



Fragen- und Antwortenkatalog

zum
**Spülen
per Hand**

für den Aktionstag
Nachhaltiges (Ab-)Waschen



1. Handgeschirrspülmittel

Spülmittel: Welche generellen Unterschiede gibt es bei Handgeschirrspülmitteln und wie sollen Handgeschirrspülmittel dosiert werden?

Es gibt im Markt Konzentrate und normale Handgeschirrspülmittel. Die Konzentrate zeichnen sich durch einen höheren Anteil an Tensiden (wasch-aktiven Substanzen) aus und werden mit ca. 2 ml pro 5 Liter Wasser dosiert, während die normalen Handgeschirrspülmittel mit ca. 4 ml pro 5 Liter Wasser dosiert werden sollten. Die Dosierempfehlung auf der Verpackung sollte beachtet werden.

Gläser Trocknung: Wie werden meine Gläser nach dem Spülen von Hand ohne aufwändiges Abtrocknen und Polieren tropffrei sauber?

Die mit einem korrekt dosierten Handgeschirrspülmittel gespülten Gläser mit der Öffnung nach unten auf ein sauberes Geschirrtuch oder einen Abtropfrost stellen. Dabei darauf achten, dass Spülwasser und etwaiger Schaum vollständig auflaufen. So entstehen keine Kalkflecken an den Gläsern.

Haltbarkeit: Frage: Wie lange ist ein Handgeschirrspülmittel haltbar?

Antwort: Handgeschirrspülmittel sind in der Regel mindestens drei Jahre haltbar.

Handgeschirrspülmittel in der Spülmaschine: Frage: Kann ich mein Handgeschirrspülmittel auch in der Spülmaschine verwenden?

Antwort: Nein. Handgeschirrspülmittel entwickeln in einer Spülmaschine sehr viel Schaum, der den Ablauf des Programms massiv stört und eventuell zu einem Programmabbruch führt.

2. Optimierungen beim Spülen per Hand

Vorbehandlung: Sollte ich mein Geschirr vorspülen?

Antwort: Der Umwelt und dem Geldbeutel zuliebe sollte das Geschirr grundsätzlich nicht unter fließendem Wasser vorgespült werden. Wichtig ist jedoch, grobe Speisereste vor dem Spülen in den Mülleimer zu entsorgen. Lassen sich feine Partikel wie Spinat oder eingetrocknete Speisereste auf diese Weise nicht leicht entfernen, gilt hier die einzige Ausnahme: Das entsprechend verschmutzte Geschirr sollte kurz mit kaltem Wasser abgespült werden. Tipp: Töpfe und Pfannen mit angetrockneten oder angebrannten Speiseresten am besten gleich nach dem Kochen mit Wasser und ein wenig Spülmittel einweichen.

Spülreihenfolge: In welcher Reihenfolge sollte ich mein Spülgut spülen?

Zuerst sollte man Gläser, Besteck und leicht verschmutztes Spülgut spülen und dann die stärker verschmutzten oder besonders fettigen Teile.

Wasserwechsel: Frage: Woran erkenne ich, dass die Tenside (waschaktiven Substanzen) meiner Spülflüssigkeit erschöpft sind und ein Wasserwechsel erforderlich ist?

Nach Befüllen des Spülbeckens mit klarem Wasser bilden sich durch im Handgeschirrspülmittel vorhandene Tenside Schaum. Fällt dieser zusammen, sollte das Spülmittel nachdosiert werden oder ein kompletter Wasserwechsel erfolgen.

Nachspülen: Frage: Sollte man beim Handgeschirrspülen mit klarem Wasser nachspülen?

Unter hygienischen und gesundheitlichen Gesichtspunkten ist es nicht notwendig, das Geschirr mit klarem Wasser nachzuspülen. Falls Nachspülen dennoch erwünscht ist, so sollte dies besser in einem mit kaltem Wasser gefüllten Becken oder in einer Schüssel und nicht unter fließendem Wasser erfolgen.

3. Gesundheitliche Aspekte

Duftstoffe: Enthalten Handgeschirrspülmittel Duftstoffe?

Fast alle Handgeschirrspülmittel enthalten Parfüm/Duftstoffe. Enthaltene Duftstoffe werden auf der Verpackung deklariert. 26 spezielle Duftstoffe müssen auf der Verpackung in Konzentrationen über 0,01 Gewichtsprozenten mit ihrer INCI-Bezeichnung ("International Nomenclature Cosmetic Ingredients") deklariert werden. Außerdem befindet sich auf der Verpackung ein Hinweis auf die gesetzlich geforderte Internetseite, die über die Zusammensetzung des Produktes Auskunft gibt.

Hygienisches Geschirr: Ist mein Geschirr nach dem Spülen mit der Hand hygienisch einwandfrei?

Antwort: Ja, wenn die folgenden sechs goldenen Regeln eingehalten werden:

1. Grobe Speisereste in den Abfall entsorgen.
2. Angetrocknetes und Eingebanntes in Wasser mit wenig Spülmittel einweichen.
3. Nicht unter fließendem Wasser spülen. Geschirrtteile zum Spülen ansammeln und in einem halbvoll gefüllten Becken mit heißem Wasser reinigen.
4. Erst Wasser, dann Spülmittel in das Becken geben. Dosierhinweise beachten.
5. Gespültes Geschirr möglichst an der Luft trocknen lassen oder vor dem Abtrocknen abtropfen lassen.
6. Geschirrtuch, Spültuch und Schwamm trocknen lassen und spätestens nach einer Woche wechseln und bei 60 °C waschen.

4. Nachhaltigkeit

Ist mein Geschirr nach dem Spülen mit der Hand hygienisch einwandfrei? **BESSER: Wie kann ich als Verbraucher nachhaltig mit der Hand Geschirrspülen?**

Antwort: In dem die folgenden sechs goldenen Regeln eingehalten werden:

1. Grobe Speisereste in den Abfall entsorgen.
2. Angetrocknetes und Eingebanntes in Wasser mit wenig Spülmittel einweichen.
3. Nicht unter fließendem Wasser spülen. Geschirrtteile zum Spülen ansammeln und in einem halbvoll gefüllten Becken mit heißem Wasser reinigen.
4. Erst Wasser, dann Spülmittel in das Becken geben. Dosierhinweise beachten.
5. Gespültes Geschirr möglichst an der Luft trocknen lassen oder vor dem Abtrocknen abtropfen lassen.
6. Geschirrtuch, Spültuch und Schwamm trocknen lassen und spätestens nach einer Woche wechseln und bei 60 °C mit einem bleichmittelhaltigem Waschmittel waschen.

Warum ist das Geschirrspülen von Hand im Becken dem Geschirrspülen unter fließendem Wasser vorzuziehen?

Beim Abwaschen unter fließendem Wasser wird zumeist deutlich mehr Wasser benötigt als beim Abwaschen im Geschirrspülbecken. Wird zudem unter fließendem warmem Wasser gespült, wird

auch besonders viel Energie für das Aufheizen des Wassers benötigt. Viel sparsamer ist es, Geschirrtteile zum Spülen anzusammeln und sie in einem halbvoll gefüllten Becken mit warmem Wasser und Spülmittel zu spülen.