

Woher kommen die grauen Striemen im Geschirr? Und wie kann man sie entfernen?

Monika Neidhart, WAH-/Hauswirtschaftslehrerin und Fachjournalistin MAZ/FH.
www.textwerke.ch

Die gräulichen Striemen sind höchstwahrscheinlich Abriebspuren von Besteck. In der Tasse entstehen sie durch Rührbewegungen, auf Tellern vor allem durch das Messer. Die Glasur auf Porzellan und Keramik hat einen Härtegrad von 8. Und ist damit härter als Chromstahlbesteck mit einem Härtegrad von 4. Das Besteck wird entsprechend immer wieder leicht «abgeschabt», was mit der Zeit als graue Spuren auf dem Geschirr sichtbar wird. Dass sich das erst mit dem Abwaschen in der Geschirrspülmaschine zeigt, hat seinen Grund. In der Maschine wird das Spülgut stets vollständig entfettet, von Hand abgewaschen bleibt ein «Schutzfilm». Den sichtbar gewordenen Besteckabrieb können Sie mit einem milden, scheuerfreien Reinigungsmittel für Chromstahl (wie Sigolin) oder Cerankochfelder und einem Schwamm reinigen. Es gibt auch speziellen Porzellanreiniger im Handel. Vielleicht gelingt es nicht, alle Spuren bei einer ersten Reinigung zu entfernen. Reduzieren aber lassen sie sich so im Normalfall.



Wider den Besteckabrieb

Um Besteckabrieb in Zukunft zu vermeiden beziehungsweise zu reduzieren, gibt es verschiedene Möglichkeiten.

— Beim Geschirr (vor allem beim Neukauf) darauf achten, ob es als «spülmaschinenfest» oder «spülmaschinengeeignet » deklariert ist. «Spülmaschinenfest» ist Geschirr oder Besteck, das ca. 1000 Durchläufe in der Maschine bei 65 Grad schadlos übersteht. Bei «spülmaschinengeeignet» sind es rund 300 Waschgänge. Es handelt sich hier meist um Ceracron-Geschirrtteile. Beim Spülen mit der Maschine sind sie dem Wasser und Reinigungsmittel länger ausgesetzt als beim Abwasch von Hand. Es kann daher zu einer vermehrten Wasseraufnahme kommen, die Folgen nach sich ziehen kann. Wertvolles «spülmaschinentaugliches» Geschirr wäscht man entsprechend besser von Hand ab.

— Beim Essen scharfe Messer verwenden. So braucht es weniger Druck beim Schneiden und der Abrieb ist kleiner.

— Beim Abwaschen in der Maschine darauf achten, dass beim Einräumen Teile nicht gegeneinander schlagen und keine Teile übereinander liegen. Stark alkalihaltige Spülmittel können die Glasur bei Steingut oder das Dekor bei Porzellan angreifen. Deshalb milde Spül- und Glanzprodukte sowie Regeneriersalz verwenden. Hohe Spültemperaturen über 50 Grad verstärken die schädigende Wirkung. Ist sie fertig, die Maschine sofort öffnen. Steingutgeschirr auskühlen lassen, bevor es in den Schrank kommt. So vermeidet man auch Schimmel.