizinverlag
Schubertstr. 8 b
35043 Marburg
Tel. 06421/982092
www.nutripoli.de

Slimcoach
Horn Druck & Verlag
Stegwiesenstr. 6–10
76646 Bruchsal
Tel. 07251/978620
Fax 07251/978548
www.slimcoach.de

Vida Vida
eDiets
Heimhuder Str. 81
20148 Hamburg
Tel. 040/414234811
Fax 040/414234829
www.vidavida.de

**Weight Watchers
Online**
Derendorfer Allee 33
40476 Düsseldorf
Tel. 01802/604040
Fax 0211/9686260
www.weightwatchers.de

Flüssige Handseifen

Seite 32–35

**Aldi (Nord)/
Kiona Body Care**
Postfach 130110
45291 Essen
Tel. 0201/85930
Fax 0201/8593318
www.aldi-nord.de

**Aldi (Süd)/
Ombia Bath**
Postfach 100152
45401 Mülheim a.d.R.
Tel. 0208/99270
Fax 0208/99273610
www.aldi-sued.de

dm/Balea
Postfach 100233
76232 Karlsruhe
Tel. 0721/55920
Fax 0721/552213
www.dm-drogerie-
markt.de

duscdas
Sara Lee Household &
Body Care
Edmund-Rumpler-Str. 6
51149 Köln
Tel. 02203/97980
Fax 02203/979823
www.saralee.de

Fa
Henkel
40191 Düsseldorf
Tel. 0211/7970
Fax 0211/7984008
www.henkel.de

Handsan
Lornamead
Mönckbergstr. 31
20095 Hamburg
Tel. 040/8888590
Fax 040/88885920
www.lornamead.com

Lidl/Cien
Stiftsbergstr. 1
74167 Neckarsulm
Tel. 0800/4353361
Fax 07132/942236
www.lidl.de

Nivea
Beiersdorf
20245 Hamburg
Tel. 040/49090
Fax 040/49093434
www.beiersdorf.de

Palmolive
Colgate-Palmolive
Postfach 76 02 49
22052 Hamburg
Tel. 040/73190
Fax 040/73192498
www.colgate.de

Penny/Yanao Body
50603 Köln
Tel. 01803/331010
Fax 0221/1499000
www.penny.de

Rewe/Ja!
50603 Köln
Tel. 0221/1490
Fax 0221/1499000
www.rewe-group.com

Rossmann/Isana
Isernhägener Str. 16
30938 Burgwedel
Tel. 05139/8980
Fax 05139/8984297
www.rossmann.de

Sagrotan
Reckitt Benckiser
Postfach 100448
68004 Mannheim
Tel. 0621/32460
Fax 0621/3246500
www.reckitt
benckiser.de

Navigationsgeräte

Seite 38–43

Apple
Arnulfstr. 19
80335 München
Tel. 089/996400
Fax 089/99640180
www.apple.com

a-rival
Baros
Tiesteststr. 3
30171 Hannover
Tel. 0511/9887185
Fax 0511/9887458
www.a-rival.de

Becker
United Navigation
Marco-Polo-Str. 1
73760 Ostfildern
Tel. 01805/325546
Fax 0711/4502320
www.united-
navigation.com

Falk
siehe Becker

Garmin
Lochamer Schlag 5 a
82166 Gräfelfing
Tel. 089/8583640
Fax 089/8583644
www.garmin.de

Garmin-Asus
siehe Garmin

Google
ABC-Str. 19
20354 Hamburg
Tel. 040/808179000
Fax 040/49219194
www.google.de

HTC
BVBA
Zweigniederlassung
Solmsstr. 18, Building E
60486 Frankfurt/M.
Tel. 069/24749990
www.htc.com

Medion
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Tel. 01805/633466
Fax 0201/83831112
www.medion.com

Navigon
Schottmüllerstr. 20 a
20251 Hamburg
Tel. 01805/6284466
Fax 040/37088479
www.navigon.com

Nokia
Balcke-Dürr-Allee 2
40882 Ratingen
Tel. 01805/015020
Fax 02102/89287583
www.nokia.de

TomTom
Raiffeisenallee 16
82041 Oberhaching
Tel. 01805/003842
Fax 089/67804910
www.tomtom.com

Smarthphones

Seite 44–49

Acer
22923 Ahrensburg
Tel. 0800/224999
Fax 0800/224998
www.acer.de

Blackberry
Research in Motion
Frankfurter Str. 63–69
65760 Eschborn
Tel. 06196/99830
Fax 06196/9983222
www.blackberry.com

Garmin-Asus
Garmin
Lochamer Schlag 5 a
82166 Gräfelfing
Tel. 089/8583640
Fax 089/8583644
www.garmin.de

HTC
BVBA
Zweigniederlassung
Solmsstr. 18
Building E
60486 Frankfurt/M.
Tel. 069/24749990
www.htc.com

LG
Postfach 244
47856 Willich
Tel. 01805/473784
Fax 02154/428799
www.lg.de

Motorola
Telco Kreis 1
65510 Idstein
Tel. 01803/5050
Fax 06128/9576999
www.motorola.com/de

Nokia
Balcke-Dürr-Allee 2
40882 Ratingen
Tel. 01805/015020
Fax 02102/89287583
www.nokia.de

Samsung
Am Kronberger Hang 6
65824 Schwalbach/Ts.
Tel. 01805/7267864
Fax 01805/121214
www.samsung.de

Sony Ericsson
Fritz-Vomfelde-Str. 26
40547 Düsseldorf
Tel. 01805/342020
Fax 01805/342021
www.sonyericsson.de

Handytarife

Seite 52–55

Aldi
Medion
Tel. 0201/810810
www.medionmobile.de

Alice
HanseNet
Tel. 0800/4110411
www.alice-dsl.de

Base
Tel. 01802/008108
www.base.de

Bildmobil
allMobility
Tel. 01805/2890244
www.bildmobil.de

blau.de
Tel. 01805/660016
www.blau.de

callmobile
Tel. 01805/465435
www.callmobile.de

congstar
Tel. 01805/5075
www.congstar.de

Conrad
Freischaltzentrum
Tel. 01803/247729
www.fairpay.de

Cosmo Mobile
ethno IQ group
Tel. 0211/9961910
www.cosmo-mobile.de

discoplus
etelefon
Tel. 018809/117223
www.discoplus.de

discotel
etelefon
Tel. 018809/117223
www.discotel.de

Edeka
allMobility
Tel. 01805/655622
www.edeka-mobil.de

Expressmobil
GTCom
Tel. 01805/377977
www.express-mobil.de

Lidl
Fonic
Tel. 01805/880488
www.lidl-mobile.de

maxxim
MS Mobile Services
Tel. 01805/050125
www.maxxim.de

Minutel
Leopoldstr. 16
Tel. 09001/155000
www.minutel.de

mp3.de
GTCom
Tel. 09001/577000
www.mp3.de

Nettokom
blau.de
Tel. 01805/598000
www.nettokom.de

norma-online
blau.de
Tel. 0800/4040410
www.norma-online.de

O₂
Telefónica O2
Tel. 01805/010908
www.o2online.de

Pluskom
blau.de
Tel. 01805/109955
www.plus-kom.de

ring
Tel. 0157/55524555
www.ring.de

Schlecker
Telefónica O2
Tel. 0900/1152225
www.schlecker
prepaid.de

simply
Tel. 01805/823456
www.simply-basic.de

simyo
Tel. 01805/454455
www.simyo.de

solomo
Tel. 0157/1001010
www.solomo.de

Speech
Tel. 0900/1305030
www.speech.de

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

Vodafone
Tel. 0800/11721212
www.vodafone.de

Casio
Bornbarth 10
22848 Norderstedt
Tel. 040/528650
Fax 040/52865100
www.casio.de

Fujifilm
Benzstr. 2
47533 Kleve
Tel. 01805/898980
Fax 01805/898982
www.fujifilm.de

Nikon
Tiefenbroicher Weg 25
40472 Düsseldorf
Tel. 0211/94140
Fax 0211/9414311
www.nikon.de

Olympus
Wendenstr. 14–18
20097 Hamburg
Tel. 040/237730
Fax 040/230761
www.olympus.de

Panasonic
Winsberg 15
22525 Hamburg
Tel. 01805/015140
Fax 01805/015145
www.panasonic.de

Pentax
Julius-Vosseler-Str. 104
22527 Hamburg
Tel. 040/561920
Fax 040/56192247
www.pentax.de

Samsung
Am Kronberger Hang 6
65824 Schwalbach/Ts.
Tel. 01805/121213
Fax 01805/121214
www.samsung.de

Sigma
Carl-Zeiss-Str. 10/2
63322 Rödermark
Tel. 01805/9090850
Fax 01805/90908575
www.sigma-foto.de

Sony
Kemperplatz 1
10785 Berlin
Tel. 01805/252586
Fax 01805/252587
www.sony.de

Waffeleisen

Seite 66–71

Äviken
GL-International
Lehmbergstr. 25
25548 Kellinghusen
Tel. 04822/365500
Fax 04822/365505
www.gl-international.de

Bob
Bäckerweg 4
4502 St. Marien
Österreich
Tel. 0043/720/
8900250
Fax 0043/720/
890025910
www.bob-home.com

Bomann
siehe Clatronic
www.bomann.de

Clatronic
Industriering Ost 40
47906 Kempen
Tel. 02152/20060
Fax 02152/20061999
www.clatronic.de

Cloer
Postfach 1420
59704 Arnsberg
Tel. 02932/62970
Fax 02932/629750
www.cloer.de



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 8 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
Grünewalder 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. 01 80 5/35 34 35
Fax 01 80 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. 07 021/9 74 90
Fax 07 021/97 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
Tel. 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. 09 421/32 00
Fax 09 421/32 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
Saotwinkler
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. 0 89/36 09 60
Fax 0 89/36 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, Daniella Leven

Produkttests II
Elke Gehrke (Leiterin); Projektleiter: Hans-Peter Brix, Christiane Böttcher-
Tiedemann, Renate Ehrmsperger, Dr. Konrad Giersdorf, Henry Görlietz,
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: Anngret 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 Paily

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 Scherfberg, 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.