

Die Fakten zu häufigen Haushaltsirrtümern

Hilft Salz wirklich gegen Weinflecken auf Textilien? Können Kratzer auf der Teflonpfanne Krebs auslösen? Der K-Tipp liefert Fakten zu häufigen Alltagsmythen im Haushalt.



Salz hilft am besten gegen Weinflecken auf Textilien

Falsch. Ein Test der Uni Regensburg (D) zeigte: Ein mit Salz vorbehandelter Weinleck war nach dem Waschgang in der Maschine deutlich besser sichtbar als der Fleck, der vor dem Waschen nur mit Wasser übergossen wurde.

Tipp: Behandeln Sie Weinflecken auf Textilien ganz einfach mit Leitungswasser.



Fenster werden mit Zeitungen am saubersten

Falsch. Bei Fensterglas spielt es keine grosse Rolle, ob man sie mit Tuch, Haushaltspapier oder Zeitung reinigt. Beim Rahmen aber schon: Denn die Druckerschwärze hinterlässt auf weissen Rahmen und Fensterbänken hässliche Spuren.

Tipp: Für den Fensterputz am besten Mikrofaser Tuch und Fensterabzieher verwenden.



Schmutziges Geschirr muss vorgespült werden

Falsch. Denn wer das Geschirr von Hand vorspült, verschwendet viel Wasser, Energie und Spülmittel. In der Regel wird das Geschirr in der Maschine auch ohne Vorspülen sauber.

Tipp: Nur sehr grobe Essensreste sollte man vor dem Einräumen in die Maschine vom Geschirr entfernen.



Stahl- und Aluschalen gehören nicht ins Mikrowellengerät

Falsch. Wissenschaftler des Fraunhofer-Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung im deutschen Freising fanden heraus: Wer einige Regeln einhält, darf durchaus flache Stahl- und Aluminiumschalen verwenden.

Tipp: Metallschalen gleichmässig füllen und ohne Deckel in die Mikrowelle stellen. Sie sollten die Wände des Geräts nicht berühren.



Richtig sauber wird die Wäsche erst bei 60 Grad

Falsch. Aus hygienischen Gründen sollte man zwar Handtücher, Bettzeug oder stark verschmutzte Wäsche mit 60 Grad waschen. Tests von K-Tipp, «Saldo» und der Stiftung Warentest zeigten aber: Bei normal verschmutzter Wäsche reichen auch 30 oder 40 Grad.

Tipp: Hartnäckige Flecken lassen sich mit einem Pre-Wash-Mittel behandeln.



Zerkratzte Teflonpfannen sind krebserregend

Falsch. Erst bei 260 Grad fängt das Teflon an, sich zu zersetzen – dann können krebserregende Stoffe entstehen. Das zeigten US-Forscher des Haskell Laboratory for Toxicology and Industrial Medicine in Newark. Eine so hohe Temperatur schafft ein normaler Herd aber nicht. Sollte jemand tatsächlich ein Stück Teflon verschlucken, scheidet er es unverdaut wieder aus.



Rüstk Bretter aus Holz sind hygienischer als Plastikbretter

Falsch. Praxistests des K-Tipp (14/2013) und des «Gesundheitstipp» (17/2015) zeigten: Auf Brettern aus Plastik haften weniger Keime als auf Holzbrettern. Diese sind vor allem für Brot geeignet.

Tipp: Reinigen Sie Rüstk Bretter generell nach Gebrauch mit heissem Wasser sowie etwas Spülmittel und lassen Sie sie danach gut trocknen. (arb)