

Beim Geschirrspülen per Hand spielen viele Faktoren für ein gutes Reinigungsergebnis eine Rolle:

- die Menge, Art und Anhaftung der Speisereste;
- die Vorbehandlung des Geschirrs, insbesondere ob und wie eingeweicht, bzw. vorgespült wird;
- die Durchführung des eigentlichen Spülvorganges, d.h. bei welcher Wassertemperatur gespült wird, die Art und Konzentration des eingesetzten Spülmittels, die Intensität der mechanischen Bearbeitung des Schmutzes, die Häufigkeit des Wasserwechsels;
- die Nachbehandlung des Geschirrs, also insbesondere ob und wie nachgespült wird und wie das Trocknen erfolgt.

Das Spülverhalten ist oft sehr unterschiedlich, je nachdem wieviel Wasser, Energie, Zeit und Spülmittel eingesetzt werden. Die Sauberkeit des gespülten Geschirrs hängt aber nicht unbedingt von der Menge der eingesetzten Ressourcen ab! Jeder kann demnach versuchen sein Handspülen so zu optimieren, dass er mit einem geringen Verbrauch an Wasser, Wärme und Spülmittel auskommt.

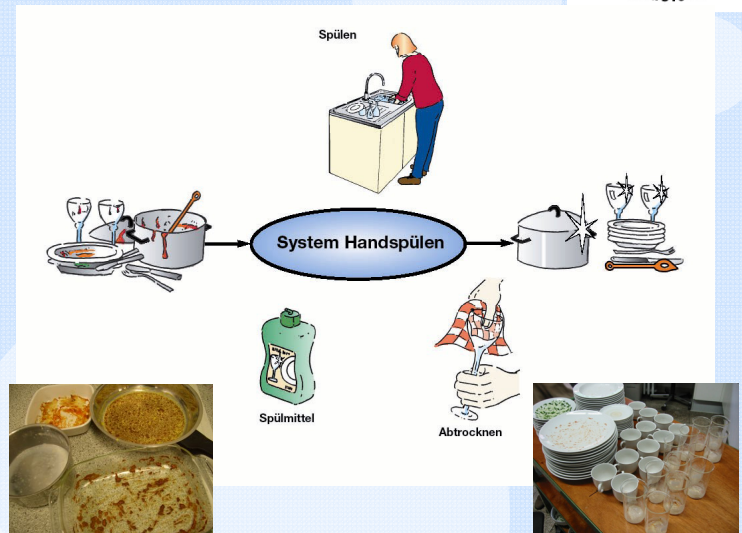
Vergleich: Becken & Fließend-Wasser-Spülen

Der Vergleich des ‚Becken-Spülens‘ mit dem Spülen unter fließendem Wasser hat ergeben, dass für das ‚Fließend-Wasser-Spülen‘ im Durchschnitt mehr als doppelt soviel Wasser, doppelt soviel Energie und 3-mal soviel Spülmittel verbraucht wird, wie für das Spülen im Becken.

Hygiene und Hautverträglichkeit

Das gespülte Geschirr an der Luft zu trocknen ist hygienischer als das Abtrocknen mit einem Geschirrtuch. Wenn doch mit einem Geschirrtuch abgetrocknet wird, sollte dieses zusammen mit anderen Spülutensilien, wie z.B. dem Spüllappen, regelmäßig bei 60°C mit einem pulverförmigen Vollwaschmittel gewaschen werden.

Beim manuellen Geschirrspülen wird die Haut stark in Anspruch genommen. Um die Beanspruchung aber so gering wie möglich zu halten, empfiehlt sich das Tragen von Handschuhen während des Spülens.



Untersuchungen zum Geschirrspülen per Hand

Dass vielfältige Varianten des Spülverhaltens existieren, wurde in einer Untersuchung der Universität Bonn zu europäischen Spülpraktiken festgestellt. Die durchschnittlichen Verbrauchswerte der deutschen Testpersonen für 1 Maßgedeck waren:

- Wasserverbrauch: 6,06 Liter
- Energieeinsatz: 0,15 kWh
- Spülmittelsatz: 2,81 g
- Zeiteinsatz: 8,05 Min.

(Quelle: Stamminger R., Elschenbroich, A., Rummler B. & Broil, G. (2007) Washing-up Behaviour and Techniques in Europe. In *Hauswirtschaft und Wissenschaft*, 1, S. 31-40)

Je nach Größe des Haushalts und je nach Essgewohnheiten fällt täglich eine mehr oder weniger große Menge schmutziges Geschirr an. Hochgerechnet auf ganz Deutschland entsteht durch das Spülen von Geschirr ein erheblicher Ressourcenverbrauch sowie eine hohe Umweltbelastung (s. auch den Spülvergleichsrechner unter www.forum-waschen.de). Daraus ergeben sich für jeden Haushalt gravierende finanzielle Aufwendungen für die Reinigung des Geschirrs, die durch ein optimiertes Spülverhalten, z.B. durch Einhaltung der goldenen Regeln, drastisch reduziert werden können.

Die 6 Goldenen Regeln zum Geschirrspülen per Hand

1. **Grobe Speisereste** in den Abfall entsorgen
2. Angetrocknetes und Eingebanntes in möglichst heißem Wasser mit wenig Spülmittel **einweichen**
3. In einem halb mit heißem Wasser **gefüllten Becken** und **nicht unter fließendem Wasser** reinigen. Geschirrtteile zum Spülen ansammeln
4. Die vom Hersteller empfohlene Menge an Spülmittel **erst nach dem Einlassen des Wassers** ins Becken geben, da durch den Schaum Schmutz übertragen werden kann
5. Nach dem Reinigen: **Klarspülen** in einem mit kaltem Wasser gefüllten **Becken** oder in einer **Schüssel**
6. Geschirr an der Luft trocknen lassen. Spültuch/Schwamm ggf. täglich wechseln und bei **60 °C waschen**