

Tip(p)-top!

Praktische Ratschläge aus der

Königsberger Straße



So bekommen Sie den Backofen wieder richtig sauber!

Winterzeit ist Ofenzeit! Backofen und Herd werden in Deutschland vermutlich nur selten so viel genutzt wie in der Zeit um Weihnachten. Der elektrische Herd mit integriertem Ofen, der den allermeisten Menschen heute als selbstverständlich oder teilweise sogar als überholt erscheint, begann sich in der Bundesrepublik ab den 1950er Jahren durchzusetzen: Während 1945 erst ca. 23 % der bundesrepublikanischen Haushalte über einen Elektroherd verfügten, waren es 1964 bereits gut 47 %. Als teures Produkt, das zu einem der vielen neuen Statussymbole wurde, wurde das wertvolle Küchengerät penibel in Schuss gehalten. Denn damals wie heute hinterlassen Punsch, Plätzchen, Stollen und Weihnachtsbraten nicht nur ein wohliges Gefühl im Magen, sondern häufig auch hartnäckige Spuren auf dem Herd und im Ofen.

Noch in den 1950er Jahren empfahl der Haushaltsratgeber zur Reinigung von Elektroherden Wasser mit Zusatz des Reinigungsmittels IMI. In den 1990er Jahren wurde dieses allerdings als umweltschädlich eingestuft und wird daher nicht mehr produziert. Heute lässt sich der Backofen z. B. mit Soda-Paste umweltfreundlich säubern. Die Paste kann schnell selbst hergestellt werden:

Soda-Paste zum Reinigen von Backofen und Herd

Wasch- oder Reine Soda in einer Schale oder einem anderen Gefäß zu gleichen Teilen mit Wasser mischen. Beide Komponenten so lange verrühren, bis eine gleichmäßige Paste entsteht. Die Paste nun mit einem Schwamm, einem Pinsel oder einer alten Zahnbürste auf besonders verschmutzte, verkrustete oder fettige Stellen auftragen und 20 bis 30 Minuten einwirken lassen. Anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen.

Achtung: Soda, Soda-Staub oder entstehende Dämpfe können die Haut und Schleimhäute reizen! Deshalb sollten bei der Anwendung unbedingt Handschuhe getragen und die Räume gut gelüftet werden.