



Probleme mit dem Geschirrspüler? Das könnte ein Grund sein

Nach dem Essen bleiben oft Soßenreste, Gemüsestückchen oder Schokocreme an Geschirr und Besteck kleben. Selbst nach dem Spülen in der Maschine sind sie manchmal noch sichtbar.

Viele spülen stark verschmutzte Teller, Töpfe, Gabeln und Löffel kurz unter fließendem Wasser ab, bevor sie sie in den Geschirrspüler stellen. Zum einen erhoffen sie sich dadurch, dass Geschirr und Besteck sauberer werden. Zum anderen gehen sie davon aus, dass die Essensreste den Abfluss verstopfen könnten, was wiederum zu einem Wasserschaden oder Defekt an der Maschine führen könnte.

Auch wenn die Argumente auf den ersten Blick vielleicht schlüssig klingen mögen, ist das Vorspülen ein Usus, den Sie besser vermeiden sollten. Denn hierdurch kann es passieren, dass Ihr Geschirr und Besteck wirklich nicht richtig in der Spülmaschine gesäubert wird.

Warum Vorspülen selten gut ist

Geschirrspülmittelhersteller raten davon ab, das Geschirr mit der Hand vorzuspülen. Denn dadurch werde die Wirkung des Reinigungsmittels gehemmt, heißt es. In dem Geschirrspülmittel sind bestimmte Enzyme enthalten, die sich an die Lebensmittelreste haften und sie dann in kleinste Partikel zerlegen. Werden die Essensreste allerdings vorher manuell entfernt, können sich die Enzyme nicht festsetzen und ihre Reinigungswirkung entfalten, erklärt der Geschirrspülmittelhersteller Procter & Gamble. "Die Enzyme arbeiten tatsächlich besser, wenn Sie Ihr Geschirr nicht vorspülen. Denn wenn sie die Lebensmittel nicht angreifen und auf ihnen haften können, wird die Reinigungskraft der Enzyme zu wenig genutzt."

Info

Allerdings: Größere Essenreste wie beispielsweise übrig gebliebene Fleisch- und Kartoffelstücke sollten Sie natürlich vom Geschirr und Besteck entfernen, bevor Sie dieses in die Spülmaschine stellen.

Neben der geminderten Reinigungskraft des Geschirrspülmittels verschlechtert sich auch die Leistung Ihrer Spülmaschine. Denn in ihr befinden sich Sensoren, die den Verschmutzungsgrad des Inhalts messen. Dementsprechend wird das Spülprogramm leicht angepasst. Befinden sich in der Nähe der Sensoren allerdings nur saubere Teller, Schüsseln oder Töpfe, so geht das Reinigungsprogramm davon aus, dass der restliche Inhalt ebenfalls mit einem geringeren Spülaufwand gereinigt werden kann. Die Folge: Etwas stärker verschmutztes Geschirr, das die Sensoren nicht erfassen konnten, wird nicht ausreichend gereinigt.

Darüber hinaus verbrauchen Sie durch das Vorspülen des Geschirrs auch unnötig Wasser und Spülmittel – und natürlich Zeit.



Darum werden Ihre Gläser in der Spülmaschine trüb

Wenn die Gläser matt oder trüb aus der Spülmaschine kommen, kann es verschiedene Gründe haben. Mit diesen Tipps können Sie den weißen Belag vermeiden.

Bilden sich während des Waschgangs in der Spülmaschine weiße Beläge auf den Gläsern, kann das auf einen Defekt oder Bedienfehler hindeuten. So findet man die Ursache für die Flecken:

Das Forum Waschen rät, erst einmal zu überprüfen, ob die Spülmaschine noch ausreichend mit Regeneriersalz gegen Kalkbildung versorgt ist. Eigentlich sollten Spülmaschinen etwa mit Serviceleuchten anzeigen, dass ihr Regeneriersalz zur Neige geht oder verbraucht ist. Einen Defekt der Anzeige kann man feststellen, indem man die Maschine mit einem speziellen Pflegemittel reinigt und Salz auffüllt.

Auf Salzgefäßverschließung achten

Trüben sich die Gläser weiterhin ein, kann es sein, dass das Salzgefäß undicht ist oder der Deckel nicht korrekt verschlossen ist. Dann gelangt das Mittel zur Wasserenthärtung in den Spülraum. Bei den weißen Flecken handelt es sich dann nicht um Kalk, sondern um Salzurückstände.

Auch das ist eine mögliche Ursache für die Rückstände: Verschüttet man beim Auffüllen des Salzes dieses aus Versehen in den Innenraum, bilden sich beim nächsten Spülgang Salzflecken. Das Forum Waschen empfiehlt, das Kurzprogramm nach dem Verschütten ohne Ladung laufen zu lassen, um das Salz wegzuspülen.

Hintergrund: Warum braucht man eigentlich Regeneriersalz?

In Spülmaschinen findet sich ein sogenannter Ionenaustauscher, der hartem Leitungswasser Calcium- und Magnesium-Ionen entzieht. Dadurch wird das Wasser weicher. Der Ionenaustauscher braucht dafür aber Natrium-Ionen. Diese liefern ihm die Regeneriersalze.

Das allein ist es aber nicht: Die Spülmaschine muss auf die richtige Wasserhärte eingestellt sein. Wie hart das Wasser am jeweiligen Wohnort ist, weiß der lokale Wasserversorger.

Wer Multi-Tabs verwendet, braucht in der Regel nicht extra Regeneriersalz zu nutzen. Erst ab einer Gesamthärte des Wassers von 21 Grad sollte man den in den Tabs enthaltenen Wasserenthärter ergänzen, um Kalkablagerungen zu verhindern.