

Wie kann der Eiergeruch verhindert werden?

Ich habe einen neuwertigen Geschirrspüler, den ich etwa alle vier Monate mit einem Spezialreiniger pflege. Wenn ich nun darin Geschirr wasche, auf welchem ein Eiergericht serviert wurde, riecht danach alles Mitgewaschene nach Ei und später auch die Speisen darin. Was könnte ich dagegen tun?

Monika Neidhart, Hauswirtschaftslehrerin und Fachjournalistin MAZ/FH
Luzerner Zeitung 29.9.2018

An die Abwaschmaschine werden einige Anforderungen gestellt. Sie muss Geschirr und Besteck aus unterschiedlichsten Materialien reinigen können. Dabei muss sie auch einer Vielzahl möglicher Speisereste und geruchsintensiver Verschmutzung Meister werden.

Wer die Abwaschmaschine benutzt, kann daher das Waschresultat massgeblich beeinflussen.

— Beseitigen Sie Speisereste vor dem Einfüllen. Sind Speisen eingetrocknet oder angebrannt (Käse, Ränder von Aufläufen, Gratins), kann dies auch eine gute Spülmaschine kaum lösen. Daher dieses Geschirr möglichst sofort grob reinigen oder im kalten Wasser einlegen. Steht nur wenig Abwasch an, ist es ökologischer, diesen von Hand zu erledigen, statt eine halb volle Maschine laufen zu lassen. Andernfalls trocknen die Speisereste in der Maschine ein und werden im Waschgang eventuell nicht mehr gelöst.

— Geschirr so einräumen, dass alle Flächen von Wasserstrahlen getroffen und gereinigt werden können. Geschirr mit Vertiefungen so positionieren, dass das Wasser abfliessen kann. Besteck unsortiert mit den Griffen nach unten in den Besteckkorb geben (Ausnahme: spitze Messer).

— Damit die Maschine sauber waschen kann, braucht sie Reiniger, Klarspüler und Regeneriersalz. Die drei Bestandteile sind als Einzelkomponenten, als Zwei-Funktions-Tabs (Reiniger und Klarspüler) sowie als Mehrfunktions-Tabs im Handel. Bei sehr stark verschmutztem Geschirr ist Reiniger in Form von Pulver und Gel von Vorteil, da er dem Verschmutzungsgrad und der Beladung der Maschine angepasst werden kann.

— Um möglichst ökonomisch zu spülen, Spülprogramm auf den Verschmutzungsgrad der Maschinenladung abstimmen. Beim Vorspülgang werden in der Regel mit kaltem Wasser – grobe Speiserückstände entfernt. Bei geringem Verschmutzungsgrad ist ein Vorspülgang also nicht erforderlich. Im Hauptspülgang hat das Wasser je nach Programm eine Temperatur zwischen 30 °C und 75 °C. Programme mit niedriger Temperatur sparen Energie und verringern die Stromkosten. Bei stark verschmutztem Geschirr braucht es indes ein Universalprogramm (mit 60 °C oder 65 °C). Hat die Maschine ein Automatikprogramm, passt sie den Programmablauf automatisch dem Verschmutzungsgrad an.

— Nach Ende des Spülgangs Maschine baldmöglichst öffnen.

Regelmässig reinigen

— Nach dem Ausräumen muss die Spülmaschine gereinigt werden (vor allem Siebeinsatz und Besteckkorb). So bleiben keine Speisereste hängen, die schlechte Gerüche verursachen können. Türflächen, die von den Sprühstrahlen nicht erreicht werden, regelmässig mit einem feuchten Tuch reinigen. Hersteller von Geschirrspüler empfehlen, alle zwei Monate das Gerät mit einem speziellen Geschirrspülreiniger mit dem Intensiv-/Topfprogramm (ohne Geschirr) zu reinigen. Hausmittel gegen schlechte Gerüche sind ausgepresste Zitronenschalen im Geschirrbehälter oder eine halbe Tasse Essig, die auf den Boden der Maschine verteilt wird. Diese mit dem schmutzigen Geschirr mitwaschen lassen.