



★ Dresdner haben den Dreh raus

Christstollen Weihnachten kann kommen: Es gibt jede Menge „gute“ Stollen. Geschmack und Preis machen den Unterschied – und der ist manchmal beträchtlich.

Stollen kann ich nicht ausstehen“, sagt der eine. „Ich kann es kaum abwarten“, freut sich der andere schon das ganze Jahr über. Am Stollen scheiden sich die Geister – und doch gehört er zu Weihnachten wie der Tannenbaum. Jahr für Jahr kommt der kalorienreiche Kuchen auf den weihnachtlichen Kaffeetisch. Was ist dran am Mythos Christstollen und was steckt drin? Im Test: 26 Butter-, Dresdner, Marzipan- und sonstige Stollen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. 10 von 26 Stollen sind „gut“.

★ **KARRIERE** Die Erfolgsgeschichte des Stollens beginnt schon im Mittelalter. Doch dem heutigen Kuchen ähnelte er damals kaum. Weil die Adventszeit in ka-

tholischen Gegenden als Fastenzeit galt, durfte neben Hefe, Mehl und Wasser nur Öl, zum Beispiel Rübenöl, zum Backen verwendet werden – und das schmälerte den Genuss. Erst der berühmte „Butterbrief“ des Papstes erlaubte den Sachsen 1474 Butter zum Stollenbacken.

Der Dresdner Christstollen gilt heute noch als einer der berühmtesten. Und im Test hat er am besten abgeschnitten: Gleich vier der fünf Dresdner sind „gut“. Nur für das Dresdner Backhaus heißt es „befriedigend“: Zwar war Erdnussfett als Zutat angegeben – nicht aber, dass es gehärtet war. Streng genommen gehört Erdnussfett gar nicht hinein. Denn der Schutzverband Dresdner Stollen verlangt



Im Labor: Die Zutaten werden getrennt, gewogen, analysiert.



Zur Kontrolle: Der Fett- und der Wassergehalt werden in jedem einzelnen Stollen bestimmt.



Keimgehalte: Bis auf Bahlsen Edelmarzipan Stollen waren alle anderen unauffällig.





in seiner Satzung Butter – und davon reichlich: 500 Gramm auf ein Kilogramm Mehl. Das sind übrigens 100 Gramm mehr als im Butterstollen. Der Kunde erkennt die Qualität der herkunftsgeschützten sächsischen Spezialität am Siegel mit dem „Goldenen Reiter“. Und oft auch am Preis: Denn Dresdner Stollen gehören eher zur oberen Preisklasse. Genauso wie die beiden anderen Traditionsmarken Lebkuchen Schmidt Nürnberger Christstollen und Niederegger Marzipan-Stollen. Bei denen stimmt die Qualität auch (siehe Tabellen ab Seite 22).

★ **SPITZENREITER** Am wichtigsten ist, dass ein Stollen nach Stollen schmeckt: rein, vollaromatisch, vollmundig und harmonisch abgerundet. Auch in Aussehen, Mundgefühl und Schneidbarkeit darf er keine Fehler haben, um in der sensorischen Fehlerfreiheit die Höchstnote „sehr gut“ zu erreichen. Nur vier haben es geschafft: Emil Reimann, Eisold, Niederegger und Lebkuchen-Schmidt. Alle anderen, oft günstigeren Stollen waren hier „gut“ oder nur „befriedigend“.

★ **FIGURBEWUSSTE** So gut Stollen auch schmeckt: Er ist eine wahre Kalorienbombe. Eine Scheibe von 100 Gramm hat bis zu 426 Kilokalorien – zu viel für eine Zwischenmahlzeit. Selbst Buttercremetorte hat weniger Kalorien. Auch unsere Prüfer hatten nach dem Verkosten manches Gramm mehr auf den Hüften. Schuld daran sind die Zutaten: Zucker, Mehl, Rosinen, Mandeln und jede Menge Fett. Das geht nicht nur auf die Figur, es wirkt sich auch ungünstig auf den Cholesterinspiegel aus. Grund sind die Transfettsäuren. In geringen Mengen kommen sie auch in Butter vor, entstehen aber vor allem beim Härten von Fetten. Entscheidend ist die richtige Fettauswahl. Meist stimmte sie. Nur bei Der Frischebäcker und Harry war der Gehalt an Transfettsäuren zu hoch.

Stulle statt Stolle muss es ja trotzdem nicht gleich heißen. Schließlich stehen genug „Gute“ zur Auswahl. Denn eins ist klar: Weihnachten ganz ohne Stollen ist kein richtiges Weihnachten. ■

test UNSER RAT

Unter den zehn „guten“ Stollen ragen vier sensorisch „sehr gute“ heraus: Der Dresdner Stollen von **Emil Reimann** besticht außerdem durch seinen Preis: Er kostet 55 Cent pro 100 Gramm. Mitbewerber **Eisold** verlangt dagegen 1,25 Euro. Bei den Marzipanstollen macht **Niederegger** das Rennen. Er ist mit 1,72 Euro der teuerste im Test. Der Nürnberger Christstollen von **Lebkuchen-Schmidt** liegt bei den „Sonstigen“ vorn und ist für 70 Cent zu haben.

HISTORIE UND TIPPS

Symbol & Genuss

Wussten Sie, dass der Stollen ein „Gebildebrot“ ist?

Herkunft. „Stolle“ bedeutet eigentlich Pfosten oder Stütze. Im 14. Jahrhundert nannte man das Gebäck im Plural Stollen. Seit dem 18. Jahrhundert werden die weibliche und die männliche Form des Wortes benutzt.

Bedeutung. Der Stollen ist ein so genanntes Gebildebrot. Es soll das in Windeln gewickelte Christkind symbolisieren. Andere Gebildebrote sind zum Beispiel der Pfannkuchen (gilt als Schwamm, mit dem der Heiland am Kreuz getränkt wurde) oder die Brezel (Fessel, die der Herr tragen musste).

Backen. Stollen selbst zu backen ist eine Kunst. Der Hefeteig muss mehrmals zwischendurch gehen. Damit die Rosinen nicht verbrennen, kann man ihn in einer dünnen Teighülle ausbacken.

Essen. Bevor er angeschnitten wird – am besten von der Mitte aus – sollte der Stollen mindestens zwei Wochen lagern. Frisch gebacken schmeckt er noch nicht abgerundet. Einmal angeschnitten sollte das Weihnachtsgebäck möglichst bald gegessen werden. Sonst trocknet es aus und verliert an Aroma.

Lagern. Optimal sind Temperaturen von 12 bis 15 Grad Celsius. Profis lagern ihre Stollen bei 60 bis 70 Prozent Luftfeuchtigkeit. Früher legte man einen Apfel mit in die Blechdose, damit der Teig schön feucht blieb.

Butterstollen



1 Edeka

2 Bahlsen



3 Wefa

4 Tip

Dresdner Stollen



5 Reimann

6 Eisold



7 Dr. Quendt

8 Vadossi

9 Dresdner Backhaus



Marzipanstollen



10 Niederegger



11 Liesen Urkorn



12 Lidl



13 Kaiserpfalz

test	Christstollen		Butterstollen				Dresdner Stollen		
		Gewichtung	1 Edeka / Backstube Butter-Stollen Thüringer Art	2 Bahlsen Stollen Butter	3 Wefa Butter-Stollen angeboten bei Aldi Nord	4 Tip Butterstollen	5 Emil Reimann Original Dresdner Stollen	6 Eisold Echter Dresdner Christstollen	7 Dr. Quendt Echter Dresdner Christstollen
Preis in Euro ca. / Gewicht in g			3,50 / 1000	2,30 / 500	2,00 / 750	2,00 / 750	5,50 / 1000	12,50 / 1000	7,50 / 1000
Preis pro 100 g in Euro ca.			0,35	0,46	0,27	0,27	0,55	1,25	0,75
test-QUALITÄTSURTEIL	100 %	GUT (2,3)	GUT (2,4)	BEFRIEDIGEND (2,8)	BEFRIEDIGEND (2,9)	GUT (1,7)	GUT (1,9)	GUT (2,2)	
SENSORISCHE FEHLERFREIHEIT	60 %	gut (2,0)	gut (2,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,5)	gut (2,0)	
Aussehen (Fehler kursiv)		Produkttypisch, unauffällig	Produkttypisch, aber: Puderzucker-auflage teilweise durchweicht, Trockenfrüchte nicht gleichmäßig verteilt	Auflage stellenweise fleckig und hart, Krume: etwas ungleichmäßige Lockerung, vereinzelt speckige Streifen, leichte Hohlräume	Stellenweise Auflage leicht durchweicht und etwas ungleichmäßig dick, Boden etwas faltig, fett und dunkel	Produkttypisch, unauffällig	Produkttypisch, unauffällig	Produkttypisch, aber: leichte Hohlräume in der Krume	
Geruch und Geschmack (Fehler kursiv)		Aromatisch, deutlich nach Gewürzen und Trockenfrüchten, leicht nach Butter und Hefe, teigig, süß	Deutlich nach Trockenfrüchten und Butter, leicht aromatisch und nach Gewürzen, sehr leicht nach Hefe, süß	Deutlich aromatisch/nach Gewürzen und Trockenfrüchten, leicht nach Mandeln, Butter und Hefe, süß	Deutlich aromatisch/nach Trockenfrüchten und Gewürzen, leicht nach Butter und Hefe, süß, leicht verbrannte Note	Deutlich aromatisch/nach Gewürzen und Trockenfrüchten, leicht nach Hefe und Butter, sehr leichte Rum-, Mandel- und Vanillenote, süß	Deutlich aromatisch/nach Gewürzen und Trockenfrüchten, leicht nach Hefe und Butter, leichte Rumnote, sehr leicht nach Bittermandel, süß	Deutlich aromatisch und nach Trockenfrüchten, leicht nach Gewürzen und Hefe, sehr leicht nach Butter, sehr leichte Mandelnote, deutlich süß	
Mundgefühl / Textur (Fehler kursiv)		Krume etwas trocken, beim Kauen zusammenballend	Sehr saftig, Krume ähnlich wie Rührkuchen	Etwas kleistrig/ klebend, ungleichmäßig im Biss durch harte Zitronat- und Orangeatstückchen, beim Kauen zusammenballend	Saftig, fest-elastisch, Kristallzucker knirscht	Saftig, fest-elastisch	Saftig, fest-elastisch, Kristallzucker knirscht	Leicht saftig, fest-elastisch, Kristallzucker knirscht	
Auffälligkeiten (Fehler) beim Schneiden		Puderzucker-auflage krümelt leicht		Puderzucker-auflage krümelt leicht			Puderzucker-auflage krümelt leicht	Puderzucker-auflage krümelt leicht	
ERNÄHRUNGSPHYSIOL. QUALITÄT	10 %	gut (1,6)	befried. (3,4)	gut (2,2)	gut (2,4)	befried. (2,6)	befried. (3,2)	befried. (3,1)	
MIKROBIOLOGISCHE QUALITÄT	5 %	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	
SCHADSTOFFFREIHEIT	5 %	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	gut (1,9)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	
ZWECKMÄSSIGKEIT D. VERPACKUNG	5 %	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	gut (2,0)	gut (1,8)	gut (1,8)	
DEKLARATION	15 %	ausreichend (4,5)	befriedigend (3,5)	befriedigend (3,3)	befriedigend (3,3)	ausreichend (3,7)	befriedigend (3,3)	befriedigend (2,8)	
ZUSAMMENSETZUNG PRO 100 GRAMM									
Fett / Transfettsäuren in g		12 / 0,4	22 / 0,7	16 / 0,5	17 / 0,5	18 / 0,5	21 / 0,5	21 / 0,6	
Kohlenhydrate in g		55	49	54	53	54	53	49	
Brennwert in kcal / kJ		348 / 1462	417 / 1744	380 / 1597	383 / 1606	397 / 1666	425 / 1780	417 / 1747	
MINDESTHALTBARKEITSDATUM (Frist in Mon.)		23.01.2006 (5)	6.1.2006 (k.A.)	31.03.2006 (7)	25.1.06 (6)	31.3.06 (k.A.)	28.2.06 (k.A.)	1.2006 (5)	
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 ...“).	

AUSGEWÄHLT » GEPRÜFT » BEWERTET

Im Test: 26 Stollen (4 Butter-, 5 Dresdner, 9 Marzipan- und 8 sonstige Stollen). Alle Ergebnisse und Bewertungen beziehen sich auf Proben mit dem angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD).

Einkauf der Prüfmuster: September 2005.

Preise: Von uns bezahlte Einkaufspreise.

ABWERTUNGEN

War die ernährungsphysiologische Qualität „ausreichend“ oder schlechter, wurde das test-Qualitätsurteil um eine Stufe abgewertet. Es konnte maximal eine halbe Note besser sein als die mikrobiologische

Qualität. Bei „mangelhafter“ Deklaration wurde das test-Qualitätsurteil um eine halbe Stufe abgewertet.

SENSORISCHE FEHLERFREIHEIT: 60 %

Drei sensorisch qualifizierte Experten prüften Aussehen, Geruch, Geschmack, Mundgefühl (Textur) und Auffälligkeiten beim Schneiden von Stollenscheiben der in Gruppen dargereichten Produkte. Jeder Prüfer erhielt jeweils einen halben Stollen zur Begutachtung, dann wurden die Beschreibungen aller Prüfer zu einem Konsens zusammengeführt. Produktfehler wurden qualitativ und quantitativ beurteilt.

ERNÄHRUNGSPHYSIOLOG. QUALITÄT: 10 %

Präparative Untersuchungen und chemische Analysen: Wir bestimmten gemäß Methoden der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren (ASU) nach Paragraf 35 LMBG im Gesamtprodukt Trockenmasse/Wasser, Fett, Rohprotein, Asche, Ballaststoffe und berechneten den Gehalt an Kohlenhydraten sowie den Brennwert. Die Fettsäureverteilung wurde gemäß Verfahren der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft bestimmt. Bewertet wurden: Brennwert, Fettgehalt, Anteil an gesättigten und Transfettsäuren und der Gehalt an Ballaststoffen.



14 Kuchenmeister

15 Plus

16 Rewe

17 Tip

18 Bahlsen

Marzipanstollen

19 Vadossi Echter Dresdner Christstollen	20 Dresdner Backhaus Original Dresdner Christstollen	10 Niederegger Marzipan-Stollen ¹⁾	11 Lieken Urkorn Edelmarzipan-Mandelstollen ⁴⁾	12 Lidl / Gut Frielingshof Edel-Marzipan Stollen	13 Kaiserpfalz Edelmarzipan-Stollen angeboten bei Aldi Süd	14 Kuchenmeister Edelmarzipanstollen	15 Plus / Christmas World Edelmarzipan Stollen ¹⁾	16 Rewe/ Vitapan Edel-Marzipan Christ-Stollen	17 Tip Edel-Marzipan-stollen	18 Bahlsen Stollen Edelmarzipan
4,80 / 1000	12,50 / 1000	12,90 / 750	4,30 / 750	2,00 / 1000	1,90 / 1000	1,95 / 1000	2,00 / 1000	2,00 / 750	2,00 / 1000	2,30 / 500
0,48	1,25	1,72	0,57	0,20	0,19	0,20	0,20	0,27	0,20	0,46
GUT (2,4)	BEFRIEDIGEND (3,0)	GUT (1,7)	GUT (2,2)	GUT (2,3)	BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (2,9)	BEFRIEDIGEND (2,9)	BEFRIEDIGEND (2,9)	BEFRIEDIGEND (3,5)
gut (2,0)	gut (2,0)	sehr gut (1,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	gut (2,0)
Produkttypisch, aber: leichte Hohlräume in der Krume, etwas dichte Porung im Randbereich	Produkttypisch, aber: Lockerung etwas gering	Produkttypisch, unauffällig	Auflage etwas ungleichmäßig und dünn	Boden etwas faltig	Krume etwas ungleichm. gelockert/dichte Porung (Randzone), vereinzelt speckige Streifen, leichte Hohlräume	Trockenfrüchte nicht gleichmäßig verteilt	Seitlich etwas durchweichte Auflage, deutl. Hohlräume, dichte Porung (in der Randzone, leichte Krumenrisse	Krume etwas gering gelockert	Auflage teilweise durchweicht, Boden etwas faltig	Boden etwas faltig
Deutlich nach Trockenfrüchten, leicht aromatisch/nach Gewürzen, Butter, Hefe, sehr leichte Rum-/Bittermandelnote, deutlich süß	Deutlich aromatisch/nach Gewürzen und Trockenfrüchten, sehr leicht nach Hefe und Butter, sehr leichte Marzipan-/ Bittermandelnote, süß	Deutlich aromatisch/nach Gewürzen, Marzipan und Mandeln, leicht nach Trockenfrüchten, Hefe und Butter, süß	Deutlich nach Gewürzen und Trockenfrüchten, aromatisch, leichte Marzipan-, Bittermandelnote, leicht nach Mandeln/Hefe, deutlich süß	Deutlich aromatisch/nach Gewürzen und Trockenfrüchten, deutliche Marzipan-, Bittermandelnote, leicht nach Hefe, süß	Deutlich aromatisch/nach Gewürzen und Trockenfrüchten, deutl. Marzipan-, Bittermandelnote, sehr leicht nach Mandeln/Hefe, teigig, süß	Deutlich nach Trockenfrüchten, deutliche Marzipan-/Bittermandelnote, leicht aromatisch / nach Gewürzen und Hefe, teigig, süß	Deutlich nach Tr.früchten, aromatisch, leicht n. Gewürzen, leichte Marzipan-/Bittermandelnote, sehr leicht nach Hefe/Mandeln, teigig, deutl. süß	Nach Gewürzen/Trockenfrüchten, Marzipan-/Bittermandelnote, sehr leicht nach Hefe, etwas aromaarm, teigig, deutl. süß	Deutlich aromatisch und nach Trockenfrüchten, deutliche Marzipan-, Bittermandelnote, sehr leicht nach Gewürzen, Mandeln und Hefe, teigig, süß	Deutlich aromatisch/nach Gewürzen und Trockenfrüchten, deutliche Marzipan-, Bittermandelnote, sehr leicht nach Butter und Hefe, süß
Saftig, fest-elastisch, Kristallzucker knirscht	Leicht saftig, fest-elastisch, Kristallzucker knirscht	Saftig, Krume ähnlich wie Rührkuchen, Marzipanfüllung leicht weich-geschmeidig	Leicht saftig und fest-elastisch, Marzipanfüllung weich-geschmeidig, Mandelstücke, Kristallzucker knirscht	Saftig und leicht fest-elastisch, Marzipanfüllung weich-geschmeidig	Kleistrig/klebbend, beim Kauen zusammenballend, Marzipanfüllung weich-geschmeidig, Mandelstücke, Kristallzucker knirscht	Kleistrig/klebbend, beim Kauen zusammenballend, Marzipanfüllung weich-geschmeidig	Saftig und fest-elastisch, Marzipanfüllung sehr weich-geschmeidig, durch den Kristallzucker sandig, knirschend	Leicht saftig und fest-elastisch, Marzipanfüllung weich-geschmeidig, beim Kauen zusammenballend	Etwas kleistrig, klebbend, ballt beim Kauen zusammen, Marzipanfüllung weich-geschmeidig	Saftig, Krume ähnlich wie Rührkuchen, Marzipanfüllung weich-geschmeidig
Puderzucker-aufl. krümelt deutlich	Puderzucker-auflage krümelt deutlich				Puderzucker-auflage krümelt leicht		Krume hält nicht richtig zusammen	Puderzucker-auflage krümelt leicht		
gut (2,4)	befried. (3,3)	befried. (3,2)	befried. (2,7)	gut (1,9)	gut (1,8)	gut (1,9)	gut (2,5)	befried. (2,8)	gut (2,5)	befried. (3,1)
sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	ausreichend (4,0) ^{*)3)}
gut (1,7)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	gut (1,9)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	befried. (2,9)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)
gut (1,8)	gut (2,3)	gut (2,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)
ausreichend (4,5)	mangelhaft (5,0) ^{*)2)}	befriedigend (3,4)	befriedigend (2,6)	befriedigend (3,5)	befriedigend (3,0)	befriedigend (2,9)	ausreichend (3,6)	befriedigend (3,0)	befriedigend (3,3)	befriedigend (3,0)
17 / 0,7	19 / 1,4	24 / 0,5	17 / 1,3	16 / 0,2	16 / 0,1	16 / 0,1	16 / 1,2	15 / 1,4	18 / 1,4	23 / 0,3
55	56	46	55	51	57	52	56	56	52	47
397 / 1668	418 / 1754	426 / 1780	396 / 1660	376 / 1578	388 / 1631	377 / 1582	387 / 1625	379 / 1592	392 / 1645	422 / 1763
15.02.06 (6)	31.3.2006 (6)	12.2.06 (6)	31.1.06 (k.A.)	31.1.06 (4)	31.3.2006 (7)	19.1.2006 (6)	31.1.2006 (5)	29.1.2006 (4)	25.1.2006 (6)	6.1.06 (k.A.)

1) Laut Anbieter inzwischen Verpackung geändert.
2) Verwendetes Erdnussfest ist nicht als „gehärtet“ deklariert.

3) Enthält aerobe mesophile Sporenbildner und Hefen.
4) Laut Anbieter inzwischen mit verändertem Rohstoff zur Senkung des Transfettsäuregehalts.

Anbieter siehe Seite 100.

MIKROBIOLOGISCHE QUALITÄT: 5 %

Untersuchung gemäß ISO-Methoden (International Organization for Standardisation): Koloniezahl und Enterobacteriaceen. Die Bestimmung von Bacillus cereus, mesophilen, aeroben Sporenbildnern, koagulase-positiven Staphylokokken, Escherichia coli, Hefen und Schimmelpilzen erfolgte gemäß ASU-Verfahren.

SCHADSTOFFFREIHEIT: 5 %

Gemäß DIN EN-Verfahren wurden untersucht: jeweils 100 g Rosinen auf Ochratoxin A, die Marzipananteile auf die Aflatoxine B₁, B₂, G₁ und G₂.

ZWECKMÄSSIGKEIT DER VERPACKUNG: 5 %

Wir beurteilten Produktschutz, Öffnen, Entnehmen und Wiederverschließen.

DEKLARATION: 15 %

Wir überprüften die Kennzeichnung anhand aller lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften. Außerdem bewerteten wir, ob Lagerungsempfehlungen, Geschmacks- und Herstellungsbeschreibungen, Allergenhinweise und Nährwertangaben vorhanden waren. Zudem beurteilten wir Lesbarkeit und Übersichtlichkeit. Die deklarierten Mengen- und Qualitäts-

angaben wurden durch die Untersuchungen bestätigt. Wie viel Rosinen, Mandeln usw. enthalten sind, steht im Zutatenverzeichnis.

WEITERE ANALYSEN

Gemäß ASU-Methoden untersuchten wir im Gesamtprodukt Buttersäure; in der Krume Trockenmasse/ Wasser, Stärke, Gesamtfett, Buttersäure; im Marzipananteil Aprikosenkernbestandteile, Wassergehalt, Rohprotein, Gesamtfett, Zuckerprofil und D-Sorbit, Glukosesirup (enzymatisch); berechnet wurden Mandelanteil/Anwirkverhältnis.



Dresdner Stollen:
Mehr Butter als
im Butterstollen.

Sonstige Stollen



Schmidt



Kuchenmeister



Müller



Rewe



Tip



Vadossi



Der Frischebäcker



Harry

test Christstollen		Sonstige Stollen							
	Gewichtung	Lebkuchen-Schmidt Nürnberger Christstollen	Kuchenmeister Christstollen ¹⁾	Müller-Christstollen	Rewe / Vitapan Christ-Stollen	Tip Christstollen	Vadossi Sächsischer Meisterstollen	Der Frischebäcker Traditioneller Stollen nach Thüringer Art ¹⁾	Harry-Stollen ¹⁾
Preis in Euro ca. / Gewicht in g		7,00 / 1000	1,50 / 750	2,00 / 600	1,80 / 750	1,80 / 750	3,95 / 1000	4,00 / 1000	2,50 / 600
Preis pro 100 g in Euro ca.		0,70	0,20	0,33	0,24	0,24	0,40	0,40	0,42
test-QUALITÄTSURTEIL 100 %		GUT (1,7)	BEFRIEDIGEND (2,8)	BEFRIEDIGEND (2,8)	BEFRIEDIGEND (2,8)	BEFRIEDIGEND (3,0)	BEFRIEDIGEND (3,0)	BEFRIEDIGEND (3,3)	AUSREICHEND (4,1)
SENSORISCHE FEHLERFREIHEIT	60%	sehr gut (1,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	gut (2,0)	befried. (3,0)
Aussehen (Fehler kursiv)		Produkttypisch, unauffällig	Vereinzelte speckige Streifen in der Krume	Krume etwas ungleichmäßig gelockert/dichte Porung in der Randzone, leicht speckige Streifen, leichte Hohlräume	Oberfl. etwas hell, Krume etwas ungleichm., Lockerg. gering, Trockenfr. ungleichm. verteilt, teilw. speck. Streifen	Leichte Fleckenbildg., Boden etwas dunkel und leicht faltig, Lockerg. etwas gering, leichte Hohlräume in der Krume	Krume etwas gering gelockert/dichte Porung in der Randzone, leichte Hohlräume	Produkttypisch, aber: Boden etwas hohl, leichte Hohlräume in der Krume	Produkttypisch, unauffällig
Geruch und Geschmack (Fehler kursiv)		Deutlich aromatisch/nach Gewürzen und Trockenfrüchten, leicht nach Hefe, leichte Bittermandel-, Rum-, Arraknote, süß	Deutlich aromatisch/nach Gewürzen und Trockenfrüchten, leicht nach Hefe, deutliche Bittermandelnote, süß	Nach Trockenfrüchten, leicht aromatisch und nach Gewürzen, sehr leicht nach Hefe, teigig, deutlich süß	Deutlich aromatisch/nach Gewürzen und Trockenfrüchten, sehr leicht nach Hefe, deutliche Bittermandelnote, süß	Deutlich aromatisch und nach Trockenfrüchten, leicht nach Gewürzen und Hefe, süß, leicht verbrannte Note	Leicht aromatisch/nach Gewürzen und Trockenfrüchten, sehr leicht nach Hefe, deutl. süß, leicht verbrannte Note	Deutlich aromatisch/nach Gewürzen, Trockenfrüchten, leicht nach Hefe, sehr leichte Bittermandelnote, süß	Nach Trockenfrüchten, leicht nach Gewürzen, sehr leicht nach Hefe, etwas aromaarm, süß
Mundgefühl / Textur (Fehler kursiv)		Leicht saftig und fest-elastisch	Kleistrig/klebbend, etwas zu feucht, beim Kauen zus.ballend	Etwas kleistrig, klebbend, beim Kauen zusammenballend	Etwas kleistrig/klebbend, etwas feucht, beim Kauen zus.ballend	Leicht saftig, fest-elastisch	Etwas trocken und fest	Saftig, fest-elastisch	Krume etwas trocken
Auffälligkeiten (Fehler) beim Schneiden			Puderzucker-aufgabe krümelt leicht		Puderzucker-aufgabe krümelt leicht	Puderzucker-aufgabe krümelt leicht		Puderzucker-aufgabe krümelt deutlich	
ERNÄHRUNGSPHYSIOL. QUALITÄT	10%	gut (2,5)	befriedigend (3,4)	gut (2,4)	gut (2,2)	befriedigend (3,4)	befriedigend (2,6)	ausreichend (4,2) ^{*)2)}	mangelhaft (4,7) ^{*)3)}
MIKROBIOLOGISCHE QUALITÄT	5%	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)
SCHADSTOFFFREIHEIT	5%	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,5)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)
ZWECKMÄSSIGKEIT D. VERPACKUNG	5%	gut (2,5)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)
DEKLARATION	15%	ausreich. (3,9)	gut (2,5)	befried. (2,8)	befried. (3,0)	befried. (3,3)	ausreich. (4,5)	befried. (2,7)	befried. (3,5)
ZUSAMMENSETZUNG PRO 100 GRAMM									
Fett / Transfettsäuren in g		17 / 0,9	14 / 1,7	17 / 0,7	14 / 1,3	15 / 1,7	17 / 1,1	17 / 2,2	18 / 3,0
Kohlenhydrate in g		53	52	54	57	54	56	54	52
Brennwert in kcal / kJ		391 / 1640	355 / 1491	388 / 1628	361 / 1519	374 / 1570	398 / 1672	387 / 1625	389 / 1632
MINDESTHALTBARKEITSDATUM (Frist in Mon.)		1.4.06 (7)	25.1.2006 (6)	31.1.2006 (5)	27.01.06 (4)	25.1.06 (6)	15.02.06 (6)	31.1.06 (k. A.)	31.1.2006 (3)
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. k. A. = keine Angabe									
*) Führt zur Abwertung (siehe „Ausgewählt ...“, S. 22f). Anbieter siehe S. 100.									
1) Laut Anbieter inzwischen mit verändertem Rohstoff zur Senkung des Transfettsäuregehalts. 2) Hoher Transfettsäuregehalt. 3) Sehr hoher Transfettsäuregehalt.									

FOTOS: MARCUS GLOGER/JOEKER

CHRISTSTOLLEN Seite 20-24

Bahlsen
Postfach 105
30001 Hannover
Tel. 05 11/96 00
Fax 05 11/96 27 49
www.bahlsen.com

**Der Frischebäcker/
Lieken Urkorn**
Kamps
Aufm Halskamp 11
49681 Garrel
Tel. 044 74/89 10
Fax 044 74/89 11 26
www.kamps.de

**Dr. Quendt
Backwaren**
Offenburger Str. 1
01189 Dresden
Tel. 03 51/43 61 60
www.dr-quendt.de

Dresdner Backhaus
Huttenstr. 2b
01309 Dresden
Tel. 03 51/41 72 33
Fax 03 51/41 72 32
www.dresdnerstollen.de

Edeka/Backstube
Edeka
22291 Hamburg
Tel. 040/63 77 70
Fax 040/63 77 22 31
www.edeka.de

**Eisold Echter Dresdner
Christstollen**
Eisold
Robert-Blum-Weg 5a
01454 Radeberg
Tel. 03 28/44 32 81
Fax 03 28/44 32 84
www.cafe-eisold.de

**Emil Reimann
Original Dresdner
Stollen**
Marie-Curie-Str. 11
01139 Dresden
Tel. 03 51/27 28 80
Fax 03 51/27 28 19
www.christstollendresdner-reimann.de

Harry Brot
Postfach 12 80
22859 Schenefeld
Tel. 040/83 03 50
Fax 040/83 03 52 15
www.harry-brot.de

Kaiserpfalz
Bäckerei Wefa Brot
Fronhofstraße 22
52146 Würselen
Tel. 024 05/48 41 41
Fax 024 05/48 41 17
www.wefa-brot.de

Kuchenmeister
Coesterweg 31
59494 Soest
Tel. 029 21/7 80 80
Fax 029 21/7 43 69
www.kuchenmeister.de

Lebkuchen-Schmidt
Zollhausstr. 30
90469 Nürnberg
Tel. 09 11/8 96 60
Fax 09 11/8 96 62 22
www.lebkuchenschmidt.com

Lidl
Stiftsbergstr. 1
74167 Neckarsulm
Tel. 0800/4 35 33 61
Fax 01 32/94 22 36
www.lidl.de

Metro/Tip
Postfach 23 03 62
40089 Düsseldorf
Tel. 02 11/96 90
Fax 02 11/9 69 23 24
www.metro-mgb.com

**Müller-Brot
Neufahrn**
Ludwig-Erhard-Str. 2-6
85375 Neufahrn b.
Freising
Tel. 081 65/7 92 76
Fax 081 65/7 92 74
www.mueller-brot.de

**Niederegger
Lübeck**
J. G. Niederegger
Postfach 21 17
23509 Lübeck
Tel. 04 51/5 30 10
Fax 04 51/5 30 11 11
www.niederegger.de

**Plus/
Christmas World**
Postfach 10 15 54
45415 Mülheim a. d.
Ruhr
Tel. 02 08/58 30
Fax 02 08/5 83 24 82
www.plus.de

Rewe/Vitapan
50603 Köln
Tel. 02 21/1 49 0
Fax 02 21/1 49 90 00
www.rewe.de

Vadossi
Sächsische Spezialitäten
Hartmann
Fabrikstr. 4
01445 Radebeul
Tel. 03 51/8 37 52 10
Fax 03 51/8 37 52 27
www.vadossi.de

**HERREN-
GESICHTSCREMES**
Seite 25-27

**Aldi (Süd)/
Prince**
Postfach 10 01 52
45401 Mülheim a. d.
Ruhr
Tel. 02 08/9 92 70
Fax 02 08/9 92 73 21
www.aldi-sued.de

Biotherm
Georg-Glock-Str. 18
40474 Düsseldorf
Tel. 01 80/5 42 14 22
Fax 01 80/5 42 14 23
www.biotherm.de

Clarins
Postfach 15 62
82317 Starnberg
Tel. 081 51/2 60 30
Fax 081 51/26 03 45
www.clarins.de

Clinique
Estée Lauder
Leopoldstr. 256
80807 München
Tel. 089/23 68 60
Fax 089/23 68 61 66
www.esteelauder.de

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

Florena
04734 Waldheim
Tel. 03 43 27/9 80
Fax 03 43 27/9 84 40
www.florena.de

Lancôme
Georg-Glock-Str. 18
40474 Düsseldorf
Tel. 02 11/4 37 88 14
Fax 02 11/4 37 86 74
www.lancome.de

L'Oréal
Georg-Glock-Str. 18
40474 Düsseldorf
Tel. 01 80/1 00 20 10

Fax 01 80/1 00 20 40
www.lorealfparis.de

Nivea
Beiersdorf
20245 Hamburg
Tel. 040/4 90 90
Fax 040/49 09 34 34
www.beiersdorf.de

Vichy
Vichy Str. 9
76646 Bruchsal
Tel. 07 25/1 71 96 66
Fax 07 25/1 71 93 39
www.vichy.de

RASIERER
Seite 28-31

Braun
Postfach 11 20
61466 Kronberg i.
Taunus
Tel. 0800/27 28 64 63
Fax 061 73/30 19 00
www.braun.com

Carrera
Lutter & Partner
Lilienthalallee 35
80939 München
Tel. 089/3 24 26 00
Fax 089/32 42 60 60
www.lutter.de

Grundig, Xenic
Payer
Südwestpark 25
90449 Nürnberg
Tel. 09 11/7 59 97 90
Fax 09 11/7 59 97 40
www.payergroup.de

Panasonic
Postfach 54 04 69
22504 Hamburg
Tel. 01 80/5 01 51 40
Fax 01 80/5 01 51 45
www.panasonic.de

Philishave
Philips
Postfach 10 48 49
20033 Hamburg
Tel. 01 80/5 35 67 67
Fax 040/23 72 34 78
www.philips.de

Quelle/Privileg
90750 Nürnberg
Tel. 01 80/5 31 00
Fax 01 80/5 30 39 09
www.quelle.com

Remington
Varta
Daimlerstr. 1
73479 Ellwangen
Tel. 07 96/1 8 37 76
Fax 07 96/1 8 34 40
www.varta-consumer.de

Sanyo:
siehe Grundig, Xenic

PC-MONITORE
Seite 34-37

Acer
Kornkamp 4
22926 Ahrensburg
Tel. 0800/2 24 49 99
Fax 0800/2 24 49 98
www.acer.de

Belinea
Maxdata
Elbest. 16
45768 Marl
Tel. 01 80/5 00 33 84
Fax 01 80/5 00 33 85
www.maxdata.de

BenQ
Große Elbstr. 39
22767 Hamburg
Tel. 040/8 22 26 40
Fax 040/8 22 26 41 00
www.benq.de

Eizo
Avnet Technology
Solutions

Postfach 13 12
41303 Nettetal
Tel. 021 53/73 30
Fax 021 53/73 31 10
www.eizo.de

Fujitsu Siemens
Domagkstr. 28
80807 München
Tel. 01 80/5 37 21 00
Fax 01 80/5 37 22 00
www.fujitsu-siemens.de

iiyama
Am Kiesgrund 2-4
85622 Feldkirchen
Tel. 089/9 00 05 00
Fax 089/90 00 50 50
www.iiyama.de

LG
Postfach 2 44
47856 Willlich
Tel. 021 54/49 20
Fax 021 54/49 21 11
www.lge.de

NEC
Landshuter Allee 12-14
80637 München
Tel. 089/99 69 90
Fax 089/99 69 95 00
www.nec-display-solutions.de

Philips
Postfach 10 14 20
20009 Hamburg
Tel. 01 80/5 00 75 32
www.philips.de

Samsung
Am Kronberger Hang 6
65824 Schwabach
Tel. 01 80/5 12 12 13
Fax 01 80/5 12 12 14
www.samsung.de

Sony
Hugo-Eckener-Str. 20
50829 Köln
Tel. 01 80/5 25 25 86
Fax 01 80/5 25 25 87
www.sony.de

ViewSonic
Hanns-Martin-Schleyer-
Str. 18A
47877 Willlich
Tel. 021 54/9 18 80
Fax 021 54/9 18 81 10
www.viewsoniceurope.com

PC-SPIELE
Seite 38-39

Anno 1602
Sunflowers
Seligenstädter Grund 1
63150 Heusenstamm
Tel. 061 04/9 48 20
Fax 061 04/94 82 17
www.sunflowers.de

Black & White
Electronic Arts
Innere Kanalstr. 15
Triforum Cologne
50823 Köln
Tel. 02 21/97 58 20
Fax 02 21/97 58 21 11
www.electronic-arts.de

Civilisation III
Atari Deutschland
Hanauer Landstr. 184
60314 Frankfurt/Main
Tel. 069/24 44 91 00
Fax 069/24 44 92 00
www.de.atari.com

Crazy Machines
Novitas Publishing
Frankfurter Str. 2
38122 Braunschweig
Tel. 05 31/21 53 40
Fax 02 54/1 40 96 42
www.crazy-machines.com

Die Sims 2:
siehe Black & White

Fifa 06:
siehe Black & White

Myst
Ubisoft
Adlerstr. 74
40211 Düsseldorf
Tel. 02 11/3 38 00 91
Fax 02 11/33 80 01 51
www.ubisoft.de

Need for Speed:
siehe Black & White

Star Wars
Activision
Brunnfeld 2-6
93133 Burglengenfeld
Tel. 01 80/5 22 51 55
www.activision.de

World of WarCraft
Vivendi
Paul-Ehrlich-Str. 1
63225 Langen
Tel. 061 03/9 94 00
Fax 061 03/9 94 09 35
www.vivendi-universal-interactive.de

**DVD-SPIELER
UND-REKORDER**
Seite 42-46

CyberHome
Weststr. 42
40721 Hilden
Tel. 021 03/26 70 00
Fax 021 03/2 67 02 22
www.cyberhome-europe.de

Denon
An der Landwehr 19
41334 Nettetal
Tel. 021 57/1 20 80
Fax 021 57/12 08 10
www.denon.de

JVC Deutschland
Postfach 10 05 62
61145 Friedberg
Tel. 060 31/93 90
Fax 060 31/93 91 00
www.jvc.de

LG Electronics
Postfach 2 44
47856 Willlich
Tel. 021 54/49 20
Fax 021 54/49 21 11
www.lge.de

Mustek
Hansemannstr. 63
41468 Neuss
Tel. 021 31/1 62 60
Fax 021 31/10 38 30
www.mustek.de

Onkyo
Liegnitzerstr. 6
82194 Gröbenzell
Tel. 081 42/4 40 10
Fax 081 42/4 40 15 55
www.onkyo.de

Panasonic
Postfach 54 04 69
22504 Hamburg
Tel. 01 80/5 01 51 40
Fax 01 80/5 01 51 45
www.panasonic.de

Philips
Postfach 10 14 20
20009 Hamburg
Tel. 040/2 85 20
Fax 040/28 52 12 12
www.philips.de

Yamaha
Postfach 14 53
25455 Rellingen
Tel. 041 01/30 90
Fax 041 01/30 93 01
www.yamaha.de

**DIGITAL-
KAMERAS**
Seite 56-59

Acer
Kornkamp 4

22926 Ahrensburg
Tel. 08 00/2 24 49 99
Fax 08 00/2 24 49 98
www.acer.de

Casio
Bombarch 10
22848 Norderstedt
Tel. 040/52 86 50
Fax 040/52 86 51 00
www.casio.de

JVC
Postfach 10 05 62
61145 Friedberg
Tel. 060 31/93 90
Fax 060 31/93 91 00
www.jvc.de

Kodak
Hedelfinger Str. 54-60
70323 Stuttgart
Tel. 07 11/40 60
Fax 07 11/40 65 85
www.kodak.de

Konica Minolta
Betastr. 13
85774 Unterföhring
Tel. 089/12 47 90
Fax 089/99 54 88 05
www.konica.de,
www.minolta.de

Minox
Walter-Zapp-Str. 4
35578 Mönchengladbach
Tel. 064 41/91 70
Fax 064 41/91 76 12
www.minox.de

Olympus
Postfach 10 49 08
20034 Hamburg
Tel. 040/23 77 30
Fax 040/23 07 61
www.olympus.de

Panasonic
Postfach 54 04 69
22504 Hamburg
Tel. 040/8 54 90
Fax 040/85 49 25 00
www.panasonic.de

Pentax
Postfach 54 01 69
2501 Hamburg
Tel. 040/56 19 20
Fax 040/56 19 22 47
www.pentax.de

Rollei
Postfach 32 45
38022 Braunschweig
Tel. 05 31/6 80 00
Fax 05 31/6 80 02 43
www.rollei.de

Sanyo
Postfach 82 02 40
81802 München
Tel. 089/45 11 60
Fax 089/45 11 61 01
www.sanyo.de

**ESPRESSO-
MASCHINEN**
Seite 62-66

AEG-Electrolux
90327 Nürnberg
Tel. 01 80/5 55 45 55
Fax 09 11/3 23 17 70
www.aeg-electrolux.de

Bomann
Heinrich-Horten-Str. 17
47906 Kempen
Tel. 021 52/8 99 80
Fax 021 52/8 99 89 11
www.bomann.de

Clatronic
Postfach 10 02 40
47879 Kempen
Tel. 021 52/2 00 60
Fax 021 52/2 00 66 99
www.clatronic.de

De'Longhi
Am Reiterpfad 20
63500 Seligenstadt
Tel. 061 82/9 20 60

Fax 061 82/9 20 61 11
www.delonghi.de

Gaggia
Fritz-Reichle-Ring 6
78315 Radolfzell
Tel. 077 32/9 39 12 00
Fax 077 32/9 39 12 29
www.gaggia.de

Jura
Postfach 99 01 44
90268 Nürnberg
Tel. 09 11/2 52 50
Fax 09 11/2 52 52 50
www.juraworld.de

Krups
Herrnrainweg 5
63067 Offenbach
Tel. 069/8 50 40
Fax 069/8 50 45 30
www.krups.de

La Pavoni:
siehe Gaggia

Saeco
Hermann-Laur-Str. 4
78253 Eigeltingen
Tel. 077 74/50 51 00
Fax 077 74/50 52 97
www.saeco.de

Siemens
Carl-Wery-Str. 34
81739 München
Tel. 01 80/5 54 74 36
Fax 089/45 90 23 47
www.siemens-hausge
raete.de

Tchibo
Postfach 10 78 20
28078 Bremen
Tel. 01 80/5 38 33 31
Fax 01 80/5 85 08
www.tchibo.de

**ESPRESSO-
MASCHINEN
KUNDENDIENST**
Seite 67-69

De'Longhi
Am Reitpfad 20
63500 Seligenstadt
Tel. 01 80/5 22 55 21
www.delonghi.de

Gaggia
siehe Rubrik: Espresso-
maschinen, Gaggia

**Jura Zentralservice
Singen**
Otto-Hahn-Str. 18-22
78224 Singen
Tel. 01 80/3 52 33 33
www.jura.com

Saeco
siehe Rubrik: Espresso-
maschinen, Saeco

**Zentralkunden-
dienst Krups**
Nümmener Feld 10
42719 Solingen
Tel. 02 12/38 74 00
www.krups.de

**Siemens-
Elektrogeräte**
Witschelstr. 104
90431 Nürnberg
Tel. 01 80/5 54 74 36
www.siemens-hausge
raete.de

Electrolux
Muggenhofer Str. 135
90429 Nürnberg
Tel. 01 80/5 30 60 80
www.aeg-hausgeraete.de

**CHRISTBAUM-
STÄNDER**
Seite 70-73

91626 Schopfloch
Tel. 098 57/70 90
Fax 098 57/16 02
www.heibi-metall.de

Kreis
Gewerbegebiet
Ost 1
94342 Straßkirchen
Tel. 094 24/90 32 00
Fax 094 24/90 32 01

Krinner
Passauer Str. 55
94342 Straßkirchen
Tel. 094 24/9 40 10
Fax 094 24/94 01 80
www.krinner.de

Lufapark
Carl-Borgward-Str. 20
56566 Neuwied
Tel. 026 31/38 40
Fax 026 31/38 41 00
www.lufapark.de

Niko
Zellinger Str. 10
94113 Tiefenbach
Tel. 085 09/9 31 11
Fax 085 09/35 94
www.niko-versand.de

Schommeritz
Kuhlenweg 6
41236 Mönchengladbach
Tel. 021 66/6 27 90
Fax 021 66/6 29 28
www.schommeritz.de

**FERNGESTEUER-
TES SPIELZEUG**
Seite 76-81

cartronic
Autec
Daimlerstr. 61
90441 Nürnberg
Tel. 09 11/9 66 10 52
Fax 09 11/9 66 10 60
www.cartronic.de

Dickie Spielzeug
Werkstr. 1
90765 Fürth
Tel. 09 11/97 65 02
Fax 09 11/9 76 52 49
www.simba-dickie.com

**Dickie-Tamiya
Modellbau**
Werkstr. 1
90765 Fürth
Tel. 09 11/9 76 52 70
Fax 09 11/9 76 52 85
www.tamiya.de

goodplay
Quelle
90750 Fürth
Tel. 01 80/5 31 00
Fax 01 80/5 30 39 09
www.quelle.de

Graupner
Henriettenstr. 94-96
73230 Kirchheim
Tel. 070 21/72 20
Fax 070 21/72 22 00
www.graupner.de

Jamara Toys
88317 Aichstetten
Tel. 075 65/94 21 20
Fax 075 65/94 12 23
www.jamara.de

Lego
Martin-Kollar-Str. 17
81829 München
Tel. 089/45 34 60
Fax 089/45 34 61