



Yvonne Willicks

DIE 111 ULTIMATIVEN HAUSHALTSFRAGEN



Oft gestellt,
endlich
beantwortet

WDR
FERNSEHEN

RICHTIG PUTZEN**9**

1	Wie halte ich die Küche sauber?	10
2	Wie oft muss ich Lappen wechseln?	10
3	Wie wird der Backofen wieder sauber?	11
4	Wie reinige ich eingebrannte Töpfe?	14
5	Was tun bei schlierigen Töpfen?	14
6	Wie kriege ich die Glasdeckel strahlend?	14
7	Wie reinige ich Schneidebretter?	14
8	Können Messer in die Spülmaschine?	15
9	Wie schärfe ich Messer?	15
10	Wie reinige ich ein Ceranfeld?	16
11	Fleckiger Edelstahl – was tun?	16
12	Wie putze ich Küchenfronten?	16
13	Mikrofasertücher und Oberflächen?	16
14	Wie reinige ich verfärbte Plastikdosen?	16
15	Wie säubere ich Silberbesteck?	17
16	Wie reinige ich Cromargan-Besteck?	18
17	Wie entferne ich Flugrost?	19
18	Wie säubere ich meine hohen Vasen?	19
19	Welche Reinigungsmittel sind nötig?	20
20	Welche Putzgeräte brauche ich?	20
21	Wie giftig sind Reiniger?	21
22	Wie mache ich Reiniger selber?	21
23	Welche Reiniger benötige ich fürs Bad?	22
24	Ist Entkalker fürs WC nötig?	22
25	Wie glänzt mein Waschbecken wieder?	23
26	Wie reinige ich Armaturen?	23
27	Verstopfter Abfluss – was tun?	23
28	Wie säubere ich Marmor?	26
29	Wie bekomme ich Fugen sauber?	27
30	Wie reinige ich verkalkte Duschwände?	27
31	Wie putze ich Fenster streifenfrei?	28
32	Wie reinige ich Rahmen?	28
33	Wie sauge ich richtig?	28
34	Wie entstaube ich ein Bücherregal?	30

35	Wie reinige ich Holzböden?	30
36	Schlieren auf Laminat. Was tun?	31
37	Wie reinige ich helle Böden?	31
38	Flecken auf einem Holztisch?	31
39	Wie behandle ich Gartenmöbel?	32
40	Wie säubere ich verstaubte Pflanzen?	32
41	Was tun gegen Schimmelgeruch?	33
42	Was hilft bei Rauchgeruch?	33
43	Was tun, wenn es angebrannt riecht?	33

RICHTIG WASCHEN**35**

44	Wieso muffelt meine Wäsche?	36
45	Können Putzlappen in die Wäsche?	37
46	Welche Waschmittel sind wirklich nötig?	37
47	Weichspüler – ja oder nein?	38
48	Wie werden Handtücher wieder weich?	38
49	Weißer Flecken auf meiner Wäsche?	39
50	Was hilft gegen Schweißflecken?	40
51	Was tun gegen Fett auf Kleidung?	40
52	Wie reinige ich Kuliflecken?	40
53	Wie kriege ich Kaffeeflecken weg?	42
54	Woher kommen die Flecken im T-Shirt?	42
55	Was tun bei Flecken auf dem Teppich?	43
56	Fettfleck auf dem Sofapolster. Was tun?	44
57	Wie entferne ich Kerzenwachs?	44

HYGIENE**46**

58	Brauche ich Hygienespüler?	49
59	Desinfizierende Reinigungsmittel nötig?	49
60	Wie kriege ich meine Küche keimfrei?	50
61	Kühlschrank säubern?	50
62	Geruch aus der Geschirrspülmaschine?	50
63	Wie pflege ich meine Waschmaschine?	52
64	Wie oft sollte ich das Bett neu beziehen?	53

65	Flüssige Seife oder am Stück?	54	93	Woran erkenne ich eine gute Pfanne?	85
66	Getragene Kleidung zurück in den Schrank?	54	94	Wie viele Töpfe brauche ich?	86
67	Was tun gegen Kleidermotten?	55	95	Wie viele Messer brauche ich?	86
68	Was tun gegen Lebensmittelmotten?	55	96	Wie trenne ich Müll?	88
69	Was tun gegen Fruchtfliegen?	56	97	Wie heize ich sparsam?	88
70	Was tun gegen Silberfische?	56	98	Wie bereite ich einen Umzug vor?	88
			99	Wie löse ich einen Haushalt auf?	90

HELPER IM HAUSHALT**59**

71	Wieso dauert die Wäsche so lange?	60
72	Enthärter für die Waschmaschine?	61
73	Wann lohnt sich ein Wäschetrockner?	61
74	Bei Spültabs noch Salz und Klarspüler?	62
75	Bitterer Belag auf Geschirr und Besteck?	62
76	Wie rette ich trübe Gläser?	63
77	Wann muss ich das Gefrierfach abtauen?	64
78	Staubsauger saugt nicht mehr richtig?	65
79	Lohnt sich ein Saugroboter?	65
80	Wie erwärme ich Speisen in der Mikrowelle?	66
81	Destilliertes Wasser beim Bügeln?	67
82	Helfen Filter gegen Verkalkung?	67
83	Bringen Dunstabzugshauben was?	68

DAS BISSCHEN HAUSHALT**70**

84	Was gehört zum Frühjahrsputz?	72
85	Wie klappt es endlich mit dem Haushalt?	73
86	Wie schaffe ich Ordnung?	73
87	Wie halte ich Ordnung?	78
88	Wie sortiere ich am besten aus?	78
89	Wie miste ich den Kleiderschrank aus?	80
90	Was ist, wenn ich nicht alles schaffe?	84
91	Wie komme ich mit kleinem Budget aus?	84
92	Welche Küchenhelfer brauche ich?	85

BESSER EINKAUFEN**92**

100	Wie bewahre ich Lebensmittel auf?	94
101	Wie viele Vorräte sind sinnvoll?	95
102	Wie bleibt gemahlener Kaffee frisch?	98
103	Wie lange halten Grillsoßen?	98
104	Wie kaufe ich günstig ein?	100
105	Wie vergleiche ich Preise miteinander?	101
106	Sind die Eigenmarken der Lebensmittelhändler gut?	101
107	Wie erkenne ich gute Lebensmittel?	102
108	Wie erkenne ich, wo Lebensmittel herkommen?	103
109	Soll ich auf Palmöl verzichten?	104
110	Was bedeutet „Kann Spuren von ... enthalten“?	104
111	Wie kann ich beim Kochen Alkohol ersetzen?	105

FAZIT**106****REGISTER****108**



A close-up photograph of a person's hand holding a clear plastic spray bottle. The person is wearing a light blue long-sleeved shirt and a gold-colored braided bracelet. The background is a blurred indoor setting with a staircase and windows. A large teal circle is overlaid on the right side of the image, containing the text "RICHTIG PUTZEN".

RICHTIG
PUTZEN

KÜCHENHYGIENE

BESONDERE HYGIENE FÜR KRITISCHE LEBENSMITTEL

- Immer mit gewaschenen Händen arbeiten.
- Lebensmittel gut abwaschen.
- Fleisch und Fisch immer zum Schluss zubereiten.
- Fleisch und Wurst aus der Verpackung nehmen und umfüllen.
- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel die Auftauflüssigkeit auffangen und Verunreinigungen mit Küchenkrepp entfernen.
- Fisch nicht lange lagern und aus der Verpackung nehmen.
Für die Zubereitung ein extra Brett verwenden.
- Verbrauchsdatum von Hackfleisch, Fisch und Ähnlichem unbedingt einhalten.
- Beeren rasch in den Kühlschrank und zeitnah verwenden.
- Bei Sprossen sollte die Kühlkette bis zum Verzehr gehalten werden.

1x pro Woche Putzlappen und Küchenhandtuch austauschen.

Küchenschwämme und Lappen immer gut ausdrücken.

Spülbürsten können in der Spülmaschine gewaschen werden.

Esstisch nach jeder Mahlzeit
abwischen und trockenreiben.

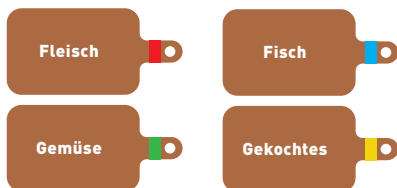
Müll rausbringen, wenn der Eimer voll ist.

Benutztes Geschirr und
Besteck immer sofort in
die Spülmaschine räumen.



SCHNEIDEBRETTER

- Schneidebretter nach jedem Gebrauch gründlich säubern und gut trocknen lassen.
- Für Fleisch, Fisch, Gemüse und Gekochtes unterschiedliche Bretter verwenden.



DESINFEKTION

Hygienereiniger oder Desinfektionsmittel sind im Privathaushalt nicht notwendig, solange niemand an einer infektiösen Krankheit leidet.



1x im Monat Kühlschrank ausräumen,
mit Essigwasser auswischen und trockenreiben.

**Herausnehmbare Teile per Hand mit heißem
Wasser und Spüli abwaschen.**

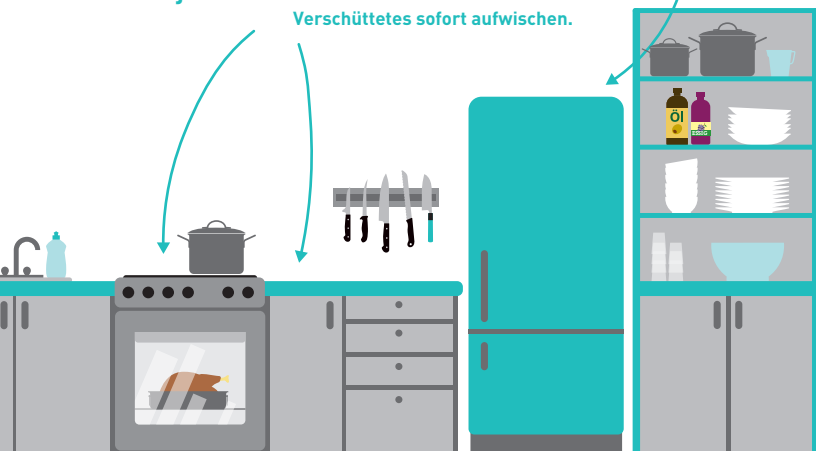
Tautropfrinne mit Ohrenstäbchen säubern.



Arbeitsflächen, Kochfelder und Backofen sauber halten.

Nach jedem Gebrauch ab- oder auswischen.

Verschüttetes sofort aufwischen.



damit auch alles fest arretiert ist. Ansonsten kann es passieren, dass die Maschine kein Wasser mehr zieht, weil die Kontakte nicht aktiviert sind, oder das Spülergebnis wird unterirdisch, weil sich das saubere Wasser ständig mit der Schmutzflotte mischt.

63 Wie pflege ich meine Waschmaschine?

Es gehört eigentlich nicht viel dazu, dass eine Waschmaschine lange sauber wäscht. Mindestens einmal im Monat eine heiße Wäsche (60 Grad reicht) sorgt dafür, dass unangenehme Gerüche gar nicht erst entstehen.

Tipp 62: Damit es in der Spülmaschine nicht anfängt zu muffeln, die Tür nach dem Waschgang immer offen stehen lassen, Filter regelmäßig säubern. Mindestens einmal im Monat ein heißes Programm und zweimal im Jahr Maschinenreiniger verwenden.

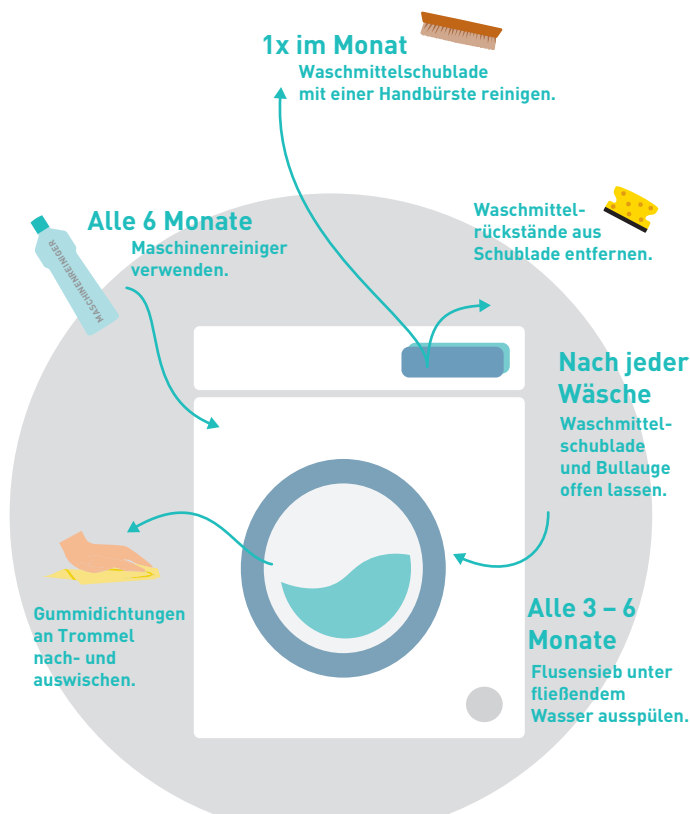


64 Wie oft sollte ich das Bett neu beziehen?

Alle ein bis zwei Wochen sollte die Bettwäsche gewechselt werden. Nacktschläfer, Haustierbesitzer und starke Schwitzer öfter. Decken am Morgen immer gut aufschlagen und lüften, damit die Feuchtigkeit, die wir in der Nacht abgeben, gut trocknen kann. Lüften in der Sonne ver-

scheucht Milben, die mögen kein UV-Licht. Bezüge immer auf links waschen. Dann lassen sie sich schneller wieder beziehen. Vor der Wäsche alle Knöpfe oder Reißverschlüsse schließen. Beim Wäsche- wechsel Matratze absaugen und lüften, am besten senkrecht hochstellen.

Tipp 63: Damit eine Waschmaschine sauber wäscht, solltet ihr sie auch pflegen. Hier seht ihr wie:





Tipp 74: Am sparsamsten lässt es sich mit einfachem Pulver dosieren.

Geschirrs angepasst werden kann. Damit die Salzmenge ideal auf den Härtegrad des Wassers abgestimmt wird, sollte die Spülmaschine das automatisch übernehmen. Deswegen immer die Wasserhärte vor Inbetriebnahme der Spülmaschine korrekt einstellen. Den Härtegrad des Wassers erfährt Ihr beim zuständigen Wasserwerk. Ausschließlich die genormte Salzmenge im Tab zu nutzen, kann für einige Haushalte passen, für andere aber nicht. Gleiches gilt für den Klarspüler. Ich selbst benutze Einzelkomponenten und nur einfaches Pulver. Das lässt sich gut dosieren und ist günstig.

74 Braucht man bei Spültabs noch zusätzlich Salz und Klarspüler?

Ich empfehle generell keine All-in-one-Tabs, da die Menge des Reinigers, des Salzes und des Klarspülers nicht individuell an die Beladung der Maschine, Wasserhärte oder Art des

75 Was ist der bittere Belag nach dem Spülgang auf Geschirr und Besteck?

Gerade mit All-in-one-Geschirrtabs wird oft überdosiert – und Salz, Seife und Spüler beim letzten Spülgang nicht restlos weggewaschen. Ein Problem besonders bei den wasser-

Reiniger

Klarspüler senkt die Oberflächenspannung des Wassers.

Salz macht das Spülwasser weicher.

Tipp 75: Überdosierung durch All-in-one-Tabs: Zu viel Seife, Klarspüler oder Salz kann einen schlecht schmeckenden Film auf Geschirr hinterlassen.





Tipp 76: Gegen Kalkflecken auf Gläsern hilft ein Säurebad, gegen Glaskorrosion hilft leider nichts.

sparenden, modernen Geräten. Alle Komponenten können für den üblen Geschmack verantwortlich sein.

- **KLARSPÜLER** hinterlässt einen fettigen, übel-schmeckenden Belag. **LÖSUNG:** Menge in Dosierungsklappe reduzieren.
- Auch ein Film aus **SEIFE** schmeckt bitter und fies. **LÖSUNG:** Von Tabs auf Pulver umsteigen oder erst mal nur noch halbe Tabs verwenden.
- Salzig schmeckt es, wenn die Konzentration des **SPEZIALSALZES** im Spülwasser zu hoch ist. **LÖSUNG:** Wasserhärte an Spülmaschine korrekt einstellen oder Menge in den Einstellungen nachregulieren.

WICHTIG: Geschirrspüler so beladen, dass die Sprüharme überall gut hinkommen und den Reiniger von allen Teilen gut abspülen können.

76 Wie rette ich trübe Gläser aus der Spülmaschine?

Wenn Klarspüler und Salz nicht richtig dosiert sind, kommen Gläser oft verkalkt aus der Spülmaschine. Das hilft: Einen Schuss Essigsäure, Zitronensäure oder Salmiakgeist in heißes (kein kochendes) Wasser geben und die Gläser mit der Öffnung nach unten in die Reinigungslösung stellen, etwa eine halbe Stunde einwirken lassen. Gläser abspülen und abtrocknen. Allerdings:



Tipp 103: Die meisten Fertigsoßen sind aufgrund ihrer Rezeptur (viel Zucker und /oder viel Salz) mehrere Monate lang haltbar.

Zimmertemperatur. Hat sich oben auf der Masse etwas Flüssigkeit abgesetzt, einfach umrühren.

FAUSTREGEL: Sieht es noch gut aus und riecht und schmeckt es noch gut, ist es auch gut. Das kann auch lange nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums sein.

Beim Entnehmen immer auf sauberes Besteck achten!

104 Wie kaufe ich günstig ein?

Am günstigsten sind geplante Einkäufe mit einem Einkaufszettel, der planmäßig abgearbeitet wird.

Im Idealfall ist er in der Reihenfolge geschrieben, in der die Waren im Laden zu finden sind. Allerdings gehört zu einem brauchbaren Einkaufszettel ein vollständiger Essensplan für die Woche. So lassen sich (teure) Impulskäufe vermeiden.

Nicht vergessen vor dem Einkauf im Kühlschrank zu schauen, ob noch Reste aufzubrauchen sind. Generell gilt: Fertigprodukte sind teurer, als selber zu kochen. Saisonale und regionale Lebensmittel sind oft besonders günstig und besonders frisch: Blumenkohl im Winter, Salat im Sommer, Äpfel im Herbst etc.

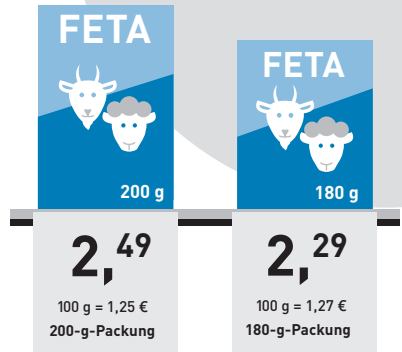
Auf Angebote achten. Wenn Produkte schnell verarbeitet oder gegessen werden, lohnen sich reduzierte Artikel, die kurz vor Ablauf des MHD sind.

Teure Waren stehen im Geschäft auf Augenhöhe, billiger ist es meistens oben oder unten in den Regalen. No-Name-Produkte sind meist genauso gut wie Markenware.

Abends oder am Samstagnachmittag sind Wurst, Fleisch, Fisch und Obst und Gemüse im Geschäft oft besonders günstig. Auch auf dem Wochenmarkt wird kurz vor Schluss noch mal ordentlich reduziert. Wasser zu kaufen, kannst Du Dir getrost sparen. Unser Trinkwasser ist von ausgezeichneter Qualität. Investiere lieber einmal in einen Wassersprudler. (Mehr Sparpotentiale im Haushalt findet Ihr in Tipp 91 auf Seite 84.)

105 Wie vergleiche ich Preise miteinander?

Ein Kostenvergleich von gleichen Produkten in unterschiedlichen Verpackungsgrößen ist mit dem Grundpreis möglich. Er gibt den Preis für 1 Kilogramm/100 Gramm oder 1 Liter/100 Milliliter an und ist eine Pflichtangabe am Warenregal. Oft stellt sich eine angeblich günstige Großpackung als Mogelpackung



Tipp 105: Beim Preisvergleich immer auf den Grundpreis achten.

heraus. Auch unterschiedliche Produkte lassen sich gut mit dem Grundpreis vergleichen. Da fällt z. B. schnell auf, dass das vermeintlich günstigere Produkt weniger Gewicht oder Inhalt hat und im Endeffekt teurer ist als das mit dem höheren Produktpreis.

106 Sind die Eigenmarken der Lebensmittelhändler gut?

Die Handelsmarken der großen Lebensmittelketten bieten gute und sehr gute Qualität günstig an. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist kaum zu toppen. Oft werden die Produkte nach den Vorgaben der Händler von großen Markenherstellern produziert. Bei Stiftung Warentest schneiden sie regelmäßig mit „gut“ und „sehr gut“ ab. In zahlreichen Tests