ADAC-Test 2026: Viele Winterreifen fallen durch

MOBILITÄT 32 Reifen aus zwei Größenkategorien im Test / Über die Hälfte der Kleinwagen-Reifen nicht empfehlenswert

IM NORDWESTEN/PM – Winterreifen gibt es viele, aber nur wenige Produkte sind wirklich gut. Das zeigt der ADAC Winterreifentest 2026, bei dem 32 Produkte aus zwei verschiedenen Reifengrößen getestet wurden: Die Dimension 185/65 R15 ist besonders bei Kleinwagen vertreten, die Größe 225/50 R17 passt dagegen zu vielen Mittelklassewagen. Alle Reifen durchliefen das übliche Procedere aus Fahr- und Bremsprüfungen auf trockener, nasser, sowie schnee- und eisbedeckter Fahrbahn. In die Bewertung flossen zudem Umweltfaktoren wie die prognostizierte Laufleistung, der Reifenabrieb und die Effizienz ein.



Ein guter Winterreifen zeigt möglichst ausgewogene und gute Fahrleistungen auf verschiedenen Untergründen. BILD: ADAC/MARC WITTKOWSKI

Viele Kleinwagenreifen enttäuschen

Bei den Kleinwagenreifen legen die Ergebnisse nahe, dass diese Dimension bei den Herstellern nicht so stark im Fokus steht wie andere Reifengrößen. Nur zwei Produkte erreichen das Gesamturteil „gut“, wobei der Continental WinterContact TS 870 mit 2,2 die beste Bewertung im gesamten Testfeld einfährt. Er zeigte ausgewogene und durchweg gute Leistungen auf allen Untergründen und eine ordentliche Umweltbilanz. Der Michelin Alpin 7 auf dem zweiten Platz (Gesamturteil 2,5) überzeugt mit einer guten Fahrsicherheit und zeigt lediglich leichte Abstriche beim Handling auf Schnee. Gravierend ist dagegen die Tatsache, dass gleich neun der 16 getesteten Kleinwagenreifen nicht empfohlen werden können. Drei (Sunny Winter-max NW611, Atlas Polarbear HP und Rockblade Rock 868S) sind in der Fahrsicherheit sogar so schwach, dass sie nicht über ein „mangelhaft“ in der Gesamtnote hinauskommen.

Bei der prognostizierten Laufleistung zeigte sich zudem, dass Autofahrer an einigen Winterreifen für Kleinwagen nur kurze Freude haben werden. Die Kleinwagenreifen kommen im Schnitt auf eine prognostizierte Laufleistung von rund 31.000 Kilometern, am unteren Ende der Bewertung landet der Bridgestone mit mageren 22.000 Kilometern. Zum Vergleich: Die Reifen für Mittelklassewagen haben im Schnitt eine erwartbare Laufleistung von über 45.000 Kilometern.

Mittelklasse-Reifen mit Licht und Schatten

Insgesamt sind die Ergebnisse in der Dimension 225/50 R17 etwas besser ausgefallen: Die Spitze des Testfelds erreicht der Pirelli Cinturato Winter 3 mit einem Gesamturteil von 2,2. Besonders auf nasser Fahrbahn zeigte das italienische Fabrikat eine starke Performance, die nicht weit von der Bestnote „sehr gut“ entfernt ist. Nur knapp dahinter landet abermals der WinterContact TS 870 von Continental (Gesamturteil 2,3). Auch die Reifen von Goodyear und Michelin verdienen sich eine gute Gesamtbewertung.

Dennoch gibt es auch unter den Reifen für Mittelklassewagen negative Ausreißer. Hier sind es sechs von 16 Reifen, die als mangelhaft eingestuft werden müssen. Der gemeinsame Schwachpunkt dieser Reifen ist mangelnde Ausgewogenheit. In mindestens einer Fahrkategorie sind die Leistungen der Reifen so schlecht, dass sie als sicherheitsrelevant einzustufen sind. Besonders bei einigen günstigeren Produkten zeigt sich dieser Zielkonflikt: Guten Leistungen auf einer Fahrbahnoberfläche stehen teilweise gravierende Defizite auf anderen Fahrbahnoberflächen gegenüber.

Autofahrer sollten bei der Wahl des Winterreifens ihre eigenen Bedürfnisse und das eigene Fahrprofil berücksichtigen. Vielfahrern rät der ADAC, dass sie neben einer guten Fahrsicherheitsbewertung auch auf eine hohe prognostizierte Fahrleistung und geringen Abrieb achten sollten. Ein Winterreifen muss dann getauscht werden, wenn er entweder zu alt (ADAC Empfehlung: nicht älter als acht Jahre) oder das Profil abgefahren ist. Aktuelle Untersuchungen des Mobilitätsclubs zeigen, dass die Leistungsfähigkeit von Winterreifen mit abnehmender Profiltiefe nachlässt. Der ADAC empfiehlt deshalb, Winterreifen bei weniger als vier Millimetern Profiltiefe rechtzeitig zu ersetzen. Alle Testergebnisse auf einen Blick unter adac.de.

Vorkochen, einfrieren, Zeit sparen

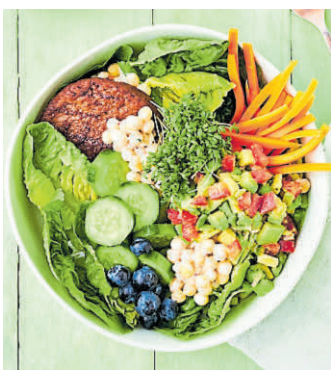
KÜCHENTIPP So lassen sich Ackerbohnen, Körnererbsen, Süßlupinen und Sojabohnen bevorraten

IM NORDWESTEN/DJD – Einmal kochen und mehrmals davon profitieren: Wer Hülsenfrüchte in größeren Mengen vorbereitet, hat auch an stressigen Tagen schnell etwas Gutes auf dem Teller. Ackerbohnen, Körnererbsen, Süßlupinen und Sojabohnen lassen sich gut vorkochen, einige Tage im Kühlschrank aufbewahren oder portionsweise einfrieren. Getrocknet sind sie zudem lange lagerfähig.


Vorgekochte Hülsenfrüchte aus dem Vorrat machen die Alltagsküche einfacher. Zum Beispiel als schnelle Basis für ein aromatisches Körnererbsen-Dal mit Tomaten und Süßkartoffeln. BILD: DJD/UFOP/ANDREA THODE

Clever vorkochen und portionieren

Wer im mitunter stressigen Alltag wertvolle Zeit sparen möchte, kocht direkt größere Mengen auf einmal. Gekochte Körnerleguminosen lassen sich sehr gut für einige Tage im Kühlschrank aufbewahren. Noch praktischer ist das Einfrieren. In passenden Portionsbehältern oder Gefrierbeuteln verpackt, sind sie im Tiefkühlfach bis zu sechs Monate haltbar. Tipp: Bereits die Portionsmengen einfrieren, die später für ein Gericht benötigt werden. So lassen sich Suppen, Salate, Aufstriche oder Bratlinge schnell ergänzen, ohne die Hülsenfrüchte jedes Mal erneut einweichen und kochen zu müssen.


Schnell kombiniert: Vorgekochte Hülsenfrüchte aus der Vorratsküche machen Bowls im Alltag besonders unkompliziert und liefern eine vielseitige pflanzliche Basis. BILD: DJD/UFOP/ANDREA THODE

Tipps zur Zubereitung

Vor der Zubereitung sind lediglich einige wenige Kniffe zu beachten. Getrocknete Körnerleguminosen werden zunächst gründlich unter fließendem Wasser gewaschen und im Anschluss für acht bis zwölf Stunden in der dreifachen Menge Wasser eingeweicht. Nach dieser Ruhezeit wird das Einweichwasser abgegossen, und die Hülsenfrüchte werden ein weiteres Mal gründlich abgespült. Gekocht werden sie schließlich in frischem, gesalzenem Wasser. Je nach Sorte variiert die Kochzeit zwischen 15 Minuten und zwei Stunden. Anders verhält es sich mit geschälten Körnerleguminosen. Diese müssen vorher nicht eingeweicht werden und können nach dem Waschen direkt gegart werden. Ungeschälte, getrocknete Körnerleguminosen lassen sich problemlos bis zu 18 Monate lang aufbewahren. Sind sie bereits geschält, verkürzt sich die Lagerzeit auf etwa sechs Monate.

Praktisch für spontane Mahlzeiten

Wer bereits gekochte Portionen eingefroren hat, kann sie bei Bedarf direkt weiterverarbeiten, etwa für Suppen, Salate, Pürees, Aufstriche oder Bratlinge. So verbindet sich eine langfristige Vorratshaltung mit einer unkomplizierten Küche im Alltag. Unter www.dieviervonhier.eu etwa finden sich weitere Tipps zur Zubereitung und vielfältige Rezeptideen.

