

18. DEZEMBER 2025 • GUT GETESTET

Kann deutscher Sekt mit Champagner mithalten?

Zwei Sommeliers haben Winzerchampagner aus Frankreich und Sekt aus Deutschland unter 50 Euro blind verkostet. Welcher Schaumwein ist sein Geld wert? Die Unterschiede haben selbst die Profis überrascht. Der Preis-Leistungs-Sieger kostet sogar unter 20 Euro.

Von Verena Haart Gaspar

Wenn Sie weitere Tests nicht verpassen möchten, abonnieren Sie unseren kostenlosen Newsletter »Gut getestet«. Nächste Woche testet eine Sommelière alkoholfreie Alternativen zu Schaumwein.

Dienstagnachmittag im Münchner Zwei-Sterne-Restaurant Tantris. Dunkler Boden, weiße Tischdecken, hummerrote Wände. Blickfang im Gastraum ist das rote »Tantris-Auge«, ein dreidimensionales, blütenhaftes Symbol, das seit mehr als 50 Jahren für das Restaurant steht. Darunter stehen auf rotem Grund in weißer Schrift unter anderem die Worte Tantris, Hunger, Liebeshunger.

die Weine im Tantris sind die beiden Sommeliers Ilka Seitner und Noris F. Conrad. Und neben großen Weinen aus Deutschland, Frankreich und der Welt darf natürlich auch Champagner auf der Weinkarte des noblen Restaurants nicht fehlen.

Der Schaumwein aus Frankreich ist ohne Frage der berühmteste der Welt, doch ist er deswegen auch immer gut? Und wie steht es eigentlich um die Schaumweine, die in Deutschland auf ähnliche Art wie in der Champagne produziert werden? Kann deutscher Sekt mit Champagner mithalten – lässt sich überhaupt ein Unterschied erkennen?

Um das herauszufinden, verkosteten die beiden Sommeliers Winzerchampagner aus Frankreich und Winzersekte aus Deutschland blind. Alle Schaumweine kosten weniger als 50 Euro, bestehen aus Burgunderrebsorten wie Pinot Noir, Chardonnay, Meunier oder auch Weißburgunder und wurden nach traditioneller Flaschengärmethode produziert. (Wenn Sie mehr über die Herstellung und den Mythos Champagner erfahren möchten, klicken Sie [hier](#).)

»Ich glaube, dass Winzerchampagner spannender sind als die Schaumweine der großen Champagnerhäuser und auch ein besseres Preis-Leistungs-Verhältnis bieten«, sagt Ilka Seitner. Champagner blind von deutschem Sekt zu unterscheiden, stellte auch die beiden Profis vor Herausforderungen. »Die Qualitäten passen sich immer mehr an«, findet Noris F. Conrad. »Viele deutsche Sektproduzenten haben in der Champagne gelernt und wenden ihr Wissen nun auch in Deutschland an.« Die beiden Profis waren insgesamt beeindruckt von der durchweg hohen Qualität der Schaumweine. »Manche haben uns aber einfach mehr überzeugt«, sagt Noris F. Conrad, »und auch die Schaumweine, denen wir weniger Punkten gegeben haben, spielen immer noch in der Spitzenklasse.«

Der Essensbegleiter

Burkhardt Schür Tradition Sekt Brut

Herkunft: Sekt aus Franken

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Preis: 33,90 Euro

Verfügbarkeit: weinfurore.de

Bewertung: 7 von 10 Punkten

Noris F. Conrad: »Das geht gut los.«

Ilka Seitner: »Finde ich auch, sehr griffig am Gaumen. Dazu kommen krautige Noten in der Nase.«

Conrad: »Ich rieche viel Safran.«

Seitner: »Und er hat etwas Nussiges, ohne zu opulent zu sein.«

Conrad: »Super angenehm, sehr schmeichelnd. Zarter Schmelz und

Alle SZ-Produkte

lafite90@gmx.de

Süddeutsche Zeitung Magazin



Noten deuten für mich auf einen deutschen Sekt hin. In der Champagne liegt der Fokus meistens auf der Mineralität.«

Conrad: »Aber es ist schwer zu sagen. Auf jeden Fall ist es ein gut gemachter Schaumwein. Ich hätte mir nur etwas mehr Länge im Abgang gewünscht und mehr aromatische Präzision.«

Seitner: »Für mich ist das ein perfekter Essensbegleiter. Das Krautige, Würzige, die Komplexität und der Schmelz passen super.«

Der Solist

Domaine des Arondes Les Sentiers

Herkunft: Champagne

Rebsorte: 75% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 5% Meunier

Preis: 41,50 Euro

Verfügbarkeit: www.champagne-characters.com

Bewertung: 7 von 10 Punkten

Conrad: »Ganz was anderes. Wesentlich expressiver in der Nase.«

Seitner: »Viel lauter, viel schaumiger.«

Conrad: »Und ein bisschen kitschiger.«

Seitner: »In der Nase habe ich viel rotbeerige Früchte, Kirsche und Himbeere. Ich tippe daher auf einen hohen Anteil von Pinot Noir.«

Conrad: »Das ist ein guter Aperitif-Champagner, weil er eher ein Solist ist. Als Essenbegleiter würde ich ihn eher nicht einsetzen. Auf mich wirkt er etwas poliert und gemacht.«

Seitner: »Es ist keine schlechte Qualität. Als Aperitif super, weil er Trinkfluss hat und eine prägnante, spürbare Säure. Das macht ihn sehr animierend.«

Der Komplexe

Rings Calcaire Blanc de Noirs, Brut nature

Herkunft: Sekt aus der Pfalz

Rebsorte: 88 % Pinot Noir, 12% Chardonnay

Preis: 32 Euro

Verfügbarkeit: rings.de

Bewertung: 4 von 10 Punkten

Seitner: »Hier hat man sofort deutliche Noten von Brioche, Hefe und Nuss in der Nase.«

Conrad: »Er hat auch was von roten Früchten, aber ganz klar überwiegt die Sekundär-Aromatik. Hat fast was von verbrannter Brotkruste. Auch am Gaumen passiert sehr viel. Hohe Säure, aber auch sehr komplex. Der spielt auf allen Violinen. Und hintenraus eine wirklich feine Perlage.«

Seitner: »Gerade am Ende kommt eine Fruchtigkeit von Pink Grapefruit hervor. Aber in der Nase verspricht er mehr als er dann am Gaumen einlöst. Und mir fehlt die Länge im Abgang.«

Conrad: »Ich habe leider im Abgang einen Mauston.* Da ist dieser stallartige, fast schon amoniakartige Geschmack. Der stört bei mir den Trinkfluss.«

Seitner: »Ich bin nicht so anfällig für Maustöne, merke aber auch, dass im Finish etwas nicht passt. Schade, ich hatte am Anfang große Erwartungen und die wurden leider enttäuscht.«

Was ist ein Mauston im Wein?*

In der Weinwelt versteht man unter dem Begriff »Maus« einen Fehlton im Wein, der durch Mikroorganismen entstehen kann, wenn kein oder zu wenig Schwefel eingesetzt wird. Dieser Fehlton tritt daher meistens bei Naturweinen auf, die auf den Einsatz von Schwefel verzichten. Mit der Nase ist der Mauston kaum zu erkennen, er zeigt sich erst im Mund und Rachen. Nicht alle Menschen nehmen ihn wahr, etwa ein Drittel ist »mausblind«. Denjenigen, die ihn schmecken, kann er die Trinkfreude durch den ammoniakartigen Geschmack aber verderben.

Der Allrounder

JM-Massonnot Cuvée Minuscule

Herkunft: Champagne

Rebsorte: 40% Meunier, 35% Chardonnay, 25% Pinot Noir

Preis: 39,90 Euro

Verfügbarkeit: www.champagne-characters.com

Bewertung: 9 von 10 Punkten

Seitner: »Ich habe sofort eine frische asiatische Würze in der Nase: Kaffee, Limette, Zitronengras. Auf jeden Fall Aromen von grün-gelben Früchten.«

Conrad: »Auch am Gaumen super-schmelzig, super-zart, super-lang. Dazu diese frischen Aromen von weißen Blüten, gelbem Apfel, ein Hauch Muskatnuss, Zitronenzeste und Salzzitrone.«

Seitner: »Ganz viel Salz, finde ich. Und er ist linear und gleichzeitig

komplex, denn er bekommt zu diesen frischen Noten auch etwas Nussiges und Saftiges.«

Conrad: »Er lädt zum Trinken ein. Da bekommt man Lust auf das zweite Glas.«

Seitner: »Für mich ist dieser Schaumwein ein Allrounder, der als Aperitif und auch zum Essen funktioniert. Das ist Trinkfreude.«

Der Ehrliche

Aufricht Cuvée Blanc

Herkunft: Sekt aus Baden

Rebsorte: Weißburgunder

Preis: 18,30 Euro

Verfügbarkeit: aufricht.de

Bewertung: 7 von 10 Punkten

Seitner: »Der ist viel leiser und zurückhaltender in der Nase.«

Conrad: »Er hat was Helles, Steiniges und auch Petrichor. Den Duft der Straße nach einem warmen Sommerregen.«

Conrad: »Das ist ein Schaumwein, der am Gaumen genau das präsentiert, was er in der Nase verspricht: schlank, geradlinig, frisch, säurebetont und ein bisschen exotische Früchte, ohne dabei überladen zu wirken.«

Seitner: »Ich habe den Geruch von Kiwi in der Nase, eher sogar Kiwikerne, und auch krautige Noten.«

Conrad: »Insgesamt eine schöne Komplexität.«

Seitner: »Er ist nicht super-lang im Abgang, aber ich finde diesen Schaumwein total ehrlich. Ich schätze, es ist ein Winzersekt, und hier könnte ich mir auch ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis vorstellen.«

Conrad: »Den würde ich meiner Mutter für die Feiertage empfehlen.«

Der Vibrierende

La Borderie Champagne brut Cuvée Trois Contrées

Herkunft: Champagne

Rebsorte: Chardonnay (20%), Pinot Noir / Spätburgunder (70%), Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (10%)

Preis: 49,90 Euro

Verfügbarkeit: www.einfachweinkaufen.de

Bewertung: 8 von 10 Punkten

Seitner: »Zitronenmelisse, minzig und frisch.«

Conrad: »Darunter aber viele Noten von Buttergebäck, also Brioche und Croissant. Auch weißer Pfeffer.«

Seitner: »Bei mir kommt noch weißer Pfirsich in der Nase an.«

Conrad: »Auf der der Zunge sehr würzig.«

Seitner: »Wow, die Säure!«

Conrad: »Die ist wahnsinnig schön eingebunden.«

Seitner: »Den würde ich als Aperitif empfehlen.«

Conrad: »Und er hat eine wahnsinnige Länge, richtig vibrierend.«

Seitner: »Er ist verspielt, filigran, aber gradlinig, lang und sehr komplex. Er hat alles, ohne zu opulent zu sein.«

Conrad: »Da wäre ich sehr angetan, wenn mir jemand den zum Auftakt einschenken würde.«

Seitner: »Da sind auch die knapp 50 Euro gerechtfertigt.«

Der Kräftige

Krack Chardonnay

Herkunft: Sekt aus der Pfalz

Rebsorte: Chardonnay

Preis: 24,50 Euro

Verfügbarkeit: www.pinard-de-picard.de

Bewertung: 5 von 10 Punkten

Seitner: »Sehr feine Nase, elegant, nicht aufdringlich.«

Conrad: »Geht etwas in die erdige, torfige Note.«

Seitner: »Aber auch fruchtig, ein bisschen Mandelblüte, und er hat auch etwas Feinnussiges.«

Conrad: »Auch am Gaumen sehr schön. Sehr kreidig, karg, säurebetont, salzig, und eine gute Länge. Die Frucht hält sich zurück, ist aber präsent.«

Seitner: »Ich finde ihn schon auch sehr grünfruchtig am Gaumen. Schmeckt nach grünem und gelbem Apfel. Im ersten Moment ist er tatsächlich eher karg und säurebetont, aber dann macht er auf.«

Conrad: »Ein sehr gut gearbeiteter Schaumwein. Es fehlen ihm vielleicht noch ein bisschen Struktur und ein paar sattere Noten.«

Seitner: »Und im Abgang etwas mehr Finesse.«

Conrad: »Trotzdem kommen bei mir totale Champagner-Vibes an.«

Seitner: »Stimme ich dir zu. Es hat diese kühlen, zitrischen Noten und am Ende auch noch etwas von Brioche. Ich tippe auf Champagner.«

Conrad: »Ich bin hier trotzdem nur bei fünf Punkten. Ihm fehlen einfach Mundgefühl und Länge.«

Der Minzige

Huber B. – Blanc de Noirs Sekt Brut Nature

Herkunft: Sekt aus Baden

Rebsorte: Pinot Noir

Preis: 49,90 Euro

Verfügbarkeit: weinfurore.de

Bewertung: 6 von 10 Punkten

Conrad: »Verhaltener in der Nase.«

Seitner: »Aber dann kommt ein Duft von Mango und expressiver, reifer Frucht.«

Conrad: »Neben der Mango hat er viel von dunkler Schokolade und dunklem Brot. Hinzu kommt etwas Pfefferminz. Ein bisschen wie

After-Eight-Schokolade.«

Seitner: »Das Minzige bleibt auch am Gaumen. Ich finde ihn aber nicht ganz ausgeglichen. Er hat dieses Kräuterige und Reife, aber mir fehlt die Frische.«

Conrad: »Die Perlage ist sehr fein.«

Seitner: »Das stimmt, aber auch etwas aggressiv. Bernhard Huber ist ein großer Name für deutsche Burgunderweine, daher hätte ich mir hier etwas mehr erwartet.«

Der Weihnachtliche

Maxim Ponson Champagne Premier Cru extra brut Charme Noir

Herkunft: Champagne

Rebsorten: Chardonnay (33%), Meunier (34%), Pinot Noir (33%)

Preis: 39,90 Euro

Verfügbarkeit: www.einfachweinkaufen.de

Bewertung: 4 von 10 Punkten

Conrad: »In der Nase rieche ich Erdbeeren.«

Seitner: »Auch Mandarine und Grapefruit. Insgesamt viel süßer als die Vorgänger.«

Conrad: »Fast schon weihnachtlich, wie weißer Glühwein mit etwas Nelke.«

Seitner: »Ich glaube, das ist ein sehr gefälliger Stil. Die Süße und die Frucht sprechen sicher viele an. Aber auf eine sehr charmante Art.«

Conrad: »Er hat eine sehr gute Säurestruktur, geschwungen und balanciert, was die Süße gut ausgleicht.«

Seitner: »Mich stört nur, dass er im Abgang ziemlich wässrig wird. Da kommt nicht mehr viel, und die Perlage geht verloren.«

Conrad: »Überrascht mich, dass das ein Champagner ist, der sogar drei Jahre auf der Hefe lag.«

Seitner: »Das merkt man leider nicht.«

Der Kraftvolle

Daniel Twardowski Pinot Noir Ultra brut

Herkunft: Sekt von der Mosel

Rebsorte: pinot noir

Preis: 39,90 Euro

Verfügbarkeit: pinot-noix.com, www.weinart.de

Bewertung: 7 von 10 Punkten

Conrad: »Ui, das schmeckt mir schon sehr. Hier wurde der Grundwein wahrscheinlich im Holzfass ausgebaut.«

Seitner: »Sehr schöne Nase, oxidativ und würzig, aber nicht zu nussig.«

Conrad: »Viel rauchiger, bisschen Veilchen und Vanille.«

Seitner: »Auch Tonkabohne.«

Conrad: »Bei so einem Stil besteht die Gefahr, dass er zu kraftvoll und muskulös wird, aber hier passt das aus meiner Sicht. Hintenraus könnte er aber ein bisschen mehr Konzentration und Länge haben.«

Seitner: »Ich finde, die Nase verspricht mehr, als dann am Ende am Gaumen ankommt.«

Conrad: »Dieser Stil wird nicht jedem gefallen, aber es ist ein guter Champagner.«

Seitner: »Ja, es ist nicht mein Geschmack, aber ich tippe auch auf Champagner.«

Conrad: »Ah, Daniel Twardowski von der Mosel. Bekannter Pinot-Noir-Winzer. Chapeau!«

Der Charmante

Pierre Moncuit Brut

Herkunft: Champagne

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Preis: 38,90 Euro

Verfügbarkeit: www.pinard-de-picard.de

Bewertung: 6 von 10 Punkten

Conrad: »Viel Fenchel, Lakritz und Anis in der Nase.«

Seitner: »Anis, wollte ich auch gerade sagen. Viele Kräuternoten, aber eine charmante Nase. Mag ich. Auch am Gaumen sehr griffig.«

Conrad: »Wenn das ein Winzerchampagner ist, bin ich massiv beeindruckt. Er bringt eine sehr französische Klassik mit, so dass alle drei Ebenen bespielt werden, also vorne am Gaumen in der Mitte und im Abgang. Die sind alle komplex vertreten.«

Seitner: »Es fehlt ein wenig die Präzision. Die Eindrücke verlaufen in Wellenlinien. Mal spielen sie zusammen, und dann gehen sie wieder kurz auseinander.«

Conrad: »Auch der Abgang könnte etwas länger sein. Aber insgesamt sehr gut gearbeitet.«

Der Tänzende

André Heucq HERITAGE Blanc de Meunier Brut

Herkunft: Champagne

Rebsorte: 100 % Meunier

Dosage: Brut Nature

Preis: 44 Euro

Verfügbarkeit: www.champagne-characters.com

Bewertung: 8 von 10 Punkten

Conrad: »Viel Safran und viel Brennnessel. Aber nicht zu opulente grüne Aromen, sondern sehr einladende. Sehr grasig, sehr saftig.«

Seitner: »Ich finde, er hat sehr viel von Frühlingswiese. Diese floralen Düfte, die im Frühjahr, wenn die ersten Pflanzen beginnen zu blühen, durch die Straßen wehen. Ich mag die Nase sehr gern.«

Conrad: »Für mich hat er auch total etwas von Apfelmus, mit einer Zimtstange und ein wenig Vanille.«

Seitner: »Filigran und eine tänzelnde Perlage.«

Conrad: »Ein sehr schöner Stil. Das wäre ein Champagner, den man zum Dessert ausschenken könnte. Der hat keine aggressive Perlage, zarten Schmelz, genug Charakter und Körper und eine ganz leicht süße Aromatik.«

Seitner: »Auch zum Käse würde das perfekt passen.«

Der Saline

Reichsrat von Buhl: *Sekt Blanc de Blancs Prestige Brut*

Herkunft: Sekt aus der Pfalz

Rebsorte: Weißburgunder, Chardonnay

Preis: 36 Euro

Verfügbarkeit: <https://shop.von-buhl.de/>

Bewertung: 6 von 10 Punkten

Conrad: »Eine ganz eigene Nase. Geht in die erdige, pilzige Richtung, aber sehr angenehm und vielschichtig. Auch etwas Brioche, Lakritz, dunkle Schokolade erkenne ich.«

Seitner: »Bei Lakritz bin ich bei dir. Auch Aromen von Nüssen und sehr viel Schmelz.«

Conrad: »Er hat auch etwas Salines, wie von einer Austernschale.«

Seitner: »Eine sehr attraktive Nase.«

Conrad: »Insgesamt ein sehr guter Schaumwein. Am Gaumen ist er heller als in der Nase, hier zeigt sich deutlich auch dieses Saline-Profil.«

Seitner: »Sehr griffig, kräuterig. Am Gaumen aber auch viel Grapefruit. Eine sehr filigrane und strukturierte Säure.«

Conrad: »Auch die Perlage ist sehr filigran. Mir fehlt nur ein wenig der Trinkfluss.«

Seitner: »Das verstehe ich, er wirkt insgesamt etwas breiter und anstrengender.«

Der Subtile

André Clouet Champagne GRAND CRU Grande Réserve Brut

Herkunft: Champagne

Rebsorten:

Preis: 44 Euro

Verfügbarkeit: gute-weine.de

Bewertung: 7 von 10 Punkten

Conrad: »Hat sehr viel Blütenaromen. Geht aber auch in Richtung grüner Paprika und grüner Spargel.«

Seitner: »Feine Nase, sehr subtil. Sehr duftig, aber nicht zu aggressiv.«

Conrad: »Interessant, am Gaumen ist er ganz anders.«

Seitner: »Finde ich auch. Da hat er etwas von Johannisbeere.«

Conrad: »Klassische Struktur, klasse Säure, wahnsinnige Salzigkeit.«

Seitner: »Die Säure ist super integriert.«

Conrad: »Nicht verkehrt. Macht Spaß zu trinken, aufgrund der Säure.«

Seitner: »Der hat Spannung, aber mich stört, dass er hintenraus so zumacht.«

Der Klassische

M. Marcoult: Champagne Hestia Extra Brut

Herkunft: Champagne

Rebsorte: Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%

Preis: 39,40 Euro Euro

Verfügbarkeit: gute-weine.de

Bewertung: 5 von 10 Punkten

Conrad: »Eine sehr klassische Nase: Brioche, Hefe, leichte Zitrone.«

Seitner: »Aber nicht zu opulent.«

Conrad: »Auch ein bisschen Pfirsichblüte.«

Seitner: »Und Jasminblüte und Mandel.«

Conrad: »Insgesamt aber sehr zurückhaltend. Die Aromen wollen

erobert werden.«

Seitner: »Am Gaumen sehr griffig, viel Struktur und animierend. Da kommt jetzt deutlich der Geschmack von Grapefruit durch.«

Conrad: »Leichte Bitternoten, sehr schlank und geradlinig.«

Seitner: »Er ist nicht eindimensional, verliert hintenraus aber an Finesse und wird so ein bisschen Wischiwaschi.«

Der Nussige

Griesel & Compagnie: Pinot Noir Prestige Brut 2020

Herkunft: Sekt von der Hessischen Bergstraße

Rebsorte: Pinot Noir

Preis: 28 Euro

Verfügbarkeit: gute-weine.de

Bewertung: 6 von 10 Punkten

Conrad: »Hier wurde der Grundwein im Holzfass ausgebaut.«

Seitner: »Sehr viel Pfirsich in der Nase. Geht schon in Richtung von diesen Pfirsichringen. Ein bisschen kitschig und laut.«

Conrad: »Hat aber auch Vanille mit dabei.«

Seitner: »Am Gaumen nussiger als erwartet und viel komplexer. Da zeigt sich eine Cremigkeit. Dazu kommt eine aggressive Perlage. Die mir ein bisschen zu viel ist. Dafür ist das Finish super-lang.«

Conrad: »Ich habe hier leider wieder einen Mauston. Ich enthalte mich hier in der Bewertung.«

Seitner: »Wirklich? Ich bemerke keinen Mauston. Aber wie gesagt, ich bin auch nicht anfällig dafür. Ich finde ihn spannend.«

Der Verständliche

Maison Gamet Champagne brut Rive Gauche

Herkunft: Champagne

Rebsorte: Chardonnay (15%), Meunier (55%), Pinot Noir /

Spätburgunder (30%)

Preis: 42,50 Euro

Verfügbarkeit: www.einfachweinkaufen.de

Bewertung: 5 von 10 Punkten

Conrad: »Dieser Schaumwein ist wesentlich erdiger und pilziger in der Nase. Am Gaumen zeigt er eine sehr aktive Perlage, die den ganzen Mund aufschäumt.«

Seitner: »Ich finde die Perlage ein bisschen aggressiv. Und geschmacklich kommt es mir vor, als würde jemand immer mal wieder ein bisschen Zitronensaft in den Schaumwein träufeln.«

Conrad: »Ich schmecke vor allem grünen Apfel, was ich vom Geruch her gar nicht erwartet hätte.«

Seitner: »In der Nase finde ich ihn sowieso viel zugänglicher und schmeichelnder als am Gaumen.«

Conrad: »Ein sehr verständlicher Schaumwein, aber auch nicht mehr. Er gibt dir nicht diese Freude, mehr zu entdecken.«

Seitner: »Er bekommt mit der Zeit etwas Nussiges, bleibt aber insgesamt eindimensional.«

Die Schaumweine wurden entweder vom SZ-Magazin gekauft oder auf Anfrage der Redaktion von den Weingütern oder Händlern zur Verfügung gestellt. Alle Preise im Handel ermittelt.

Rechte am Artikel können Sie [hier](#) erwerben.

Süddeutsche Zeitung Magazin

SZ Abonnements:

[AGB](#)[Datenschutz](#)[Datenschutz-Einstellungen](#)[Abo telefonisch kündigen](#)[089/2183-8955](#)[Abo online kündigen](#)

Vertrag mit Werbung:

[Vertragsbedingungen](#)[Datenschutz](#)[Cookie-Policy](#)[Vertrag mit Werbung kündigen](#)[Widerruf nach Fernabsatzgesetz](#)[Widerspruch](#)

[Kontakt und Impressum](#)

[Infos zur Barrierefreiheit](#)