



## Orangenschalen – im Haushalt verwenden<sup>1</sup>

Orangenschalen im Haushalt: Im Haushalt sind die Schalen von Orangen, Mandarinen und anderen Zitrusfrüchten ebenfalls kleine Alleskönner.

### Allzweckreiniger aus Zitruschalen

Dank der kalklösenden und fettlösenden Wirkung der Schalen lässt sich aus gesammelten Orangenschalen ein preiswerter, natürlicher und sehr effektiver Haushaltsreiniger herstellen. Schalen von Zitrusfrüchten (Zitronen, Orangen, Mandarinen – was gerade zur Hand ist) dicht in ein Gefäß füllen. Und mit unverdünntem Tafelessig (weißer Haushaltssessig) oder mit Essigessenz 1:4 mit Wasser verdünnt aufgießen, bis die Schalen völlig bedeckt sind. Für zwei bis drei Wochen stehen lassen, gelegentlich sanft schütteln und bei Bedarf Essig nachgießen. Die Schalen sollten immer vollkommen bedeckt sein, um Schimmel zu vermeiden. Dass der Reiniger fertig ist, erkennst du daran, dass der Essig sich dunkler färbt und nach Zitrusfrüchten duftet. Er besitzt eine hohe Kalklösekraft, verströmt einen angenehmen Duft und kann direkt unverdünnt angewendet werden. Gieße die Flüssigkeit durch ein feines Sieb und fülle sie z.B. in eine leere Sprühflasche deines früheren Reinigers. Ein Schuss Spülmittel oder Flüssigseife reduziert die Oberflächenspannung und sorgt dafür, dass der Reiniger gut auf glatten Oberflächen haftet. Für Natursteinböden, Linoleumböden oder Silikondichtungen stark verdünntes Essigwasser verwenden oder auf Zitronensäure oder Natron ausweichen.



### Einfacher Kalklöser

Die Schalen der Zitrusfrüchte beinhalten Zitronensäure, einen der besten Kalklöser überhaupt. Wenn die Armaturen der Dusche oder Küchenoberflächen Kalkspuren aufweisen, dann reibe einfach die Innenseite einer Orangenschale darüber. Der Kalk löst sich schnell und deine Wasserhähne funkeln wieder wie neu.

### Klarspüler für die Geschirrspülmaschine

Größere Schalenreste oder die Hälften ausgepresster Früchte ersetzen den Klarspüler und sind zugleich ein effektives Spülmaschinen-Deo, wenn sie in den Besteckkasten des Geschirrspülers gegeben werden. Die Zitronensäure hilft, das Wasser zu enthärten, und du erhältst gleichzeitig einen angenehm frischen Duft.

---

<sup>1</sup> <https://www.smarticular.net/orangenschalen-verwerten-getrocknete-mandarinen-schale-als-duft/>



## Weichspüler-Ersatz

Die meisten kommerziellen Weichspüler sind schlecht für die Umwelt, sie können aber durch einfache Hausmittel wie Essig oder Natron ersetzt werden. Aber auch Zitruschalen helfen beim Enthärten des Waschwassers und geben der Wäsche einen angenehmen Duft. Für diese Anwendung gib die Schalen in ein kleines Stoffsäckchen oder eine verwaiste Socke, knote sie zu und lege sie direkt zur Wäsche in die Waschtrommel.

## Gerüche entfernen

Wenn Plastikschränke oder Tupperdosen unangenehme Gerüche annehmen, reibe sie mit der Innenseite von Orangenschalen ein und wasche sie danach aus. Diese Behandlung hilft z.B. auch bei der gründlichen Reinigung eines Kühlschranks. In muffigen Räumen holt ein Blech mit ausgebreiteten Orangenschalen oder ein paar Schalen auf der Heizung ein frisch duftendes Wohnraumklima zurück. Und wenn dein Backofen unangenehm riechen sollte, lege einfach einige Orangenschalen auf ein Backblech und erwärme sie in der Restwärme nach dem Backen. Mit Zitronen- oder Orangenscheiben lässt sich auch schnell hartnäckiger Schmutz aus der Mikrowelle entfernen. Hierfür eine Schüssel mit dem Saft einer Zitrone, den Schalenhälften und 200 ml Wasser 2–3 Minuten auf höchster Stufe erhitzen und Wasserdampf ca. 5 Minuten einwirken lassen und Mikrowelle feucht auswischen.

## Motten fernhalten

Kleidermotten stören sich nicht nur am Geruch von Lavendel und Zedernholz, sie mögen auch den Geruch von Zitrusfrüchten nicht. Um die Motten fernzuhalten, lege einfach ein paar Schalenreste in den Schrank und wechsle sie nach ungefähr fünf bis acht Wochen aus, wenn die ätherischen Öle verflogen sind.

## Duftessenz herstellen

Die Schalen von Orangen und anderen Zitrusfrüchten enthalten viele ätherische Öle. Damit lassen sich schnell und einfach aromatische Duftessenzen herstellen, die in Duftlampen mit Kerzen ihren herrlichen Duft verteilen. Für die Essenz 1 Orange in Scheiben schneiden und in ein sauberes Einmachglas füllen. Gewürze nach Belieben hinzugeben, z.B. 1 Zimtstange und 1 TL Piment, und mit kochendem Wasser vollständig bedecken. Das Glas mit einem Deckel schließen, die Mischung bei Raumtemperatur abkühlen lassen und eine Woche im Kühlschrank ruhen lassen. Im Anschluss die angesetzte Duftessenz sieben bzw. filtern, in eine Duftlampe füllen und die Kerze anzünden. Nach einer Weile wird ein herrlicher Duft im ganzen Raum verteilt.



Die Düfte der Vorweihnachtszeit kannst du dir auch ohne ätherische Öle nach Hause holen. Dafür werden z.B. Mandarinen, Äpfel, Zitronen oder Orangen einfach in Scheiben geschnitten und zum Trocknen aufgehängt oder auf Tellern in die Nähe der Heizung gestellt. Während des



Trocknens setzen sie Duftstoffe frei, die sich in der ganzen Wohnung verteilen. Nach 1–2 Wochen sind die Früchte komplett getrocknet und können z.B. in die Weihnachtsdeko eingearbeitet werden. Die Äpfel kann man aber auch als Apfelchips verzehren.

Eine weitere Duftnote liefern Nelkenorangen. Dafür werden einfach die spitzen Enden der Nelken in die Schale einer ganzen Orange gesteckt. Die Orange kann man in einer Schale dann entweder in die Raumdekoration einarbeiten oder einfach so in eine Ecke stellen, in der sie den Duft verströmen soll.

**Orangenschalen als Dekoration:** Orangenschalen kann man auch einfach und vielseitig als Dekomaterial verwenden.

### Einfache Ölkerzen

Eine Ölkerzen herzustellen, funktioniert besonders gut mit Mandarinschalen. Du kannst aber auch Orangenschalen oder andere Zitrusfrüchte verwenden. Die Frucht wird hierfür halbiert (nicht entlang der Narbenseite!) und vorsichtig geschält, sodass die Schalenhälfte intakt und die innere Narbe der Orange als Docht erhalten bleibt. Anschließend einfach etwas Olivenöl einfüllen, den "Docht" anzünden, fertig!



### Deko-Sternchen und Christbaum-Anhänger

Mit Keksausstechern lassen sich nicht nur Plätzchen ausstechen, sondern auch Orangenschalen. Die fein duftenden Sterne, Bäumchen und andere Formen hübschen jeden Adventskranz, jeden Gabenteller und jede Fensterbank auf. Die ausgestochenen Teile müssen vollständig trocken. Wenn du sie einfach liegen lässt, rollen sie sich auf. Um das zu verhindern, lege eine Lage Küchenkrepp auf ein Brett, darauf deine Schalen-Motive und darüber noch eine Lage Küchenpapier. Bedecke das Ganze mit einem zweiten Brett und stelle einen schweren Topf oder ein anderes Gewicht darauf. Das Küchenkrepp und auch das Holz saugen die Feuchtigkeit auf und lässt deine Motive gleichmäßig trocknen, ohne dass sie sich verformen. Wichtig: Einmal täglich solltest du die Trocknung kontrollieren und die Schalen-Motive für eine Viertelstunde auslüften, damit die Feuchtigkeit verdunsten kann. Nach mehreren Tagen, je nach Dicke der Schalen, sind sie vollständig getrocknet und deformieren sich nicht mehr. Nun können sie mit einem Faden aufgehängt vielseitig eingesetzt werden.

### Rosen aus Orangenschalen

Wer die Orangenschale in einem langen zusammenhängenden Stück von der Frucht schneidet, kann die Schale zu einer duftenden "Rose" aufwickeln: Dafür eng gewickelt beginnen und nach außen hin lockerer werden beziehungsweise die entstandenen Blütenblätter nach dem Wickeln etwas zurechtzupfen und auffächern. Im Adventskranz oder auf der Fensterbank trocknet die Orangenschalenrose durch und dient mehrere Jahre als natürlicher Schmuck.



## Schälchen und Geschenkverpackungen

Halbierte Schalen kannst du auch trocknen lassen und zu Schalen für Teelichter, Schmuck oder als Geschenkverpackung weiterverwenden.

## Vogelfutter in Orangenschale

Im Winter lassen sich leere Orangenschalenhälften auch als dekorative farbenfrohe Vogelfutterspender nutzen. Hierfür aus den Orangenhälften Fruchtfleischreste entfernen. Noch ganze Früchte einfach halbieren und mit einem Teelöffel das Fruchtfleisch herauslösen. Für die Aufhängung etwa einen Zentimeter unter dem Rand an zwei gegenüberliegenden Seiten der Schalenhälfte ein Loch stechen und die Schnur für die Aufhängung von innen nach außen durch die Löcher schieben und mit Knoten befestigen. Mit ein oder zwei Schaschlik-Spießen quer durch die Schale geschoben haben die Vögel später auch eine Sitzgelegenheit. Für das Vogelfutter festes Pflanzenfett (zum Beispiel Kokosfett) bei schwacher Hitze in einem Topf verflüssigen. Alternativ Insektenfett, Rindertalg oder Schweineschmalz verwenden. Zu gleichen Teilen loses Vogelfutter zum flüssigen Fett hinzugeben und beides gründlich vermischen. Die Futtermischung mit einem Löffel in die Orangenhälfte füllen. Sobald das Fett erkaltet und fest geworden ist, können die kleinen Vogelfutterstellen aufgehängt werden. Das Fett dient den Vögeln als Nahrung und sorgt gleichzeitig dafür, dass das Futter auch bei viel Besuch an Ort und Stelle bleibt.