



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 unterschiedliche Handgeschirrspülmittel: Die einen besitzen schon bei geringer Dosierung eine hohe Fettlösekraft. Die anderen besitzen besonders hautmilde Eigenschaften. Die erstgenannten Handgeschirrspülmittel zeichnen sich in der Regel durch einen höheren Anteil an Tensiden (waschaktiven Substanzen) aus und werden mit 2 bis 4 Milliliter pro 5 Liter Wasser dosiert, während die letztgenannten Handgeschirrspülmittel mit circa 5 Milliliter pro 5 Liter Wasser dosiert werden. Für eine optimale Reinigungsleistung und umweltgerechte Dosierung sollten in jedem Fall die Empfehlung auf der Verpackung beachtet werden.

Haltbarkeit: Wie lange ist ein Handgeschirrspülmittel haltbar?

Handgeschirrspülmittel sind bei ordnungsgemäßer Lagerung in der Regel mindestens drei Jahre haltbar. Wenn Handgeschirrspülmittel unangenehm riechen oder Verunreinigungen (z. B. Pilzbefall) erkennbar sind, dann sollen sie nicht mehr verwendet werden.

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

Nein. Handgeschirrspülmittel entwickeln in einer Spülmaschine sehr viel Schaum, der den Ablauf des Programms massiv stört und eventuell zu einem Programmabbruch führt sowie aus der Maschine austreten kann.

2. Optimierungen beim Spülen per Hand

Vorbehandlung: Sollte ich mein Geschirr vorspülen?

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 Ausnahme: Das entsprechend verschmutzte Geschirr sollte kurz mit kaltem Wasser abgespült werden. Tipp: Töpfe und Pfannen mit angetrockneten oder angebrannten Speiseresten am besten unmittelbar nach der Speisenzubereitung abspülen oder mit kaltem Wasser und ein wenig Spülmittel die Speisereste in den Töpfen und Pfannen einige Minuten einweichen lassen. Ggf. können die eingeweichten Töpfe und Pfannen auf die schon abgeschalteten, aber noch warmen Herdplatten gestellt werden, um die Restenergie der Herdplatten zu nutzen und den Einweichvorgang zu beschleunigen.

Spülreihenfolge: In welcher Reihenfolge sollte ich mein Spülgut spülen?

Zuerst sollte man Gläser und leicht verschmutztes Spülgut und im Anschluss die stärker verschmutzten oder besonders fettigen Teile im Becken spülen.

Wasserwechsel: Woran erkenne ich, dass ein Wasserwechsel erforderlich ist?

Durch Befüllen des Spülbeckens mit klarem Wasser bildet sich durch im Handgeschirrspülmittel vorhandene Tenside (waschaktive Substanzen) je nach Produkt mehr oder weniger Schaum. Mit dem

Spülvorgang lässt jedoch die Wirkung der Tenside in der Spülflüssigkeit aufgrund der steigenden Schmutzlast nach, und es ist kein Schaum mehr zu sehen. Dann sollte Spülmittel nachdosiert werden oder ein kompletter Wasserwechsel erfolgen.

Nachspülen: Sollte man beim Handgeschirrspülen mit klarem Wasser nachspülen?

Wenn nach Dosieranleitung die richtige Menge Spülmittel verwendet wird, ist es unter hygienischen, gesundheitlichen, ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten nicht notwendig, das Geschirr mit klarem Wasser nachzuspülen.

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 Abtropfstoff stellen. Dabei darauf achten, dass Spülwasser und etwaiger Schaum vollständig ablaufen. Die Tenside (waschaktiven Substanzen) setzen die Oberflächenspannung des Wassers herab, wodurch Spülwasser gut ablaufen kann. So entstehen keine Kalkflecken an den Gläsern. Biergläser sollten aus ästhetischen Gründen anschließend mit klarem Wasser abgespült werden, da sich sonst bei der Wiederverwendung der Gläser mit Bier die gewünschte Schaumkrone nicht oder nur schwer ausbildet.

3. Gesundheitliche Aspekte

Duftstoffe: Enthalten Handgeschirrspülmittel Duftstoffe?

Fast alle Handgeschirrspülmittel enthalten Duftstoffe. Auf der Verpackung muss dann das Wort „Duftstoffe“ angegeben werden. Darüber hinaus müssen 26 spezielle Duftstoffe auf der Verpackung in Konzentrationen über 0,01 Gewichtsprozent mit ihrer INCI-Bezeichnung (INCI: Internationale Nomenklatur für Kosmetik-Inhaltsstoffe“) genannt werden. Derzeit sind aber nur noch die folgenden, nach dem Alphabet sortierten 24 Duftstoffe relevant:

INCI-Bezeichnungen der 24 Duftstoffe	Natürlich z. B. in
Alpha-Isomethyl Ionone	(nur synthetisch)
Amyl Cinnamal	(nur synthetisch)
Amylcinnamyl Alcohol	Weinraute
Anise Alcohol	Vanilleschoten, Anis-Samenöl
Benzyl Alcohol	Acacia farnesiana
Benzyl Benzoate	Canangaöl
Benzyl Cinnamate	Cabreuvaöl
Benzyl Salicylate	Ylang-Ylang-Öl
Cinnamal	Öle von Zimtrinde, Lavendel, Jasmin
Cinnamyl Alcohol	Hyazinthen und im Styraxbalsam
Citral	Zitronenöl und Lemongrasöl
Citronellol	Rosenöl, Zitronenöl, Geraniumöl
Coumarin	Waldmeister und Lavendel
Eugenol	Gewürznelkenöl
Evernia Furfuracea Extract	Baummoosextrakt
Evernia Prunastri Extract	Eichenmoosextrakt
Farnesol	Lindenblütenöl, Maiglöckchen
Geraniol	Geranium- und Rosenöl
Hexyl cinnamal	Kamillenöl

Hydroxycitronellal	(nur synthetisch)
Isoeugenol	Muskatnuss, Ylang-Ylang
Limonene	Hauptbestandteil des Orangenöls
Linalool	Lavendelöl
Methyl-2-Octynoate	(nur synthetisch)

Weitere Informationen zum Thema Duftstoffe finden sich im Faltblatt

- „Die Rolle der Düfte“ vom FORUM WASCHEN (https://www.forum-waschen.de/files/content/Materialien/Faltblaetter,%20Broschueren/FB_Die%20Rolle%20der%20Duefte-2017-web.pdf)
- Faltblatt „Kontaktallergien und Reizungen“ (https://www.forum-waschen.de/files/content/Materialien/Faltblaetter,%20Broschueren/FB_KontaktallergienReizungen_web.pdf).

4. Nachhaltigkeit

Wie kann ich nachhaltig mit der Hand Geschirr spülen?

Zum nachhaltigen Geschirrspülen per Hand gibt es folgende sechs goldene Regeln:

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 bleichmittelhaltigen Waschmittel waschen.

Die Bildkarte mit allen sechs goldenen Regeln kann hier aufgerufen werden: https://www.forum-waschen.de/files/content/Materialien/Bildkarten/2019_Bildkarte_Spuelen_per_Hand.pdf

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 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. Ein weiteres Argument gegen das Spülen unter fließendem Wasser ist daher auch, dass dabei das Spülmittel nicht bzw. nur schwer nach Herstellerangabe dosiert werden kann.

Nutzungsrechte: Die Verwendung und der Abdruck des Dokuments sind bei Quellenangabe (© www.forum-waschen.de) honorarfrei. Das Dokument darf nur zu Informationszwecken verwendet werden. Um Belegexemplar an folgende Adresse wird gebeten: FORUM WASCHEN / Koordinationsbüro beim Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel e. V. Mainzer Landstraße 55 / 60329 Frankfurt am Main / forum-waschen@ikw.org / www.forum-waschen.de

Das FORUM WASCHEN ist eine Dialogplattform mit Akteuren, die sich für Nachhaltigkeit in den Bereichen Waschen, Abwaschen und Reinigen im Haushalt engagieren. Sie besteht aus Fachleuten von Behörden, Bundesministerien, Forschungsinstitutionen, Gewerkschaft, Herstellern von Wasch- und Reinigungsmitteln und Haushaltsgeräten, Kirchen, Umweltorganisationen, Universitäten und Verbraucherverbänden.

Foto: Bigstock