

Verkannte Talente

Dampfgarer Kleingeräte zum gesunden Dämpfen sind schon ab 25 Euro zu haben. Sie überzeugten im Test genauso wie die schicken teuren Einbaumodelle.



Auf bunten Prospektseiten tauchen Dampfgarer nur selten auf. Auch im Handel sucht der Kunde sie oft vergeblich. „Die Leute fragen nicht danach. Viele wissen gar nicht, wie simpel und gesund das Dämpfen ist“, erklärt der nette Verkäufer eines großen, bundesweiten Elektromarktes.

Recht hat er. Über heißem Wasserdampf gegerarte Lebensmittel laugen nicht aus, Vitamine, Mineralstoffe und das Eigenaroma bleiben weitgehend erhalten (siehe Interview auf Seite 63). Weil nichts anbrennt, muss auch nichts umgerührt werden. Das hält die Speisen in Form. Und den Menschen fit. Denn auf kalorienreiches Fett als Geschmacksträger lässt sich beim Dampfgaren getrost verzichten. Profis wissen das seit jeher. Doch was bei Diätköchen und auch in der Gastronomie schon lange selbstverständlich ist, fristet am heimischen Herd leider immer noch ein Schattendasein.

Dabei muss es nicht gleich ein teures Einbaugerät sein. Mobile Kleingeräte zum drucklosen Dämpfen sehen zwar nicht so edel aus und bieten weniger Komfort,

FOTOS: ANTJE PLEWINSKI; JAN DIENNER/VSUM

TIPPS

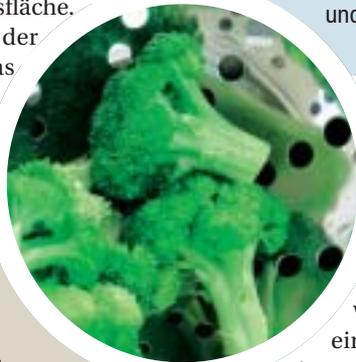
■ **GARZEITEN** Im Gegensatz zum Dampfdrucktopf sind sie beim drucklosen Dämpfen meist etwas länger als beim Garen im Kochtopf. Orientieren Sie sich zunächst an den Angaben in der Gebrauchsanleitung. Lieber bei Bedarf Zeit nachstellen, als die Kartoffeln übergaren.

■ **EXPERIMENTIEREN** Fangen Sie mit einfachen Dingen an. So lernen Sie das Gerät und die Gartechnik am besten kennen. Und lassen Sie sich von Misserfolgen nicht entmutigen. Die Garempfehlungen der Anbieter sind häufig ziemlich lückenhaft. Ausprobieren lohnt sich. Auch Auftauen, Aufwärmen und Blanchieren geht im Dampfgarer. Nicht

sind den Großen beim Garen aber ebenbürtig. Von den sieben getesteten „Minis“ zu Preisen zwischen 25 und knapp 100 Euro machten immerhin drei eine „gute“ Figur, vier nannten wir „befriedigend“. Bei den acht wesentlich teureren Einbau- und Standmodellen (815 bis rund 1600 Euro) hieß es am Ende auch dreimal „gut“, fünfmal „befriedigend“.

Kleine sind ideal für Einsteiger ...

In der Testküche stand Hausmannskost auf dem Speisezettel – Kartoffeln, Brokkoli, Lachs, Hefeklöße und ein komplettes Menü. Bis auf wenige Ausnahmen wurde alles richtig lecker. Die nötige Hitze liefert bei den Kleingeräten ein beheizter Wassertank. Darauf stapeln sich die gelochten Garschalen übereinander. Durch die Löcher strömt der heiße Dampf zu den Lebensmitteln. Reis, Suppen und Aufzuwärmendes kommen in einem ungelochten Einsatz in eine gelochte Dampfschale. Die Garzeiten werden über mechanische Drehschalter oder per Tastendruck digital (Gastroback und Kenwood) eingestellt. Technisch sind die Kleinen also vergleichsweise simpel. Für „gute“ Garergebnisse reicht das aber allemal. Weitere Vorteile: Die Kleinen sind günstig zu haben, als zusätzliches Gargerät also ideal für Einsteiger. Und sie lassen sich nach Gebrauch einfach im Schrank verstauen – wichtig in Küchen mit wenig Arbeitsfläche. Ihre Nachteile: Wegen der vielen Einzelteile ist das Säubern manchmal etwas



vergessen: Das Gerät muss unbedingt regelmäßig entkalkt werden.

■ **KOCHKURSE** Wer sich für ein teures Stand- oder Einbaumodell entscheidet und noch kein Profi ist, sollte einen speziellen Kochkurs machen, um das Gerät optimal nutzen zu können. Fragen Sie bei Anbietern, Kochschulen, Hausfrauenverbänden und Stromversorgern nach. Hilfreich sind auch Kochbücher und Tipps aus dem Internet.

■ **KAUFEN** Kleingeräte findet man am ehesten in Fachmärkten, Kaufhäusern und oft auch in Internetshops. Große Dampfgarer gibt es vor allem in Küchenfachgeschäften und Möbelhäusern.

mühsam. Wenig Freude macht oft auch das Einfüllen des Wassers und – nach dem Dämpfen – das Jonglieren mit dem heißen Tropfwasser in den Kondensatschalen. Hinzu kommt, dass einige Deckel richtig heiß werden. An den Griffen von Clatronic, Gastroback und Severin zeigte das Thermometer rund 90 Grad Celsius. Fingerschutz ist da ein Muss. Am besten sind hohe Topflappenhandschuhe. Die schützen gleichzeitig Hände und Unterarme vor dem heißen Dampf.

... große eher für Fortgeschrittene

Optisch schöner wirken zweifellos die großen, 60 Zentimeter breiten Dampfgarer,

test UNSER RAT

Für Einsteiger und den schmalen Geldbeutel empfehlen sich besonders die drei kleinen „guten“ Dampfgarer **Tefal VC 4004** (77 Euro), **Moulinex AMA 351** (42 Euro) und **Braun FS 20** (73 Euro). Von denen hat das Tefal-Gerät den meisten Platz zum Garen. Etwas besser und komfortabler ist das große Standgerät **Miele DG 1050**, mit 980 Euro aber mehr als zehnmals so teuer. Bei den Einbaugeräten überzeugten **Küppersbusch EDG 6500** (1 010 Euro) und **AEG-Electrolux Competence KB 9820**. Letzteres ersetzt mit Dampffunktion, Heißluft und Grill den Backofen und kostet 1 580 Euro.

die wie ein kleiner Backofen aussehen. Die von AEG-Electrolux, Bosch, Küppersbusch, Neff, Oranier, Siemens und Smeg werden in einen Schrank eingebaut, praktischerweise in Augenhöhe. Das schmalere Standgerät von Miele beansprucht einen festen Platz auf der Arbeitsplatte. Bis auf das Kombigerät von AEG-Electrolux (siehe Kasten Seite 67) können alle „nur“ Dampfgaren. Dazu erhitzt eine Bodenheizung das Wasser aus dem separaten Tank, die Garschalen stehen auf einem Rost oder werden direkt eingeschoben. Vorteile der Großen: Sie lassen sich meist einfacher bedienen und reinigen. Verbrühen kann man sich auch nicht so leicht, weil einen der heiße Dampf nur beim Öffnen der Tür umweht. Nachteile: Wegen

Lesen Sie weiter auf Seite 67

INTERVIEW

Gesünder essen

Für Ernährungswissenschaftler ist das Dampfgaren spitze.

Warum ist Dampfgaren gesund?

Es ist besonders schonend. Hydrophile, wasserlösliche Nährstoffe, insbesondere die Mineralstoffe sowie Vitamin C und Vitamine der B-Gruppe, gehen nicht ins Kochwasser über, sondern bleiben weitgehend erhalten. Außerdem werden bestimmte Vitamine wie Provitamin A (Beta-Karotin) und Vitamin E aus ihrer festen Zellform herausgelöst und so für uns erst verwertbar.

Eignet sich alles zum Dämpfen?

Bratfisch oder Roastbeef kriegt man natürlich nicht hin. Alle Lebensmittel, die eine Bräunung erhalten sollen wie Brot und Braten, eignen sich nicht. Aber auch Fleisch kann gedämpft werden, zum Beispiel Tafelspitz. Gedämpfter Fisch ist hervorragend und schmeckt viel besser als gekocht oder gedünstet.

Was ist dabei zu beachten?

Die möglichst präzise Einhaltung der Garzeit ist sehr wesentlich, wie übrigens bei allen Garverfahren. Im Kochtopf mit Dämpfeinsatz kann man auch dämpfen, allerdings nur mit Stoppuhr.

Wie schmeckt Gedämpftes?

Es ist geschmacklich intensiver, weil der Eigengeschmack der Lebensmittel hervorgehoben wird. Dadurch kann man oft sogar auf Salz verzichten.

Im Schnellkochtopf zerkochen Speisen leicht. Beim drucklosen Dampfgaren auch?

Eine zu lange Garzeit beim Druckdampfgaren im Schnellkochtopf führt schneller zum Zerkochen als beim Dämpfen ohne Druck. Das liegt daran, dass unter Druck höhere Temperaturen erreicht werden.



Dr. Michaela Schlich von der Universität Koblenz bildet Lehrkräfte in Haushaltslehre aus.

Kleingeräte



1 Tefal, 77 Euro

GUT (2,1)

Bestes Kleingerät im Test, besonders für Familien geeignet. Ist mit gedrückter Vitamin-Taste sehr schnell, bereitet auch große Portionen problemlos zu. Einfach zu handhaben, gut zu transportierende Kondensatschale, Wasser von außen nachfüllbar.



2 Moulinex, 42 Euro

GUT (2,2)

Billigstes „gutes“ Kleingerät im Test, eher für kleinere Haushalte geeignet. Hat nur zwei Dampfschalen (zum Wegstellen nicht ineinanderzustapeln). Dämpft gut, aber größere Mengen etwas ungleichmäßig. Wasser ist während des Garens nachfüllbar.



3 Braun, 73 Euro

GUT (2,3)

Eher für kleine Haushalte geeignet, da nur zwei Dampfschalen. Hat mit die beste Gebrauchsanleitung und benötigt sehr wenig Strom. Dämpft gut, aber Tropfschalen klein, schlecht zu transportieren und umständlich auszuleeren. Deckelgriff wird ziemlich heiß.

test Dampfgarer

	Gewichtung	Kleingeräte		
		1 Tefal VC 4004	2 Moulinex AMA 351	3 Braun FS 20
Preisspanne in Euro ca.		64 bis 80		59 bis 80
Mittlerer Preis in Euro ca.		77	42	73
Mitgetestetes Sonderzubehör				
Baugleichheiten		Siemens HD 24 D 561 ist baugleich mit Bosch HBC 24 D 651		
test-QUALITÄTSURTEIL	100%	GUT (2,1)	GUT (2,2)	GUT (2,3)
DAMPFGAREN	50%	gut (1,9)	gut (2,2)	gut (2,1)
Kartoffeln (geschält, in Stücken)		+	+	+
Tiefkühlkost: Brokkoli / Lachsfilets / HefeklöÙe		+ / + / 0	+ / + / +	+ / + / + +
Menü (Kartoffeln, Brokkoli, Lachs)		+	+	+
Gardauer		++	+	+
Zubereiten von größeren Mengen		++	0	0
GEBRAUCHSANLEITUNG	10%	gut (2,4)	gut (2,5)	gut (2,3)
Übersichtlichkeit und Vollständigkeit / Garempfehlungen		+ / 0	+ / 0	+ / +
Bemerkungen		Wenige Angaben zu Tiefkühlkost, kurze zum Menügaren, Rezeptheft	Wenige Angaben zu Tiefkühlkost, kurze zum Menügaren, wenig Rezepte	Hinweis zu Tiefkühlkost, kurze Angaben zum Menügaren, Rezeptheft
HANDHABUNG	30%	gut (2,5)	gut (2,5)	befried. (2,7)
Wasser einfüllen / Kondensat entleeren		0 / +	+ / +	0 / 0
Speisen: Einfüllen / Entnehmen		+ / +	+ / 0	+ / 0
Einstellen und Bedienen / Reinigen und Entkalken		+ / 0	0 / 0	+ / +
STROMVERBRAUCH	5%	sehr gut (1,2)	sehr gut (1,0)	sehr gut (0,8)
Beim Garen		+	++	++
Im Zustand „Aus“: Leistungsaufnahme in Watt		++ 0,0	++ 0,0	++ 0,0
SICHERHEIT	5%	gut (1,9)	gut (2,1)	befried. (3,0)
Elektrische Sicherheit		+	+	+
Berührbare heiÙe Flächen		+	+	0
AUSSTATTUNG/TECHNISCHE MERKMALE				
Dampfebenen: Grundausstattung ⁷⁾ / Mit Sonderzubehör ⁸⁾		3 / □	2 / □	2 / □
Leistungsaufnahme in Watt		2000	820–900	715–850
Kabellänge in cm		95	98	96
Gewicht in kg: Insgesamt / Grundgerät		2,9 / 1,4	2,1 / 0,9	2,3 / 1,0
Platzbedarf (Breite x Tiefe x Höhe) in cm		39 x 26 x 44	33 x 24 x 31	33 x 20 x 32
Zeiteinstellung: Mechanisch / Elektrisch / Zeitvorwahl / Uhr		■ / □ / □ / □	■ / □ / □ / □	■ / □ / □ / □
Separater Wassertank		□	□	□
Füllmenge Tank bzw. Verdampfer in ml		1460	1620	1290
Tank bzw. Verdampfer nachfüllbar bei Betrieb		■	■	□
Anzahl der gelochten Dampfeinsätze		3	2	2
Nutzbare Volumen der gelochten Dampfeinsätze in ml		2400, 2800, 3500	1100, 2500	2 x 2400
Material Garbehälter		Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff (nicht transparent)
Anzahl Kondensatschalen ⁹⁾ / Volumen in ml		1 / 800	1 / 700	2 / je 300
Material Kondensatschale		Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff
Zusätzliche Reisschale / Nutzbares Volumen in ml		1 / 1200	1 / 1400	1 / 2100
Maximale Kartoffelmenge in g ¹⁰⁾		1500	2000	1800
Besonderheiten (u. a.)		Garschalen ineinanderstapelbar, gelochte Böden zum Herausnehmen; Deckel auch Untersetzer.	Deckel auch Untersetzer, Garschalen nicht ineinanderstapelbar.	Trennwände für Garbehälter, Extraeinsatz für Färbendes, Deckel auch Untersetzer, Kabelfach, Garschalen nicht stapelbar.

Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse: ++ = Sehr gut (0,5–1,5), + = Gut (1,6–2,5), 0 = Befriedigend (2,6–3,5), 0 = Ausreichend (3,6–4,5), – = Mangelhaft (4,6–5,5).

Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet. *) Führt zur Abwertung (siehe „Ausgewählt ...“ auf Seite 67). Anbieter siehe Seite 100. 1) Gelochte Garschale für 3. Ebene.

				Großgeräte					Kombigerät	
4 Kenwood FS 560	5 Clatronic DG 2844	6 Gastroback 42510	7 Severin DG 2423	8 Miele DG 1050	9 Küppersbusch EDG 6500	10 Siemens HB 24 D 561	11 Smeg FV 38 X	12 Oranier EDG 9836	13 AEG-Electrolux Competence KB 9820	
82 bis 100	24 bis 28		34 bis 40	900 bis 1000	950 bis 1050	640 bis 1280	710 bis 1040	930 bis 1150	1070 bis 1950	
97	25	60	39	980	1010	1010	815	1050	1580	
				Garschale (ca. 29 Euro) ¹⁾	Erweiterungsset (ca. 129 Euro) ²⁾	Erweiterungsset (ca. 173 Euro) ²⁾	³⁾	³⁾	Erweiterungssets (ab ca. 118 Euro) ⁴⁾	
(ca. 905 Euro) und Neff Mega 8722 N (ca. 980 Euro)										
BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (3,4)	BEFRIEDIGEND (3,4)	BEFRIEDIGEND (3,5)	GUT (2,0)	GUT (2,4)	BEFRIEDIGEND (2,6)	BEFRIEDIGEND (2,8)	BEFRIEDIGEND (3,0)	GUT (2,4)	
gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,1)	gut (2,2)	gut (1,9)	gut (2,4)	befried. (2,6) [*]	befried. (2,7)	befried. (3,0) [*]	gut (2,2)	
+	+	+	+	+	○	+	++	○	+	
+/+/+	++/+/+	+/+/+	+/+/○	++/+/+	+/+/+	○/+/○	++/+/+	+/+/+	+/+/+	
+	+	○	+	+	○	+	+	○	+	
++	+	+	+	+	+	○	+	+	+	
++	+	++	+	○	○	○	⊖ [*]	⊖ [*]	○	
ausreich. (3,7) [*]	befried. (3,0)	befried. (3,0)	ausreich. (3,8)	gut (2,3)	befried. (2,8)	gut (2,5)	ausreich. (3,8)	ausreich. (3,7)	gut (2,5)	
○/⊖ [*]	○/○	○/○	○/⊖ [*]	+/○	+/○	+/○	○/⊖ [*]	○/⊖ [*]	+/○	
Keine Angaben zu Tiefkühlkost, Menügaren ohne Details, keine Rezepte	Hinweis zu Tiefkühlkost, kurze Angaben zum Menügaren, keine Rezepte	Hinweis zu Tiefkühlkost, kurze Angaben zum Menügaren, keine Rezepte	Gartabelle klein, keine Angaben zu Tiefkühlkost, wenige zum Menügaren, keine Rezepte	Zeitangaben ohne Aufheizzeit, Auftautabelle, nur Allgemeines zu Tiefkühlkost, Rezeptheft	Keine Angaben zu Tiefkühlkost, allgemeine zum Auftauen; keine zum Menügaren, Rezeptheft	Zeiten ohne Aufheizen, wenige Angaben zu Tiefkühlkost, keine zum Menügaren, Rezeptheft	Keine Angaben zu Tiefkühlkost, kurzer Hinweis zum Menügaren, keine Rezepte	Keine Angaben zu Tiefkühlkost, nur allgemeine zum Auftauen, keine zum Menügaren, keine Rezepte	Bis auf Fischfilet keine Angaben zu Tiefkühlkost, nur allgemeine zum Menügaren, Rezeptheft	
gut (2,2)	befried. (2,8)	befried. (2,6)	befried. (2,6)	gut (2,2)	gut (2,3)	gut (2,3)	gut (2,5)	gut (2,2)	befried. (2,9)	
+/○	⊖/⊖	○/○	○/○	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+	⊖/○	
+/+	+/+	+/○	+/+	+/+	+/+	+/+	+/○	+/+	○/○	
+/○	+/+	+/○	○/○	+/+	+/+	+/+	○/○	+/+	+/+	
sehr gut (1,4)	sehr gut (0,8)	sehr gut (1,1)	sehr gut (1,1)	sehr gut (1,5)	gut (2,4)	befried. (3,2)	befried. (2,9)	gut (2,3)	gut (2,3)	
++	++	++	+	++	○	⊖	+	○	+	
++ 0,8	++ 0,0	++ 0,9	++ 0,0	+ 1,1	+ 1,2	+ 1,6	○ 3,7	++ 1,0	+ 1,5	
gut (1,9)	ausreich. (3,9) [*]	ausreich. (3,8) [*]	ausreich. (3,6) [*]	gut (1,8)	befried. (2,6)	befried. (2,8)	gut (2,3)	gut (2,2)	gut (2,0)	
+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
+	- [*]	- [*]	- [*]	+	○	⊖	+	+	+	
3 / □	3 / □	3 / □	2 / 3	2 / 3	1 / 2	1 / 2	1 / □	1 / □	1 / 2	
755–900	800	650	1000	2200–2400	1770	1770	1770	1770	3400–3700	
103	80	85	164	192	125	124	95	123	149	
3,1 / 1,3	1,9 / 1,0	2,6 / 1,2	2,1 / 1,0	18,3 / 16,7	Wird eingebaut	Wird eingebaut	Wird eingebaut	Wird eingebaut	Wird eingebaut	
31 x 28 x 43	33 x 24 x 41	34 x 25 x 40	34 x 26 x 34	50 x 33 x 37	60 x 42 x 38	60 x 42 x 38	60 x 42 x 38	60 x 42 x 38	60 x 57 x 38	
□/■/□/□	■/□/□/□	□/■/■/□	■/□/□/□	□/■/□/□	□/■/■/■	□/■/■/■	□/■/■/■	□/■/■/■	□/■/■/■	
□	□	□	□	■	■	■	■	■	□	
1180	1070	1060	1310	1200	1070	1070	1070	1070	650	
■	□	■	■	□	□	□	□	□	■	
3	3	3	2	2	1	1	1	1	2	
2600, 3400, 4500	1900, 2500, 3000	3000, 3200, 3300	2 x 3400	2 x 1300	2500	3300	2200	2500	2 x 1000	
Kunststoff mit Edelstahlsieben	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Kunststoff	Edelstahl	Glasschalen mit Edelstahlsieben ⁵⁾	
1 / 500	1 / 500	1 / 600	1 / 500	1 / 2400	1 / 2400	1 / 5600	1 / 700	1 / 2400	1 / 650 ⁶⁾	
Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Kunststoff	Edelstahl	Edelstahl	
1 / 1300	1 / 600	1 / 1200	1 / 1200	□ ⁹⁾	□ ⁹⁾	□ ⁹⁾	□ ⁹⁾	□ ⁹⁾	□ ⁵⁾	
1400	1700	1800	2000	1800	1500	2000	2000	1500	1600	
Stapelbare, runde Garschalen, spülmaschinenungeeignet, Böden entfernbar; Kabelfach, Deckel auch Untersetzer, Warmhaltefunktion, 6 Programme.	Garbehälter unterschiedlich groß und ineinander stapelbar.	Garschalen trenn- und stapelbar, Böden zum Herausnehmen; Warmhaltefunktion, zeitverzögerter Start bis zu 13 Stunden.	Langes Kabel (164 cm), Garschalen ineinander stapelbar.	Standgerät; viel Sonderzubehör, kleiner Garraum, Tür öffnet seitlich, Entkalkungsprogramm, Vorheizen nötig.	Erweiterbar, Türgriff wählbar, Bedienung über Sensortasten.	Erweiterbar, Bedienung über Sensortasten, Vorheizen nötig, großes Garschalenset.	Kein Sonderzubehör, aber Erweiterungsset (Rost und Garbehälter) aus Küppersbusch-Gerät passen.	Kein Sonderzubehör, aber Erweiterungsset (Rost und Garbehälter) aus Küppersbusch-Gerät passen.	Viel Sonderzubehör, Sichtfenster, Entkalkungsprogramm, Bedienung über Sensortasten, Heißluft, Grill, Intervallgaren, 12 Automatikprogramme.	

2) Hoher Rost (2.Ebene) und Garschalenset (gelocht / ungelocht). 3) Laut Anbieter kein Erweiterungsset erhältlich, aber das Set von Küppersbusch ist verwendbar. 4) Rost ca. 39 Euro, Glasgeschirr ca. 79 Euro, Garbehältersset (gelocht / ungelocht) 89 Euro. 5) Glasschalen ohne Sieb auch zum Reiskochen verwendbar. 6) Nur als Kondensatschale verwendbar, kein Wassertank. 7) Mitgelieferte Roste bzw. gelochte Dampfeinsätze. 8) Falls erhältlich. 9) Kondensatschale bei Großgeräten auch als Garschale z. B. für Reis geeignet. 10) In einer Dampfschale (Kleingeräte) bzw. in allen mitgelieferten Garschalen (Großgeräte).



④ Kenwood, 97 Euro

BEFRIEDIGEND (2,7)

Teures Kleingerät, üppig ausgestattet (Zeitprogramm, Warmhaltefunktion, Display). Besonders für Mehrpersonenhaushalte geeignet, mit drei großen, runden Schalen (nur gemeinsam zu benutzen). Dämpft gut, aber Anleitung lückenhaft, keine Rezepte.



⑤ Clatronic, 25 Euro

BEFRIEDIGEND (3,4)

Billigstes Gerät im Test, etwas wackeliger Aufbau mit drei Garschalen; für größere Haushalte geeignet. Dämpft gut, tiefgekühltes Gemüse sogar mit am besten. Aber Tropfschale schlecht zu tragen und umständlich auszuleeren, Deckelgriff sehr heiß.



⑥ Gastroback, 60 Euro

BEFRIEDIGEND (3,4)

Üppig ausgestattet, mit drei Dampfschalen auch für Mehrpersonenhaushalte geeignet; etwas wackeliger Aufbau. Dämpft gut, auch größere Mengen, Menüs werden etwas schlechter. Ausleeren der Tropfschale etwas umständlich, Deckelgriff wird sehr heiß.

Großgeräte



⑦ Severin, 39 Euro

BEFRIEDIGEND (3,5)

Einfaches Gerät, mit zwei Dampfschalen eher für kleine Haushalte geeignet, erweiterbar. Dämpft gut, aber Zeitangaben der Gartabelle müssen manchmal korrigiert werden. Gebrauchsanleitung insgesamt lückenhaft, keine Rezepte. Deckelgriff wird sehr heiß.



⑧ Miele, 980 Euro

GUT (2,0)

Bester Dampfgarer im Test, als Standgerät besonders zum Nachrüsten der Küche geeignet, aber teuer. Dämpft gut, nur zwei kleine Garschalen in der Grundausstattung, aber erweiterbar. Großer Wassertank für langes Dämpfen. Zeitangaben unvollständig.



⑨ Küppersbusch, 1 010 Euro

GUT (2,4)

Teures Einbaugerät mit nur einer Dampfschale in der Grundausstattung, aber zweite Ebene plus Dampfschale zum Nachkaufen. Dämpft gut bis mittelmäßig, Speisen „schwimmen“ etwas im Wasser. Einfach zu bedienen, etwas hoher Stromverbrauch.



⑩ Siemens, 1 010 Euro

BEFRIEDIGEND (2,6)

Teures Einbaugerät mit einer großer Dampfschale in der Grundausstattung, erweiterbar. Dämpft gut bis mittelmäßig. Aber wegen des nötigen Vorheizens dauert das Garen länger als bei den anderen Geräten und verbraucht am meisten Strom. Tür wird ziemlich heiß.



⑪ Smeg, 815 Euro

BEFRIEDIGEND (2,8)

Preisgünstig, aber mager ausgestattet, ähnelt stark dem Modell von Küppersbusch. Dämpft die Speisen mit am besten, ist aber für größere Haushalte wenig geeignet (nur eine Garschale, kein Sonderzubehör, Set von Küppersbusch passt). Anleitung lückenhaft.



⑫ Oranier, 1 050 Euro

BEFRIEDIGEND (3,0)

Ähnelt stark dem Modell von Küppersbusch, ist mager ausgestattet. Für größere Haushalte wenig geeignet (nur eine Dampfschale, nicht erweiterbar, aber Set von Küppersbusch passt). Dämpft gut bis mittelmäßig, Anleitung lückenhaft, keine Rezepte.

Kombigerät



Ⓢ AEG-Electrolux, 1580 Euro

GUT (2,4)

Vielseitiges Einbaugerät mit Heißluft, Grill und Intervallgaren. Kann auch backen und braten, der Garraum ist aber kleiner als ein üblicher Backofen. Dämpft gut, aber Verdampferschale umständlich zu bedienen. Magere Grundausstattung, erweiterbar.

AEG-ELECTROLUX KB 9820

Dampfgarer plus

Mit Heißluft, Grill und Intervallgaren wird auch der Sonn- tagsbraten schön knusprig

Das Einbaugerät von AEG-Electrolux ist mit rund 1600 Euro zwar teuer, kann dafür aber einen Backofen ersetzen. Jedenfalls in Haushalten, die auf üppiges Geflügel und große Blechkuchen verzichten können. Der Garraum ist mit rund 30 Liter Volumen nämlich recht klein. Wir haben die Backofenfunktionen nach den gleichen Kriterien geprüft wie bei den Einbaugeräten (siehe test 8/04). Mit überzeugenden Ergebnissen. Das Gerät heizt schnell auf und verbraucht sehr wenig Strom. Spritzgebäck bräunt etwas ungleichmäßig, dafür funktioniert der Grill gut. Im Vergleich zur reinen Heißluft ist das Intervallgaren (Dampf plus Heißluft) etwas schneller, die Brötchen werden knuspriger, der Rollbraten genauso saftig und rundum gebräunt.



des großen Garraums benötigen die meisten etwas mehr Strom. Und sie bieten in der Grundausstattung erstaunlich wenig Zubehör, oft nur eine Schale für eine Ebene. Wollen viele Mägen satt werden, braucht man mehr davon und einen zweiten Rost. Die gibt es bei Oranier und Smeg aber nicht. Behelfen kann man sich mit dem Erweiterungsset von Küppersbusch. Bei Preisen um die tausend Euro lohnt sich ein großer Dampfgarer wohl nur, wenn die Küche viel Platz bietet und der Genuss an Gedämpftem lange anhält.

AUSGEWÄHLT » GEPRÜFT » BEWERTET

Im Test: 15 Dampfgargeräte, davon zwei Baugleichheiten. Dabei waren sieben Klein- und acht Großgeräte. Von den Großgeräten sind sieben zum Einbauen – darunter exemplarisch eines als Kombigerät mit weiteren Garfunktionen – und ein Standgerät.

Einkauf der Prüfmuster: Juli und August 2006.

Preise: Überregionale Handelserhebung im Oktober und November 2006.

ABWERTUNGEN

Das Qualitätsurteil konnte nicht besser sein als das Dampfgaren. Bei „ausreichender“ Sicherheit wurde das Qualitätsurteil um eine Note abgewertet, bei „ausreichender“ Gebrauchsanleitung konnte es maximal eine Note besser sein. War das Zubereiten von größeren Mengen „ausreichend“, wurde das Dampfgaren um eine halbe Note abgewertet, bei „ausreichenden“ Garempfehlungen die Gebrauchsanleitung. Bei einem „Mangelhaft“ für „berühmbare heiße Flächen“ konnte die Sicherheit höchstens eine Note besser sein.

DAMPFGAREN: 50 %

Bei allen Versuchen gingen wir nach den Angaben in der Gebrauchsanleitung und im Rezeptheft (falls vorhanden) vor. Führte das zu keinem befriedigenden Ergebnis, wurde der Versuch mit einer anderen Einstellung wiederholt. Fünf Fachleute begutachteten danach den Garzustand und die Gleichmäßigkeit der gegarten Lebensmittel.

Kartoffeln: Frische Kartoffeln, geschält und in gleich große Stücke geschnitten. Gargart wurden 500 Gramm sowie die größtmögliche Menge mit einer Dampfschale bei Kleingeräten und mit allen mitgelieferten Garschalen der Großgeräte.

Tiefkühlkost: 500 Gramm Brokkoliröschen, 4 Lachsfilets, 6 Hefeklöße.

Menü: 500 Gramm Kartoffeln, 400 Gramm Brokkoli und 4 Lachsfilets wurden gleichzeitig zubereitet. Dafür wurde – wenn nötig – bei Großgeräten die mitgelieferte Ausstattung um eine weitere Dampfebene durch Sonderzubehör erweitert. War das nicht möglich, wurde ein reduziertes Menü zubereitet.

Gardauer: Zubereitungszeiten für die einzelnen Lebensmittel und für das komplette Menü. Nötiges Aufheizen wurde dabei berücksichtigt.

Zubereiten von größeren Mengen: Wir prüften das nutzbare Volumen der Dampfschalen, die Anzahl der Garebenen und die Möglichkeit, diese durch Zubehör zu erhöhen.

Lieblose Anleitungen

Gerade bei ungewohnten Gartechniken sind Koch und Köchin auf gute, ausführliche Anleitungen angewiesen. Doch die sind nicht selbstverständlich. Besonders Garempfehlungen kommen häufig zu kurz. Da stimmen die Zeiten nicht oder Angaben zu Tiefkühlkost fehlen. Dass sich in den Geräten komplette Menüs zubereiten lassen, erwähnen viele Anbieter nur am Rande. Bei so viel Lieblosigkeit brauchen sie sich über mangelndes Interesse der Kundschaft dann nicht zu wundern. ■

GEBRAUCHSANLEITUNG: 10 %

Fünf Fachleute begutachteten die **Übersichtlichkeit und Vollständigkeit** der Anleitungen. Bei den **Garempfehlungen** wurde geprüft, ob es in den Gartabellen Angaben zu den von uns zubereiteten Lebensmitteln gibt und ob diese mit den tatsächlich festgestellten Garzeiten übereinstimmen. Ferner prüften wir, ob es Informationen zur Zubereitung von Tiefkühlkost und zu kompletten Menüs sowie Rezepten oder ein separates Rezeptheft gibt.

HANDHABUNG: 30 %

Fünf Fachleute begutachteten die typischen Arbeitsschritte an jedem Gerät. Das sind insbesondere: **Wasser einfüllen, Kondensatschalen entleeren, Speisen einfüllen und entnehmen** sowie das **Einstellen und Bedienen** (einschließlich der Beschriftungen und Markierungen, der Handlichkeit der Bedienelemente und des Arbeitsaufwands). **Reinigen und Entkalken:** Ermittelt wurde, wie gut sich die Geräte nach dem Garen reinigen lassen. Außerdem wurde auf Kalkablagerungen (Prüfungen mit Leitungswasser Härte 3) untersucht, entkalkt und der Arbeitsumfang dafür beurteilt. Alle vom Anbieter als spülmaschinene geeignet bezeichneten Kunststoffteile reinigten wir bei 55 Grad Celsius in einer haushaltsüblichen Geschirrspülmaschine. Nach 60 Spülgängen stellten wir bei keinem Gerät nennenswerte Materialveränderungen fest.

STROMVERBRAUCH: 5 %

Wir ermittelten den **Stromverbrauch beim Garen** der einzelnen Gerichte und bewerteten ihn insgesamt. Die **Leistungsaufnahme im Zustand „Aus“** wurde, wenn eine digitale Uhr oder ein Display vorhanden war, mit aktivem Display beziehungsweise aktiver Uhr gemessen, aber ohne die Nutzung weiterer Funktionen.

SICHERHEIT: 5 %

Elektrische Sicherheit: Einzelprüfungen und Beurteilung des Gesamtaufbaus erfolgten in Anlehnung an DIN EN 60 335-1 und 60 335-2-6. **Berühmbare heiße Flächen:** Nach einer halben Stunde Dampfgaren wurden die Temperaturen an den Bedienelementen, den Schalen- und Deckelgriffen sowie am Türgriff der Großgeräte gemessen. Ausgewertet wurden die Deckelgriffe der Kleingeräte und die Türflächen der Großgeräte. Grundlage für die Bewertung war die DIN EN 563.

MOHN UND MOHNGEBÄCK
Seite 16-17

Aerzener
Brot H.u.H. Schweckendiek
Reherweg 57-59
31855 Aerzen
Tel. 05154/95230

Back-Factory
Harderweg 3
22549 Hamburg
Tel. 040/86 62 57 80
www.backfactory.de

Bahlsen
Postfach 105
30001 Hannover
Tel. 05 11/96 00
www.bahlsen.com

Bio Company
Eichkampstr. 122
14055 Berlin
Fax 030/30204246
www.biocompany.de

Biomarkt Viverte
Glärner Str. 62
12205 Berlin
Tel. 030/78 70 20 66

Bofrost
An der Oelmühle 6
47638 Straelen
Tel. 02 38 34/70 70
www.bofrost.de

Davert
Ascheberger Str. 2
48308 Senden
Tel. 02 59 8/6 90
www.davert.de

Edeka/Backstube
22291 Hamburg
Tel. 040/637 70
www.edeka.de

Eismann
Postfach 10 04 54
40804 Mettmann
Tel. 02 10 04/21 90
www.eismann.de

Gold Pack
Vog
Bäckermühlweg 44
A-4030 Linz
Tel. 00 43/7 32/3 73 80
www.vog.at

Harry
Postfach 12 80
22859 Schenefeld
Tel. 040/83 03 50
www.harry-brot.de

Höhn
Neuköllnische Allee 54
12057 Berlin
Tel. 030/685 00 20

Kamps
Prinzenallee 13
40549 Düsseldorf
Tel. 02 11/52 06 60
www.kamps.de

Kuchenliebe, Kuchenmeister
Coesterweg 31
59494 Soest
Tel. 029 21/77 80 80
www.kuchenmeister.de

Lieken
Kamps
Auf'm Halskamp 11
49681 Garrel
Tel. 044 74/89 12 84
www.kamps.de

Markant/elysee
Postfach 24 08
77614 Offenburg
Tel. 07 81/61 60
www.markant.de

Norma/S&P
Hansastr. 20
90766 Fürth

Tel. 09 11/9 73 90
www.norma-online.de

Ölz
Achstr. 9
A-6850 Dornbirn
Tel. 0043/55 72/3 84 00
www.oelz.com

Pickerd Dekor
Raiffeisenstr. 19
30938 Burgwedel
Tel. 051 39/89 76
www.pickerd.de

Plus/Fabulo
Postfach 10 15 54
45415 Mülheim/Ruhr
Tel. 02 08/58 30
www.plus.de

Schwartau
Postfach 14 51
23603 Bad Schwartau
Tel. 04 51/20 40
www.schwartau.de

Steinecker
Dammröder Berg 10
38368 Mariental
Tel. 053 56/90 10

Thoks
Ziegeleistr. 4
99880 Waltershausen
Tel. 036 22/20 99 50
www.thoks.com

Thürmann/Hilbig
Heusingerstr. 9
12107 Berlin
Tel. 030/7 49 38 51
www.baecerei-thuermann.de

Vadossi
Sächsische Spezialitäten
Hartmann
Fabrikstr. 4
01445 Radebeul
Tel. 03 51/8 37 52 10
www.vadossi.de

Wiener Feinbäckerei
Heberer
Dieselstr. 58
63165 Mülheim a.M.
Tel. 061 08/60 40
www.heberer.de

MATJESFILES
Seite 18-22

Aldi Nord/Delikato
Postfach 13 01 10
45291 Essen
Tel. 02 01/8 59 30
www.aldi-nord.de

Edeka/Gut&Günstig
22291 Hamburg
Tel. 040/637 70
www.edeka.de

Friedrichs
H.-Wüsthof-Ring 7
21035 Hamburg
Tel. 040/39 82 80
www.gottfried-friedrichs.de

Friesenkron
H. Schwarz & Sohn
Alter Kirchweg 18
25709 Marne
Tel. 048 51/80 30
www.friesenkron.de

Larsen
Danish Seafood
Grönfahrtweg 20
24955 Harrislee
Tel. 04 61/77 30 90
www.larsen-seafood.com

Lidl/Vitakrone
Stiftsbergstr. 1
74167 Neckarsulm
Tel. 0800/4 35 33 61
www.lidl.de

Lisner
siehe Nadler

Marktkauf/Gut & Billig
Fuggerstr. 11
33689 Bielefeld
Tel. 0 52 05/94 01
www.marktkauf.de

Nadler
Postfach 10 11 51
46211 Bottrop
Tel. 0 20 41/99 40
www.nadler.de

Netto/Dreimaster
Postfach 11 80
93139 Maxhütte-Haidhof
Tel. 094 71/32 00
www.netto-online.de

Norma/Hein Mück
Hansastr. 20
90766 Fürth
Tel. 09 11/9 73 90
www.norma-online.de

Ostsee Fisch
Erlensumpfr. 2
18147 Rostock
Tel. 03 81/8 06 70
www.ostseefisch.com

Penny/Berida
50603 Köln
Tel. 0 180 3/33 10 10
www.penny.de

Rewe/Ja
50603 Köln
Tel. 02 21/14 90
www.rewe.de

Rügen
Lange Str. 26
18574 Garz
Tel. 03 83 04/8 24 80
www.ruegen-feinkost.de

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

Woldemar
Imporhaus K.H. Wilms
Heinrich-Hertz-Str. 2
65232 Taunusstein
Tel. 0 61 28/97 30
www.importhaus-wilms.de

GESICHTSCREMES
Seite 23-25

alva
Hansastr. 91
49134 Wallenhorst
Tel. 0 54 07/84 10
www.alva.de

Apotheker Scheller
Dr. Scheller Cosmetics
Postfach 13 63
73050 Eisligen
Tel. 07 161/80 30
www.dr-scheller-cosmetics.com

dm/alverde
Postfach 10 02 33
76232 Karlsruhe
Tel. 07 21/5 59 20
www.dm-drogerie-markt.de

Dr. Hauschka
Wala Heilmittel
Postfach 11 91
73085 Bad Boll/
Eckwälden
Tel. 07 164/93 00
www.wala.de

Kräutergarten
Styx Naturcosmetic
Am Kräutergarten
A-3200 Ober-Grafendorf
Tel. 00 43/02 44/73 25 0
www.styx.at

mobilcom
Hollerstr. 126
24753 Rendsburg-
Büdelndorf
Tel. 0 180 3/50 50
www.mobilcom.de

lavera
Am Weingarten 4

30974 Wennigsen
Tel. 0 51 03/9 39 10
www.lavera.de

Logona
Hans Hansel
Zur Kräuterröschung
31020 Salzhemmendorf
Tel. 0 51 53/8 09 01
www.logona.com

neobio
elektrobio Ernst Kunze
Postfach 72 11 20
30531 Hannover
Tel. 05 11/51 00 40
www.elektrobio.de

Rossmann/Alterra
Postfach 13 62
30929 Burgwedel
Tel. 051 39/89 80
www.rossmann.de

Sanoll
Gsund Schön
Erwin Zauner
Haberedt 1
A-4775 Taufkirchen
Tel. 00 43/0 77 19/
8 68 88
www.gsund-und-schoen.at

Sante
Zur Kräuterröschung
31020 Salzhemmendorf
Tel. 0 51 53/8 09 06
www.sante.de

Weleda
Postfach 13 20
73503 Schwäbisch
Gmünd
Tel. 0 71 71/91 90
www.weleda.de

Handytarife
Seite 28-29

blau
Stormsweg 3
22085 Hamburg
Tel. 0900/1 25 28 33
www.blau.de

callmobile
Kieler Str. 131
22769 Hamburg
Tel. 0 180 5/77 74 64
www.callmobile.de

debitel
Gropiusplatz 10
70545 Stuttgart
Tel. 0 180 5/12 31 23
www.debitel.de

debitel-light
Gropiusplatz 10
70563 Stuttgart
Tel. 0900/1 00 23 23
www.debitel-light.de

E-Plus
Edison-Allee 1
14473 Potsdam
Tel. 0 180 3/17 71 77
www.vybemobile.de

Jamba!
Karl-Liebknecht-Str. 5
10178 Berlin
Tel. 030/69 53 81 00
www.jamba.de

klarmobil
Vorwerkallee 1
24782 Büdelndorf
Tel. 0 180 5/19 10 30
www.klarmobil.de

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

nokia
Heltorfer Str. 1
40472 Düsseldorf
Tel. 0900/1 77 22 22
www.nokia.de

O2
Georg-Brauchle-Ring
23-25
80992 München
Tel. 089/2 44 20
www.o2online.de

Penny
Simply
Wilhelm-Röntgen-
Str. 1-5
63477 Maintal
Tel. 01 71/2 52 62 49
www.pennymobil.de

Schlecker
allMobility
Speditionstr. 15
40221 Düsseldorf
Tel. 02 11/41 64 00
www.smobil.de

Simply
Wilhelm-Röntgen-
Str. 1-5
63477 Maintal
Tel. 0900/1 10 14 81
www.simplytel.de

Simyo
Ernst-Gnoß-Str. 24
40219 Düsseldorf
Tel. 0 180 5/45 44 55
www.simyo.de

Talkline
Talkline-Platz 1
25337 Elmshorn
Tel. 0 41 21/41 00
www.talkline.de

Tchibo
Überseering 18
22297 Hamburg
Tel. 0 180 5/80 90
www.tchibo.de

Telco
Telco Kreisel 1
65508 Idstein
Tel. 0 61 26/99 90
www.telco.de

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

uboot.com
Rungstr. 19
10179 Berlin
Tel. 01 77/11 50
www.uboot.com

Viva
Stralauer Allee 7
10245 Berlin
Tel. 030/7 00 10 00
www.viva.tv

Vodafone D2
Am Seestern 1
40547 Düsseldorf
Tel. 0800/1 72 12 12
www.vodafone.de

HANDYS
Seite 30-35

BenQ-Siemens
Haidenauplatz 1
81667 München
Tel. 0 180 5/33 32 26
www.benqmobile.com

LG
Jakob-Kaiser-Str. 12
47877 Willich
Tel. 02 15/4/49 20
Fax 02 15/4/42 87 99
www.lge.de

Motorola
Heinrich-Hertz-Str. 1
65232 Taunusstein
Tel. 0 180 3/50 50
www.motorola.de

thomson
Postfach 61 01 31
30601 Hannover
Tel. 0 180 1/00 03 90
www.thomson.de

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

SonyEricsson
Niederkaßeler
Lohweg 181
40547 Düsseldorf
Tel. 0 180 5/34 20 20
www.sonyericsson.de

Vodafone
40875 Ratingen
Tel. 0800/1 72 12 12
www.vodafone.de

MP3- UND VIDEO-SPIELER
Seite 38-43

Apple
Dornacher Str. 3d
85622 Dietkirchen
Tel. 0 180 3/50 18
www.apple.de

Archos
Konrad-Zuse-Str. 22
Business Park
Vierwinden
41516 Grevenbroich
Tel. 02 182/57 04 10
www.archos.com

Cowon
Rödelheimer
Landstr. 194
60489 Frankfurt
Tel. 069/90 74 87 60
www.audio.com

Creative Labs
Feringastr. 4
85774 München-
Unterföhring
Tel. 089/92 87 10
de.europe.creative.com

dnt
Postfach 14 29
63114 Dietzenbach
Tel. 060 74/3 71 40
www.dnt.de

LG
Postfach 2 44
47856 Willich
Tel. 0 180 5/47 37 84
www.lge.de

Maxfield
Kaistr. 2
40221 Düsseldorf
Tel. 02 11/1 59 26 90
www.maxfield.de

Odys
Axdia International
Halskestr. 15
47877 Willich
Tel. 02 15/4/8 82 60
www.axdia.de

Packard Bell
Rolandstr. 1a
34131 Kassel
Tel. 05 61/9 35 25 15
www.packardbell.de

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

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

Teac
Bahnstr. 12
65205 Wiesbaden
Tel. 06 11/7 15 80
www.teac.de

thomson
Postfach 61 01 31
30601 Hannover
Tel. 0 180 1/00 03 90
www.thomson.de

Trekstor
Kastanienallee 8-10
64653 Lorsch
Tel. 062 51/55 04 00
www.trekstor.de

LAUTSPRECHER FÜR MP3 UND PC
Seite 44-55

Altec Lansing
Hermann-Löns-Str. 8
63543 Neuberg
Tel. 061 83/80 75 09
www.alteclansing.de

Behringer
Hanns-Martin-Schleyer-
Str. 36-38
47877 Willich
Tel. 02 15/4/9 20 60
www.behringer.com

Creative Labs
Feringastr. 4
85774 Unterföhring
Tel. 089/99 28 71 46
de.europe.creative.com

Hama
Dresdner Str. 9
86653 Monheim
Tel. 090 91/50 20
www.hama.de

Harman/Kardon
Hünderstr. 1
74080 Heilbronn
Tel. 071 31/48 00
www.harmankardon.com

JBL
siehe Harman/Kardon
www.jbl-audio.de

Klipsch
Industriestraat 1
NL-7041 Gd's-
Heerenberg
Tel. 0 180 1/12 55 44
www.klipsch.com

Logic3
Pleinartsförsterhof 4/1
69124 Heidelberg
Tel. 062 21/30 00 02
www.applications-sys-
tems.de

Logitech
Streflacher Str. 7
82110 Germering
Tel. 069/92 03 21 65
www.logitech.com

Speed-Link
Kreuzberg 2
27404 Weertzen
Tel. 042 87/1 25 10
www.speedlink.de

Teufel
Machandelweg 12
14052 Berlin
Tel. 0 30/30 93 00
www.teufel.de

KAFFEE-MASCHINEN
Seite 58-61

AEG - Electrolux
90429 Nürnberg
Tel. 0 180 5/55 45 55
www.aeg-electrolux.de

Braun
Frankfurter Str. 145
61476 Kronberg
Tel. 061 73/3 00
www.braun.com

Bosch
Carl-Wery-Str. 34
81739 München
Tel. 0 180 5/30 40 50
www.bosch-hausge-
raete.de

Clatronic
Industriering Ost 40
47906 Kempen
Tel. 02 152/2 00 60
www.clatronic.de

Cloer
Von-Siemens-Str. 12
59757 Arnsberg
Tel. 0 29 32/6 29 70
www.cloer.de

Krups
Gruppe SEB
Postfach 10 16 64
63016 Offenbach
Tel. 069/8 50 40
www.krups.de

Melitta
Postfach 12 26
32372 Minden
Tel. 05 71/8 60
www.melitta.de

Petra
Postfach 12 60
89326 Burgau
Tel. 0 82 22/4 00 40
www.petra-electric.de

Philips
Postfach 10 48 49
20033 Hamburg
Tel. 040/2 89 90
www.philips.de

Quelle/Privileg
90750 Fürth
Tel. 0 180 5/31 00
www.quelle.de

Rowenta
siehe Krups
www.rowenta.de

Severin
Postfach 17 42
59844 Sundern
Tel. 0 29 33/98 20
www.severin.de

Siemens
Carl-Wery-Str. 34
81739 München
Tel. 0 180 5/22 33
www.siemens-hausge-
raete.de

DAMPFGARER
Seite 62-67

AEG-Electrolux
Muggenhofer Str. 135
90429 Nürnberg
Tel. 0 180 5/55 45 55
www.aeg-electrolux.de

Bosch
Carl-Wery-Str. 34
81739 München
Tel. 089/45 90 00
www.bosch-hausgerae-
te.de

Braun
Frankfurter Str. 145
61476 Kronberg
Tel. 061 73/3 00
www.braun.com

Clatronic
Industriering Ost 40
47906 Kempen
Tel. 02 152/2 00 60
www.clatronic.de

Gastroback
Gewerbestr. 29
21279 Hollenstedt
Tel. 041 65/817 77
www.gastroback.de

Kenwood
De' Longhi
Am Reitpfad 20
63500 Seligenstadt
Tel. 06 182/9 20 60
www.kenwoodworld.com

Küppersbusch
Küppersbuschstr. 16
45883 Gelsenkirchen
Tel. 02 09/40 10
www.kueppersbusch.de

Miele
Carl-Miele-Str. 29
333

Moulinex

Samou
Fritz-Reichle-Ring 4
78315 Radolfzell
Tel. 0 77 32/9 39 12 34
www.samou.de

Neff

Carl-Wery-Str. 34
81739 München
Tel. 0 180 5/24 00 25
www.neff.de

Oranier

Weidenhäuser Str. 1–7
35075 Gladenbach
Tel. 0 64 62/92 30
www.oranier.com

Severin

Röhre 27
59846 Sundern
Tel. 0 29 33/98 20
www.severin.de

Siemens

Carl-Wery-Str. 34
81739 München
Tel. 0 180 5/22 23
www.siemens-hausge
raete.de

Smeg

Carl-Zeiss-Ring 8–12
85737 Isaring
Tel. 0 89/9 23 34 80
www.smeg.de

Tefal

Groupe SEB
Herrnrainweg 5
63067 Offenbach
Tel. 0 69/85 00 75
www.tefal.de

KORKENZIEHER

Seite 70–73

Adhoc

Im Pfeifferswörth 16
68167 Mannheim
Tel. 0 62 1/12 34 80
www.adhoc-design.de

Alessi

Große Elbstr. 68
22767 Hamburg
Tel. 0 40/38 60 00 44
www.alessi.com

Brabantia

Marketing 32/3
NL-6921 RE Diuven
Tel. 0 28 22/98 18 47
www.brabantia.com

Fackelmann

W.-von-Siemens-Str. 6
91217 Hersbruck
Tel. 0 91 51/81 10
www.fackelmann.de

Leifheit

Leifheitstr. 1
56377 Nassau
Tel. 0 26 04/97 70
www.leifheit.de

Leopold

Im Eriet 13
90518 Altdorf
Tel. 0 91 87/40 99 90
www.leopold-vienna.
com

Monopol

Famos Westmark
Im Gewerbegebiet 6
57368 Lennestadt
Tel. 0 27 21/9 25 80
www.westmark.de

Pearl

Pearlstr. 1–3
79426 Buggingen
Tel. 0 76 31/36 02 00
www.pearl.de

Power Pull

siehe Leopold

Puigpull

Odin
Quadrat B6, 16–17
68159 Mannheim

Tel. 0 62 21/44 00 80
www.odin-products.de

Pulltex Pulltaps

HCH
Wichmannstr. 4,
Haus 1
22607 Hamburg
Tel. 0 40/8 90 84 30
www.hch.de

Screwpull

Le Creuset
Zeppelinstr. 9
73274 Notzingen
Tel. 0 70 21/9 74 90
www.lecreuset.de

Sieger

Obere Dammstr. 18
42653 Solingen
Tel. 0 2 12/38 08 80
www.sieger-gmbh.com

Wenco

Nordsternstr. 25
45329 Essen
Tel. 0 2 01/83 52 73 16
www.wenco.de

WMF

Eberhardstr.
73309 Geislingen
Tel. 0 73 31/2 51
www.wmf.de

Zack

Im Hegen 5
22113 Oststeinbek
Tel. 0 40/7 13 74 60
www.zack.info

Zyliss

Liboristr. 13
48155 Münster
Tel. 0 2 51/53 49 90
www.zyliss.de

FAMILIENSPIELE

Seite 76–80

Abacusspiele

Frankfurter Str. 121
63303 Dreieich
Tel. 0 61 03/38 88 50
www.abacusspiele.de

Adlung

Küperstr. 40/1
71686 Remseck
Tel. 0 71 46/4 40 05
www.adlung-spiele.de

Alea

Steinbichlweg 1
83233 Bernau
Tel. 0 80 51/97 07 21
www.aleaspiele.de

Amigo

Waldstr. 23–D5
63128 Dietzenbach
Tel. 0 60 74/3 75 50
www.amigo-spiele.de

Days of Wonder

60 rue Saint Lazare
F-75009 Paris
Tel. 00 33/
1/56 02 65 65
www.daysof-wonder.com

Drei Magier

Mühlenstr. 10
91486 Uehlfeld
Tel. 0 91 63/96 90 00
www.dreimagier.de

Haba

August-Grosch-
Str. 28–38
96476 Bad Rodach
Tel. 0 95 64/92 91 00
www.haba.de

Hans im Glück

Birnauer Str. 15
80809 München
Tel. 0 89/3 00 54 19
www.hans-im-glueck.de

Huch & friends

Bgm.-Landmann-
Platz 1–5
89312 Günzburg

Tel. 0 82 21/36 96 36
www.huchandfriends.
de

Kosmos

Pfitzer Str. 5–7
70184 Stuttgart
Tel. 0 7 11/2 19 10
www.kosmos.de

MB

Hasbro
Dreieich Plaza 2A
63303 Dreieich
Tel. 0 61 03/3 01 10
www.hasbro.de

Phalanx

Postbus 6 02 30
NL-1320 AG Almere
www.phalanxgames.nl

Queen Games

Langbaughstr. 7
53842 Troisdorf
Tel. 0 22 41/4 90 00
www.queen-games.de

Ravensburger

Postfach 18 60
88188 Ravensburg
Tel. 0 7 51/8 60
www.ravensburger.de

Selecta

Römerstr. 1
83533 Edling
Tel. 0 80 71/1 00 60
www.selecta-spiel
zeug.de

Tilsit Éditions

ZA des Clotias
Rue Jean Jauries
F-91160 Champlan
www.tilsit.fr

Winning Moves

Luegallee 99
40545 Düsseldorf
Tel. 0 2 11/5 50 27 50
www.winning-moves.de

Zoch

Briener Str. 54a
80333 München
Tel. 0 89/5 20 57 40
www.zoch-verlag.com

**STEPPER UND
CROSSTRAINER**

Seite 81–85

Alex

45119 Essen
Tel. 0 2 01/7 27 52 20
www.karstadt.de

Baur

Bahnhofstr. 10
96224 Burgkunstadt
Tel. 0 95 72/9 10
www.baur.de

Body coach

Siebenmorgen 13–15
51427 Bergisch
Gladbach
Tel. 0 22 04/3 04 60
www.LA-Sports.de

Bremshey

Heidenfelder Str. 5
97525 Schwebheim
Tel. 0 97 23/9 34 50
www.bremshey.de

Buffalo

Postfach 24 47
41311 Nettetal
Tel. 0 21 57/8 16 70
www.simex-sport.com

Christopeit

Friedrichstr. 55
42551 Velbert
Tel. 0 20 51/6 06 70
www.christopeit-sport.
com

Finnlo

Von-Liebig-Str. 21
89231 Neu-Ulm
Tel. 0 7 31/97 48 80
www.hammer.de

Home Shopping**Europe HSE**

Münchener Str. 101h
85737 Ismaning
Tel. 0 800/29 88 88 88
www.hse24.de

Kettler

Postfach 10 20
59463 Ense-Parsit
Tel. 0 29 38/8 10
www.Kettler.net

Schmidt

Eulerstr. 17
45143 Essen
Tel. 0 2 01/86 21 50
www.schmidt-sports
world.de

SKIBRILLEN

Seite 86–87

Adidas

Silhouette
Schwieberdinger
Str. 56
71636 Ludwigsburg
Tel. 0 180 5/44 20 10
www.adidas.com/eye
wear

Alpina

Außere Industriestr. 8a
86316 Friedberg
Tel. 0 8 21/78 00 30
www.alpina-eyewear.de

Bollé

Bushnell
Morsestr. 4
50769 Köln
Tel. 0 2 21/7 09 93 93
www.bushnell.de

Briko

Herzingenweg 15
87484 Nesselwang
Tel. 0 83 75/20 63 25
www.briko.com

Carrera

Safilo Carrera
Otto-Hahn-Str. 7
50997 Köln
Tel. 0 22 36/94 53 10
www.safilo.com

Cébé

Kopfüber Sport und
Optik by Bühler
Albert-Gluck-Str. 1
88729 Amtzell
Tel. 0 75 20/9 56 23 90
www.cebe.com

Marker

Vökl
Europaring 8
94315 Straubing
Tel. 0 94 21/32 00
www.marker.net

Oakley

Carl-Zeiss-Ring 7a
85737 Ismaning
Tel. 0 89/9 96 50 41 81
www.oakley.com

Scott

Rudolf-Diesel-Str. 1
85221 Dachau
Tel. 0 81 31/3 12 60
www.scottusa.com

Smith

Vista Sport
Breite 5
78351 Bodmann-
Ludwigshafen
Tel. 0 77 73/9 39 60
www.smithsports.com

Swans

Heroalstr. 2
A-4870 Vöcklamarkt
Tel. 00 43/76 82/33 57
www.swans-sports.com

Uvex

Fichtenstr. 43
90763 Fürth
Tel. 0 9 11/9 77 40
www.uvex-sports.de