

Frisch und sauber - Die Küche mit Hausmitteln reinigen

Die Küche ist das Herzstück des Zuhauses - hier wird geschnippelt, gerührt, gebrutzelt und gelacht. Doch Fett, Krümel und Kalk machen sich gerne breit. Statt zur chemischen Keule zu greifen, kannst du mit einfachen Hausmitteln effektiv und umweltfreundlich reinigen.

Hier zeige ich dir, wie du deine Küche natürlich zum Strahlen bringst.

1. Allzweckreiniger aus Essig und Zitrone

Anwendung: Für Oberflächen, Kühlschrank, Küchenschränke

Zutaten:

- 1 Teil weißer Haushaltsessig
- 1 Teil Wasser
- Ein Spritzer Zitronensaft oder Zitronenschale (für frischen Duft)

So geht's: In eine Sprühflasche füllen, gut schütteln und auf die zu reinigenden Flächen sprühen. Kurz einwirken lassen, dann mit einem feuchten Tuch abwischen.

Vorteil: Desinfizierend, entfettend, antibakteriell

2. Natron gegen Fett und Eingebrauntes

Anwendung: Herd, Backofen, Töpfe, Spüle

So geht's:

- Eine Paste aus Natron (Backpulver geht auch) und etwas Wasser herstellen.
- Auftragen, 10-20 Minuten einwirken lassen und mit einem feuchten Schwamm abreiben.

Vorteil: Löst hartnäckige Verschmutzungen, geruchsneutralisierend

3. Zitronensäure gegen Kalk

Anwendung: Wasserkocher, Armaturen, Spüle

So geht's:

- 1 EL Zitronensäure in 500 ml warmem Wasser auflösen.
- Auf Kalkstellen geben oder im Wasserkocher aufkochen lassen (anschließend gut ausspülen!).

Vorteil: Natürlich, kraftvoll gegen Kalk, bringt Glanz

4. Spülbecken und Abfluss erfrischen

Hausmittel: Natron + Essig

So geht's:

- 3 EL Natron in den Abfluss geben
- 100 ml Essig hinterher gießen - es schäumt kräftig!
- Nach 10 Minuten mit heißem Wasser nachspülen

Vorteil: Reinigt, löst Fett, beseitigt schlechte Gerüche

5. Schneidebretter und Holzflächen reinigen

So geht's:

- Eine halbe Zitrone mit Salz bestreuen
- Über das Brett reiben - das zieht Gerüche und Flecken raus
- Mit warmem Wasser abspülen und trocknen

Vorteil: Natürlich desinfizierend, antibakteriell, erfrischend

Warum Hausmittel?

- Umweltfreundlich: Keine giftigen Rückstände im Wasser
- Gesund: Keine schädlichen Dämpfe
- Günstig: Spart Geld und Verpackung
- Wirkungsvoll: Bewährt seit Generationen

Tipp zum Abschluss

Bewahre deine Hausmittel in schönen Gläsern oder Flaschen auf, beschrifte sie liebevoll - so wird das Putzen fast zu einem kleinen Ritual.

Und wenn die Küche strahlt, strahlt auch das Herz.