

Von wegen maschinenfest

Nicht jedes Geschirrtteil eignet sich für den maschinellen Abwasch. Denn die Maschine geht härter ran als das Spülen von Hand. Zudem ist nicht alles, was als „spülmaschinenfest“ verkauft wird, der Spülmaschine tatsächlich gewachsen. Gläser werden trübe, Messer laufen an, Plastik bleicht aus, Neues sieht nach wenigen Spülgängen alt aus. Das liegt aber nicht nur an der Maschine, sondern auch an den Materialien des Geschirrs.

VON HARTMUT NETZ

1. Kein Vorspülen. Das ist überflüssig und vergeudet Wasser. Grobe Speisereste mit einem Papiertuch entfernen. Damit Reste nicht an der Luft trocknen, sollte man das Geschirr nach dem Essen sofort in die Maschine räumen. Eingebranntes in Töpfen und Pfannen löst sich, wenn man es mit Wasser und Handspülmittel einweicht.

2. Kalkbeläge. Schillern Gläser nach dem Spülen in allen Farben des Regenbogens oder sind Teller und Tassen fleckig, hat sich auf den Oberflächen Kalk abgesetzt. Mit einem feuchten Tuch und einem Spritzer Zitronensäure lassen sich die hässlichen Beläge abwischen. Lagert öfter Kalk ab, sind möglicherweise Enthärter-Einheit und Klarspüler-Dosierung der Spülmaschine falsch eingestellt.

3. Dekor. Gläser mit Goldrand und Porzellanteile mit Glasur sind für die Spülmaschine ungeeignet. In der aggressiven Spüllauge würden die Motive schnell verblassen. Solcherart Geschirr mit Dekor sollte man also besser von Hand spülen.

4. Silber. Die meisten Spülmittel sind mit einem speziellen Silberschutz ausgerüstet. Bei Omas altem Silberbesteck hilft das jedoch nicht. Während des Spülgangs lösen sich trotzdem Partikel heraus, verbinden sich mit Speiseresten und lagern sich als graubrauner Belag auf den Kunststoffoberflächen im Spülraum ab. Dieser Belag lässt sich nur schwer entfernen.

5. Messer. Ein gutes Küchenmesser gehört auf keinen Fall in die Spülmaschine. Klingen aus Kohlenstoffstahl beginnen im aggressiven Milieu des Spülraums zu rosten; Edelstahlklingen korrodieren an Spannungsrissen. Zudem vermindern die hohen Temperaturen die Härte des Stahls, sodass die Schneide beim späteren Schneiden und Hacken schneller stumpf wird.

6. Holz. Kochlöffel, Schöpfer, Schneidbretter und Schüsseln aus Holz sowie Messer mit Holzgriffen müssen schonend von Hand gespült werden. In der Maschine setzen hohe Temperaturen und aggressive Reiniger dem Naturmaterial stark zu. Es quillt auf, verzieht sich oder reißt gar, laugt aus und wird unansehnlich. Verleimungen von Holz auf Holz oder Holz auf Metall lösen sich.

7. Aluminium. Steckt man Kochgeschirr und Küchenhelfer aus Aluminium in die Maschine, verlieren die Oberflächen ihren Glanz. Denn das Leichtmetall reagiert sowohl mit der Waschlauge als auch mit der Säure aus Speiseresten und Getränke-Rückständen. Es wird matt und stumpf, verfärbt sich schwarz und kann sogar korrodieren. Töpfe, Pfannen, Fleischklopper oder Knoblauchpressen aus Aluminium sollten deshalb grundsätzlich von Hand gespült werden.

8. Glaskorrosion. Sind die Gläser nach dem Spülen mit milchigen Trübungen oder streifenförmigen Linien verschandelt, die sich auch mit Zitronensäure nicht entfernen lassen, handelt es sich um eine bleibende Schädigung, auch Glaskorrosion genannt. Insbesondere billige Gläser oder Gläser aus älteren Glasarten sind hohen Temperaturen und aggressiven Spülmitteln meist nicht gewachsen. Durch mehrmaliges Spülen in der Maschine bekommt die empfindliche Glasstruktur Haarrisse, die als Schillern oder milchiger Schleier ins Auge fallen. Glaskorrosion lässt sich verhindern, indem man Gläser separat bei niedriger Temperatur und mit einem milden Reiniger, spült. In der Praxis werden vermutlich jedoch nur selten genug Gläser für eine ganze Maschinenladung zusammenkommen, sodass nur der Griff zu Schwamm und Bürste bleibt.

9. Kunststoff. An Tellern haftende Reste von Ketchup oder Tomatensauce können mitgespülte Kunststoffteile dauerhaft verfärben. Von sieben als spülmaschinenfest deklarierten Bestecken mit Kunststoffgriffen überstand nur ein einziges einen Spültest der Stiftung Warentest, ohne Schaden zu nehmen. Die Griffe bleichten aus, bekamen weiße Flecken und wurde unansehnlich. Kunststoff trocknet in der Spülmaschine generell schlechter als Porzellan.

10. Rost. Zumeist handelt es sich um Flugrost, der von Stahlöpfen, nicht maschinensensiblen Messern oder rostenden Schrauben an Pfannengriffen stammt und während des Spülens übertragen wird. Rost kann allerdings auch durch salzige Speisereste oder Enthärter Salz entstehen, das beim Befüllen daneben gegangen ist. Ist die Salzkonzentration in der Maschine zu hoch, rostet sogar Edelstahl. In der Regel lässt sich Flugrost mechanisch entfernen.

11. Pflege. Mit der Zeit verstopfen Speisereste die Siebe am Boden des Spülraums. Deshalb sollten sie regelmäßig gereinigt werden. Auch Düsen und Lager der Sprüharme können sich zusetzen und sollten regelmäßig kontrolliert werden. Dazu Sprüharme entnehmen, eventuelle Rückstände in den Düsen mit einem Zahnstocher entfernen und die Sprüharme unter fließendem Wasser spülen. Läuft die Maschine mit niedriger Temperatur, können sich im Spülraum überblühende Rückstände festsetzen. Ein monatlicher Spülgang bei 65 °C beugt dem vor. Lagert sich trotzdem Fett oder Kalk ab, sollte man einmal mit speziellem Maschinenpfleger durchspülen.

12. Hygiene. Wärme und Feuchtigkeit sind idealer Nährboden für Keime aller Art. Eine aktuelle Studie wies in 177 von 189 untersuchten Geschirrspülern aus normalen Haushalten Schimmelpilze nach, die insbesondere Menschen mit geschwächtem Immunsystem gefährden können. Die Krankheitserreger, die an Tellern oder Schneidbrettern kleben, gelangen mit dem Geschirr in den Spülraum und vermehren sich dort. Besonders günstige Lebensbedingungen haben Schimmelpilze in Maschinen, die vorwiegend mit Temperaturen um die 40 Grad laufen, denn um die im Reiniger enthaltenen Pilzgifte zu aktivieren, muss das Wasser heißer sein. Experten raten, mindestens einmal pro Monat mit 65 Grad zu spülen. Spülmittel sollten zudem Percarbonate als Bleichmittel enthalten, denn diese töten Keime ab. Damit fallen Bio-Reiniger allerdings durchs Raster, da sie ohne Percarbonate auskommen.

► Das Forum Waschen empfiehlt: http://forum-waschen.de/tl_files/content/pdf-info-texte-veroeffentl/Pflegeempfehlung-Spuel-und-Waschmaschinen.pdf

► Über Geschirrschäden in der Spülmaschine: http://forum-waschen.de/tl_files/content/pdf-waschen-abwaschen-reinigen/Tipps%20zum%20Abwaschen%20Spuelen%20per%20Hand%20und%20Geschirrspueler.pdf