

Tilly, hilf: Spülhände!

Niemand kann sich vor der Spülbürste drücken. Wer teure Gläser und hochwertige Messer schonen will, spült sie von Hand statt in der Maschine. Hat sich nur wenig verschmutztes Geschirr angesammelt, geht der Handabwasch zudem schneller. Studien belegen, dass selbst Haushalte, die eine Spülmaschine ihr Eigen nennen, 20 bis 40 Prozent ihres Geschirrs von Hand spülen. Mit der richtigen Technik werden Umwelt und Haushaltskasse entlastet.

VON HARTMUT NETZ

1. Vorbehandeln. Grobe Speisereste sollten nach dem Essen mit Küchenkrepp abgewischt und in den Müll entsorgt werden – das vermeidet häufigen Spülwasserwechsel. Das Vorspülen von Tellern und Schüsseln ist unnötig und verschwendet Wasser. Einzige Ausnahme: Stark färbende Speisereste mit vielen Partikeln, wie Spinat, Grünkohl oder Rote Bete, sollten zügig mit kaltem Wasser abgespült werden.

2. Einweichen. Verkrustungen in Töpfen, Pfannen und Brättern mit Kaltwasser einweichen. Angebranntes löst sich mit Essig – am besten auf dem noch warmen Herd. Milch-, Teig- und Eireste, die in getrocknetem Zustand besonders hartnäckig sind, mit kaltem Wasser bedecken.

3. Vorsortieren. Das schmutzige Geschirr gleich in der Spülreihenfolge stapeln – rechts vom Becken für Rechts-, links davon für Linkshänder. Messer, Gabeln und Löffel in einem Besteckkorb sammeln. Generell gilt: Immer genug schmutziges Geschirr für zumindest eine Beckenfüllung zusammenkommen lassen.

4. Spülmittel. Flüssige Handspülmittel bestehen im Wesentlichen aus Tensiden und Wasser. Tenside lösen Fett und Schmutz und sind biologisch schnell und vollständig abbaubar. Wegen des ständigen Hautkontakts sind Handspülmittel auf einen fast neutralen pH-Wert eingestellt. Antibakterielle Mittel säubern nicht besser, belasten jedoch das Abwasser.

5. Dosieren. Spülmittel sparsam dosieren, sonst schäumt das Wasser zu stark. Entgegen landläufiger Meinung reinigt Schaum nicht besser. Im Gegenteil: Eintrockneter Schaum bildet einen seifigen Film auf dem Geschirr. Die Stiftung Warentest rät sogar, das Spülmittel erst ins bereits gefüllte Becken zu geben. Auf fünf Liter Wasser genügen vier Milliliter – das entspricht einem knapp gefüllten Teelöffel. Konzentrate sind doppelt so ergiebig.

6. Spülen. Stets von leicht zu stark verschmutzt spülen. Also zuerst Gläser, Tassen, Teller, Schüsseln, Schneidbretter und Besteck. Zum Schluss kommen Töpfe und Pfannen ins Becken. Um Spülmittelrückstände auf dem Geschirr zu vermeiden, die gespülten Teile durch eine mit kaltem Wasser gefüllte Schüssel oder ein zweites Becken ziehen. Spülen unter fließendem Wasser ist tabu. Wer empfindliche Haut hat, sollte Handschuhe tragen.

7. Wasserwechsel. Beim Spülen bildet sich ordentlich Schaum. Fällt dieser zusammen, ist das Spülmittel erschöpft. Im verschmutzten Wasser lassen sich noch eingeweichte Töpfe und Pfannen vorreinigen, doch dann ist Wasserwechsel angesagt.

8. Trocknen. Teller, Töpfe, Schüsseln und Pfannen trocknen am besten auf einem Abtropfgestell. In frisch gespültem Geschirr ist Wärme genug gespeichert, dass es von allein trocknet. Eventuelle Wasserreste werden kurz nachpoliert. Gläser stellt man umgedreht auf ein frisches Geschirrtuch – das vermeidet Wasserflecken an den Rändern.

9. Endreinigen. Läuft das Spülwasser plötzlich langsamer ab, ist das Ablaufrohr mit Speisepartikeln verstopft. Da hilft der Einsatz einer Saugglocke. Von „Rohrfrei“-Mitteln ist abzuraten, denn sie entfernen Ablagerungen mithilfe aggressiver chemischer Substanzen, die die Plastikrohre zersetzen können. Den Schmutzfilm im Becken mit einem Spritzer Spülmittel und einem Schwamm wegschrubben.

10. Pflege. Gusseiserne Töpfe und Pfannen neigen nach dem Spülen zu Flugrost. Das lässt sich mit etwas Öl, poliert mit Küchenkrepp, verhindern. Auch Brettchen und Kochlöffel hin und wieder mit Öl einreiben, dann bleibt der Glanz.

11. Hygiene. Schwamm, Bürste und Lappen sollte man spülen, Lappen und Schwamm zusätzlich auswringen. Um Keimbildung zu hemmen: zum Trocknen aufhängen, den Lappen dazu ausbreiten. Alle drei Spülhelfer sollte man regelmäßig erneuern, wenn sie unangenehm riechen. Und auch das Geschirrtuch sollte gewechselt und bei 60 Grad gewaschen werden.

12. Umweltvergleich. Wer mit der Hand spült, verbraucht 30 Liter Wasser und 2,5 Kilowattstunden (kWh) Energie, um 140 Geschirrtile zu säubern. Das hat die Uni Bonn ermittelt. Sparsame Spülmaschinen ziehen laut Stiftung Warentest für die gleiche Arbeit zehn Liter Wasser und 1 kWh Strom. Allerdings wird Wasser meist mit Öl, Gas oder Fernwärme erhitzt – Energieformen, die einen wesentlich höheren Wirkungsgrad haben als Strom. Rechnet man auf Primärenergie um, verbraucht ein Handspüler, der Wasser mit Gas erhitzt, 2,94 kWh, die Maschine 2,44 kWh. Legt man zugrunde, dass sparsame Spüler mit 18 Liter Wasser auskommen und damit auch weniger Energie benötigen, neigt sich die Waage zum Handspülen. Vollends gerät die Spülmaschine ins Hintertreffen, wenn man bedenkt, dass die Maschinenspülmittel aggressive Chemikalien enthalten.

13. Kostenvergleich. Die Deutsche Energieagentur (Dena) beziffert die Strom- und Wasserkosten fürs Handspülen von 140 Geschirrtteilen auf 67 Cent. Die gleiche Menge in einer besonders effizienten Maschine kostet dagegen nur 25 Cent. Die Stiftung Warentest kommt für 140 Geschirrtile auf 38 Cent pro Maschinenspülgang. Der Dena-Vergleich unterschlägt dabei, dass Spülwasser in den meisten Haushalten nicht mit Strom, sondern mit Öl, Gas oder Fernwärme erhitzt wird, was erheblich billiger ist. Mit einer Gasheizung sinken die Kosten für einen Handspülgang beispielsweise auf 32 Cent (angenommener Gaspreis 6,5 Ct/kWh). Und rechnet man ehrlich, muss man zudem die Anschaffung der Spülmaschine berücksichtigen. Die kostet ab 500 Euro aufwärts. Für dieses Geld kann ein durchschnittlicher Handspüler, der sein Wasser mit Gas erhitzt, mindestens vier Jahre lang täglich 140 Geschirrtile spülen.

► **Tipps und Tricks zum effizienten Handspülen erhalten Sie unter <http://forum-waschen.de/geschirrspuel-abwasch-tipps.html>**



Foto: S.Hofschlaeger/pixelto.de