

6 Dinge, die Sie nie in den Abfluss schütten sollten

Aus den Augen, aus dem Sinn? Nein. Manche Dinge lassen sich definitiv nicht einfach im Spülbecken entsorgen.

Es kann immer mal passieren, dass ein Erbsli aus dem Abtropfsieb hüpfert und im Ablauf verschwindet. Das ist weiter kein Problem, es landet irgendwann in der Kanalisation. Es gibt aber einige Dinge, die nicht ins Ablaufrohr geraten sollten, denn sie machen es dicht.

Und dann helfen manchmal weder Draht noch Rohrreiniger – dann muss der Fachmann ran. Sechs Dinge, die Sie niemals in den Abfluss kippen sollten.

Fett

Wohin mit dem Fett nach dem Pommes-Schmaus? Sicher nicht in den Abfluss, denn das Fett macht der Kanalisation schwer zu schaffen. Nicht nur bleibt allerhand dran kleben, es wird bei Abkühlung auch zu einer zähen Masse. Der Fettpfropf, der sich dadurch bildet, kann die Rohrleitung komplett verschliessen. Frittenöl gehört in den Spezialbehälter bei der Sammelstelle, Fett vom Anbraten kann man mit einem Küchenpapier aus der Bratpfanne aufsaugen und über den normalen Haushaltabfall entsorgen.

Teeblätter

Getrocknete Teeblätter nehmen im Kontakt mit Wasser an Volumen zu. Bei grösseren Mengen kann das dazu führen, dass das Rohr verstopft – erst recht, wenn dieses bereits vorher nicht mehr ganz sauber war.

Eierschalen

Nein, die quellen ganz sicher nicht auf. Dafür können sie ganz leicht im Rohr hängen bleiben, beispielsweise an Fettresten. Und tragen so wieder dazu bei, dass Schmutzpartikel hängen bleiben beziehungsweise angelagert werden.

Pasta

Ob Spaghetti, Hörnli oder Tagliatelle – in gekochtem Zustand werden Teigwaren schnell sehr klebrig und machen den Abfluss zu. Also beim Abgiessen besser ein etwas feineres Sieb verwenden, damit keine Pasta in den Ausguss gelangen kann.

Kartoffelschalen

Kartoffeln enthalten viel Stärke, und wenn sie lange genug im Wasser liegen, werden sie gummig und klebrig. Genauso passiert es mit den Schalen im Abflussrohr: Sie bleiben daran kleben und verstopfen es.

Gelatine

Gelatine quillt im Wasser auf und bildet beim Abkühlen ein festes Gel. Die perfekte Voraussetzung also, um das Abflussrohr zu verstopfen. Das gilt nicht nur für selbst angerührte Gelatine, sondern auch für fertige Puddinge und andere Süssspeisen.