

Geheimtipp „Kartoffel“

Die Knolle als Helfer beim Frühjahrsputz – Rezept für Kartoffel-Spülmittel



Nicht mehr genießbare Kartoffeln können als schonendes, natürliches Reinigungsmittel verwendet werden. Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Berlin, 13. Dezember 2023. Die Kartoffel ist ein wahrer Allrounder in der Küche. Sie ist nicht nur ein gesundes und vielseitiges Lebensmittel, sondern kann auch beim Frühjahrsputz helfen. Dank ihrer Inhaltsstoffe können die Schalen oder das Kartoffelwasser nicht mehr genießbarer Kartoffeln auch zum Putzen oder im Garten genutzt werden. Wie das funktionieren kann und wie man aus Kartoffeln Geschirrspülmittel herstellt, erklärt die Kartoffel-Marketing GmbH.

Natürliche Inhaltsstoffe für Sauberkeit im Haushalt

Kartoffeln enthalten viel Stärke und Vitamin C und wirken in Kombination mit Wasser als Fettbinder. Außerdem findet sich in der Knolle Oxalsäure, die auch Bestandteil von Bleich- oder Anti-Rost-Mitteln ist. Durch ihre Inhaltsstoffe sind nicht mehr

zum Verzehr geeignete Kartoffelschalen und das Kartoffelwasser ein schonendes, natürliches Putzmittel und damit eine starke Alternative zu chemischen Reinigern.

Die Kartoffel als Allzweckreiniger

Die Kartoffel hat angefangen zu keimen und soll nicht mehr in den Topf? Kein Problem. Ob Edelstahl, Glas oder Textilien – das Behandeln mit der Innenseite der rohen Kartoffel und das anschließende Abwischen mit einem weichen, trockenen Tuch sorgt im Handumdrehen für gereinigte Oberflächen. Die Kartoffel kann als Politur einigen Materialien sogar neuen Glanz verleihen wie beispielsweise den verblichenen Kunststoffen bei alten Gartenmöbeln. Zum Frühjahrsputz gehört ebenso das Reinigen von Spiegeln und Fenstern, die mithilfe der Knolle streifenfrei geputzt werden können. Und auch Wasserflecken auf Edelstahltöpfen oder -armaturen können so entfernt werden. Die enthaltene Oxalsäure hilft in Kombination mit Backpulver, Rostflecken entgegenzuwirken.

Mit Kartoffelschalen lassen sich zum Beispiel Thermoskannen säubern. Dafür die Schalen mit Wasser aufgießen, schütteln und eine Viertelstunde einwirken lassen. Der Wasserkocher lässt sich auf diese Weise über Nacht ebenfalls entkalken.

Presseinformation

Selbst das Kartoffelwasser muss nicht mehr weggeschüttet werden, so wird alles genutzt und wiederverwertet. Nach der Zubereitung von gekochten Kartoffeln kann das benutzte Wasser unter anderem für die Fleckenentfernung bei Kleidungsstücken verwendet werden.

Rezept für Kartoffel-Spülmittel

Geschirrspülmittel auf Basis von Kartoffelschalen ist nicht nur supereinfach herzustellen, sondern auch 100 Prozent biologisch! Die nicht mehr essbaren Kartoffeln gründlich waschen und schälen. Die Schalen in ein verschließbares Gefäß geben, kochendes Wasser einfüllen und etwa eine Stunde abkühlen lassen. Gefäß kräftig schütteln, einige Zeit ruhen lassen und den Schüttel-Vorgang wiederholen, bis sich Schaum bildet. Wenn das Gebräu vollständig abgekühlt ist, das Gefäß in den Kühlschrank stellen. Etwa 12 Stunden nach dem Ansetzen die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und in eine Flasche füllen. Dann ist das Reinigungsmittel bereit für seinen Einsatz. Die Dosierung, je nach Menge, liegt bei etwa einer Tasse pro Geschirrberg.

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: www.die-kartoffel.de

Die Kartoffel auf **Instagram**: diekartoffel.de

Die Kartoffel auf **Facebook**: DieKartoffel

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 2.933

Keywords: Kartoffeln, Tolle Knolle, Frühjahrsputz, Haushaltshelfer, Reinigung

Weitere Pressemitteilungen zur tollen Knolle finden sich hier: www.kartoffelmarketing.de/presse.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Presseinformation

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Linda Künzel

E-Mail: presse-kmg@agentur05.de

Tel.: 0221 925454-817

Sachsenring 81 | 50677 Köln



gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank