

RATGEBER • HAUSMITTEL • EINGEBRANNTES • SCHEIBE • BLECH

Backofen reinigen: Hausmittel im Test und was bei Eingebanntem wirklich geht

Backofen reinigen mit Hausmitteln: Natron, Backpulver, Zitrone und Essig im ehrlichen Vergleich. Dazu die Grenze, die dir kein Hersteller sagt – und wie die Backofenscheibe wieder klar wird.

Von Dieter Schmidt • Inhaber Phoenix Enzymreiniger • August 2026 • ca. 20 Min. Lesezeit



KURZ BEANTWORTET

Wie reinigt man den Backofen richtig? Phoenix Enzymreiniger löst Speisereste enzymatisch und Fett über Tenside, statt sie zu verätzen. 20 g Granulat ergeben 1 Liter Lösung. Innenraum einsprühen, 1 bis 2 Stunden einwirken lassen, feucht abnehmen. Hausmittel wie Natron und Backpulver wirken mechanisch als feines Scheuermittel, Zitrone und Essig als schwache Säure – beide kommen an Fett nur an der Oberfläche heran. Und eine Sache muss man wissen: Verkohlte, schwarz eingebrannte Krusten sind kein Fett mehr, sondern Kohlenstoff. Die lässt kein Reiniger einfach verschwinden, dort bleibt mechanische Arbeit. Was aufliegt, geht ab. Was ins Email eingebrannt ist, bleibt.

Wer **den Backofen reinigen mit Hausmitteln** will, findet im Netz drei Empfehlungen: Natron, Backpulver, Zitrone. Alle drei funktionieren – bei leichtem Fettfilm. Bei der eingebrannten Kruste vom Auflauf vor drei Wochen funktioniert keine davon so, wie die Anleitungen es versprechen.

Dieser Ratgeber sagt bei jedem Mittel, was chemisch passiert und wo es endet. Und er sagt auch, wo unser eigenes Produkt endet. Das ist ungewöhnlich für eine Herstellerseite, aber ehrlicher als die Alternative.

▼Inhaltsverzeichnis – vier Teile

Grundlagen

- [Warum sitzt Backofenfett so fest?](#)
- [Schritt für Schritt – so gehst du vor](#)

Die vier Bereiche

- **Teil 1 – Hausmittel im Test** · Natron · Backpulver · Zitrone · Essig
- **Teil 2 – Eingebranntes und wo die Grenze liegt**
- **Teil 3 – Backofenscheibe und Tür**
- **Teil 4 – Backblech, Rost und Herd**

Abschluss

- [Pyrolyse und Katalyse – wann braucht man noch etwas?](#)
- [Häufige Fragen](#)

Kurz gezeigt im Video

Phoenix Enzymreiniger – Kurz & knackig

- **Löst statt ätzt:** Protease knackt das Eiweiß-Gerüst, die Tenside lösen das freigelegte Fett – ohne Natronlauge
- **Kein Sprühnebel mit Lauge:** keine gereizten Atemwege, kein Handschuhzwang aus Ätzgründen
- **Materialschonend:** Email, Edelstahl, Glas und Dichtungsgummi vertragen die materialschonende Anwendung (pH 8,5–9)
- **Made in Germany:** Niedrigste niedrigste Wassergefährdungsklasse, Tenside zu mindestens 90 % biologisch abbaubar

Warum sitzt Backofenfett so fest?

Fett im Backofen ist nicht einfach Fett. Bei jedem Backvorgang passiert dreierlei gleichzeitig: Fett spritzt an die Wand, Eiweiß und Zucker aus dem Gargut lagern sich an, und die Hitze verändert das Ganze chemisch. Aus flüssigem Fett wird ein zäher, vernetzter Film – man nennt das **Polymerisation**.

Deshalb hilft Spülmittel dort nicht mehr. Spülmittel löst Fett, das noch Fett ist. Der polymerisierte Film ist eine andere Substanz geworden.

Und wenn es weitergeht, wird aus dem Film Kohlenstoff. Das ist die schwarze, glänzende Kruste. Sie ist chemisch fast nichts mehr – kein Fett, kein Eiweiß, nichts, woran ein Enzym oder eine Lauge angreifen könnte. Diesen Unterschied kennt fast keine Reinigungsanleitung, und er erklärt, warum manche Stellen einfach nicht weggehen.

Wie reinige ich den Backofen Schritt für Schritt?

1. **Ofen leeren** und abkühlen lassen, bis er sich nur noch lauwarm anfühlt. Nicht im heißen Ofen arbeiten – die Lösung verdampft, bevor sie wirkt.
2. **Anmischen:** 20 g Granulat zuerst in etwa 250 ml heißem Wasser vollständig auflösen – dabei aktivieren sich die Enzyme. Danach auf 1 Liter auffüllen.

3. **Großzügig einsprühen:** Rückwand, Seitenwände, Decke, Boden und die Innenseite der Tür. An senkrechten Flächen lieber zweimal dünn als einmal nass, sonst läuft es ab.
4. **Einwirken lassen:** 1 bis 2 Stunden bei leichtem Fettfilm, 3 bis 4 Stunden oder über Nacht bei alter Verkrustung. Tür dabei geschlossen halten, damit nichts antrocknet.
5. **Feucht abnehmen:** Mikrofasertuch, in eine Richtung. Bei dicker Auflagerung vorher mit einem Kunststoffschaber vorsichtig abheben.
6. **Zweiter Durchgang** auf hartnäckigen Stellen. Aufgeweichtes gibt beim zweiten Mal deutlich mehr nach.
7. **Mit klarem Wasser nachwischen** und die Tür zum Trocknen offen lassen.

Wie lange bleibt die angemischte Lösung wirksam?

Nach dem Anmischen 48 Std. volle Power, danach langsamer Abbau der Enzyme. Bis zu 20 Tage einsatzbereit.

Sicherheitshinweis

Für Kinder und Tiere unzugänglich aufbewahren. Nur nach Gebrauchsanweisung verwenden. Augen- und Hautkontakt vermeiden.

TEIL 1 VON 4

Backofen reinigen mit Hausmitteln – was hilft wirklich?

Backofen reinigen mit Hausmitteln: Natron, Backpulver, Zitrone, Essig und Spülmaschinentabs im ehrlichen Vergleich.

Wer den **Backofen reinigen mit Hausmitteln** möchte, hat gute Gründe: Sie sind billig, immer da und meist harmlos. Was sie nicht sind: gleichwertiger Ersatz für einen Reiniger, der auf polymerisiertes Fett ausgelegt ist. Diese Tabelle sagt bei jedem Mittel, was es tatsächlich tut.

Hausmittel	Was tatsächlich passiert	Wo es endet
------------	--------------------------	-------------

Natron Natriumhydrogencarbonat	Als Paste wirkt es vor allem mechanisch: feine Kristalle schmirgeln den Fettfilm ab. Leicht alkalisch, das hilft ein wenig gegen frisches Fett.	Nur an der Oberfläche. Polymerisiertes Fett bleibt. Und die Kristalle können Email mit der Zeit matt scheuern.
Backpulver	Enthält Natron plus ein Säuerungsmittel. Das Sprudeln beim Anfeuchten sieht nach Wirkung aus, es ist nur entweichendes Kohlendioxid.	Schwächer als reines Natron, weil das Natron durch die Säure schon teilweise verbraucht ist.
Zitronensaft	Schwache Säure. Löst Kalk und frische Zuckerreste, riecht angenehm.	Säure löst kein Fett. Bei eingebrannten Stellen passiert nichts.
Essig, Essigessenz	Stärkere Säure als Zitrone, gut gegen Kalk auf Blechen.	Dasselbe Problem: greift Fett nicht an. Dämpfe reizen die Atemwege im geschlossenen Ofen.
Soda Natriumcarbonat	Deutlich alkalischer als Natron, verseift Fett tatsächlich zu einem gewissen Grad.	Das wirksamste Hausmittel – greift aber Aluminium an und reizt die Haut.
Spülmaschinentab	Enthält Alkalien, Bleichmittel und oft selbst Enzyme. Wirkt aufgelöst in heißem Wasser.	Nicht für offene Flächen gedacht, hinterlässt Rückstände und ist schwer abzuspülen.
Rasierschaum	Enthält Tenside und etwas Alkali. Der Schaum haftet an senkrechten Flächen, statt abzulaufen – daher die Beliebtheit.	Reinigungswirkung entspricht mildem Spülmittel. Bei polymerisiertem Fett passiert nichts, dafür bleiben Duft- und Pflegestoffe zurück, die man wieder abwaschen muss.
Handelsüblicher Backofenspray	Natronlauge. Verseift Fett zuverlässig und schnell.	Ätzend. Sprühnebel reizt Augen und Atemwege, Handschuhe sind Pflicht, Aluminium und manche Dichtungen leiden.

Phoenix Enzymreiniger	Protease knackt das Eiweiß-Gerüst, die enthaltenen Tenside lösen das freigelegte Fett. Genau aus diesen beiden Bestandteilen besteht Backofenschmutz. Wirkt auch im aufgeweichten Film, nicht nur an der Oberfläche.	Braucht Zeit statt Kraft: 1 bis 4 Stunden. Und an verkohlter Kruste endet auch er — siehe Teil 2.
------------------------------	--	---

Natron und Essig zusammen ist der häufigste Fehler. Die beiden neutralisieren sich gegenseitig zu Natriumacetat und Wasser. Das Aufschäumen wirkt spektakulär, übrig bleibt Salzwasser. Wenn schon Hausmittel, dann eines nach dem anderen.

TEIL 2 VON 4

Geht Eingebanntes im Backofen wirklich weg?

Der Abschnitt, den kein Hersteller gern schreibt.

„Eingebannt“ ist kein einheitlicher Zustand. Es gibt drei Stufen, und sie verhalten sich völlig unterschiedlich.

Stufe	Woran du sie erkennst	Was möglich ist
1. Fettfilm	Klebrig, gelblich-braun, gibt auf Fingerdruck nach	Enzymatisch gut lösbar. 1 bis 2 Stunden reichen.
2. Polymerisierte Schicht	Zäh, dunkelbraun, matt, lässt sich mit dem Fingernagel ritzen	Lösbar, braucht aber Zeit: 3 bis 4 Stunden oder über Nacht, meist zwei Durchgänge.
3. Verkohlte Kruste	Schwarz, glänzend, hart, springt beim Kratzen splittrig ab	Hier endet die Chemie. Das ist Kohlenstoff, kein organisches Substrat mehr. Der Reiniger weicht die Ränder auf und verkürzt das Einweichen — die Kruste selbst muss mechanisch ab.

Verfärbung im Email	Bräunlicher Schatten, glatt, lässt sich nicht ritzen	Bleibt. Das ist kein Belag mehr, sondern verändertes Material. Kein Reiniger stellt Email wieder her.
----------------------------	--	---

Der Merksatz: Was auf dem Material liegt, geht ab. Was im Material verändert ist, bleibt.

Das gilt für jeden Reiniger, auch für Natronlauge. Ein Backofenspray, das verkohlte Kruste angeblich auflöst, löst in Wahrheit das aufgeweichte Material drumherum, und die Kruste fällt ab. Genau das leisten Enzyme auch – nur ohne Ätzwirkung.

Backofen reinigen mit Hausmitteln bei verkohlter Kruste – was tatsächlich hilft

- **Lange einweichen statt stark schrubben.** Über Nacht mit der Lösung benetzen, ein feuchtes Tuch auf die Stelle legen, damit nichts antrocknet.
- **Kunststoffschaber, kein Metall.** Metall hinterlässt Kratzer im Email, in denen sich beim nächsten Mal noch mehr festsetzt.
- **Am Rand ansetzen, nicht in der Mitte.** Aufgeweichte Krusten lösen sich von außen nach innen.
- **Mehrere kurze Durchgänge** bringen mehr als ein langer mit Gewalt.
- **Bei ganzflächiger Verkohlungs:** Pyrolyse, wenn dein Gerät sie hat. Dazu Teil 4.



BONUS-AKTION

Findest du alle versteckten Katzen? – 10 % Rabatt sichern

Spiel mit beim Wohnzimmer-Wimmelbild – wer alle Katzen entdeckt, bekommt sofort einen persönlichen Rabatt-Code.

[Zum Suchspiel →](#)

Wie wird die Backofenscheibe wieder klar?

Warum die Scheibe von innen beschlagen aussieht — und was zwischen den Scheiben sitzt.

Wer den **Backofen reinigen mit Hausmitteln** will, scheitert an der Scheibe besonders oft: Natronpaste schmirgelt Glas nicht sauber, sie hinterlässt Schlieren. Die **Backofenscheibe** ist der Bereich, an dem man den Zustand des Ofens sofort sieht. an dem man den Zustand des Ofens sofort sieht.

Die innere Scheibe reinigen

Großzügig einsprühen, 30 bis 60 Minuten einwirken lassen, mit einem Mikrofasertuch abnehmen und mit einem zweiten trockenen nachpolieren. Bei starkem Belag hilft ein Glasschaber mit frischer Klinge — flach ansetzen, nie kippen. Glas verträgt das, Email nicht.

Zwischen den Scheiben

Der braune Schleier zwischen den Glasscheiben ist Fettdampf, der über die Jahre durch die Belüftung gezogen ist. Von außen kommt man da nicht heran. Bei den meisten Geräten lässt sich die Tür aushängen und die innere Scheibe entnehmen — bei Bosch, Siemens und Neff meist über zwei Clips an der Oberkante.

Sieh vorher in die Bedienungsanleitung deines Geräts. Manche Türen haben eine Scharniersicherung, die gelöst werden muss, sonst schnappt das Scharnier zu.

Türdichtung

Die Gummidichtung nur feucht abwischen, nie einweichen und nie schaben. Wird sie hart oder rissig, schließt der Ofen nicht mehr dicht, und der nächste Fettfilm zieht direkt an die Scheibe.

Backblech, Rost und Ceranfeld reinigen mit Hausmitteln oder Enzymen?

Alles, was aus dem Ofen herauskommt – und die Flächen daneben.

Teil	Vorgehen	Worauf achten
Backblech, emailliert	In die Spüle legen, mit Lösung bedecken, 2 bis 4 Stunden einwirken	Kein Stahlschwamm. Kratzer im Email sind der Anfang vom nächsten Problem.
Backblech, antihaftbeschichtet	Nur einsprühen und feucht abnehmen, nicht einweichen	Beschichtungen mögen weder Dauernässe noch Alkalien. Deshalb hier kein Soda.
Backofenrost, Gitter	Flach in eine Wanne oder Badewanne legen, mit Lösung bedecken, über Nacht	Badewanne vorher mit einem Handtuch auslegen, sonst gibt es Kratzer in der Emaille.
Fettpfanne	Wie das Blech, aber mehr Lösung – sie fasst deutlich mehr	Bei starker Verkrustung erst grob abheben, dann einweichen.
Ceranfeld, Glaskeramik	Aufsprühen, 15 bis 30 Minuten, mit Glasschaber flach abziehen	Übergekochter Zucker muss sofort weg, solange er warm ist – er ätzt sich sonst in die Oberfläche ein.
Grillrost	Wie der Backofenrost, über Nacht einweichen	Gusseiserne Roste danach trocknen und einölen, sonst rosten sie.
Dunstabzugsfilter	Metallfilter in heiße Lösung legen, 1 bis 2 Stunden	Aktivkohlefilter nicht waschen – die werden ersetzt, nicht gereinigt.

Pyrolyse und Katalyse – brauche ich dann noch einen Reiniger?

Pyrolyse heizt den Ofen auf etwa 500 °C und verbrennt alles Organische zu Asche. Das funktioniert, hat aber drei Haken: Der Vorgang dauert zwei bis drei Stunden und braucht entsprechend Strom, die Küche riecht, und Bleche, Roste und Dichtungen müssen raus, weil sie die Temperatur nicht vertragen. Hersteller empfehlen, sie nicht öfter als ein paar Mal im Jahr zu nutzen.

Katalytische Wände arbeiten mit einer porösen Beschichtung, die Fett bei über 200 °C nach und nach abbaut. Sie funktionieren nur bei dünnem Fettfilm, und sie dürfen nie mit Reiniger behandelt werden – das verstopft die Poren dauerhaft. Boden und Tür sind bei diesen Geräten meist nicht katalytisch, die musst du ohnehin von Hand machen.

Für den Alltag zwischendurch, für Scheibe, Tür, Blech und Rost, bleibt es beim klassischen Backofen reinigen mit Hausmitteln oder Enzymen. Und wer regelmäßig nachwischt, kommt gar nicht erst in die Lage, die Pyrolyse zu brauchen.

Häufige Fragen zum Backofen reinigen

▼Backofen reinigen mit Hausmitteln – wie geht das mit Natron?

Phoenix Enzymreiniger arbeitet anders als Natron und deshalb der ehrliche Vergleich: Natron als Paste wirkt vor allem mechanisch, die feinen Kristalle schmirgeln den Fettfilm ab. Das hilft bei frischem Fett und erreicht polymerisierte Schichten nicht. Wer es trotzdem probieren will: Paste aus Natron und Wasser anrühren, aufstreichen, mehrere Stunden einwirken lassen, feucht abnehmen – und mit einem Kunststoffschaber statt Stahlschwamm arbeiten.

▼Was bringt Backpulver im Backofen?

Weniger als reines Natron. Backpulver enthält neben Natron ein Säuerungsmittel, das einen Teil davon bereits verbraucht hat. Das Sprudeln beim Anfeuchten ist entweichendes Kohlendioxid, keine Reinigungswirkung. Phoenix Enzymreiniger setzt

stattdessen an der Ursache an: Enzyme spalten Eiweiß und Stärke, Tenside lösen das Fett.

▼ Hilft Zitrone gegen Backofenfett?

Gegen Kalk und frische Zuckerreste ja, gegen Fett nicht. Zitronensäure löst kein Fett — das ist eine Frage der Chemie, nicht der Menge. Phoenix Enzymreiniger löst das Fett über die enthaltenen Tenside, die Protease knackt das Eiweiß, das den Schmutz zusammenhält.

▼ Geht Eingebanntes im Backofen überhaupt weg?

Das kommt auf die Stufe an. Ein klebriger Fettfilm und eine zähe polymerisierte Schicht lösen sich enzymatisch vollständig, letztere braucht 3 bis 4 Stunden oder eine Nacht. Eine schwarze, glänzende verkohlte Kruste ist dagegen Kohlenstoff und kein organisches Substrat mehr — Phoenix Enzymreiniger weicht die Ränder auf und verkürzt das Einweichen, abheben musst du sie mit einem Kunststoffschaber. Und eingebrannte Verfärbungen im Email bleiben, das ist verändertes Material und kein Belag.

▼ Wie bekomme ich die Backofenscheibe wieder klar?

Phoenix Enzymreiniger großzügig auf die Scheibe geben, 30 bis 60 Minuten einwirken lassen, feucht abnehmen und mit einem trockenen Tuch nachpolieren. Bei hartnäckigem Belag hilft ein Glasschaber mit frischer Klinge, flach angesetzt. Sitzt der Schleier zwischen den Scheiben, muss die Tür geöffnet und die innere Scheibe entnommen werden.

▼ Kann ich Natron und Essig kombinieren?

Besser nicht. Die beiden neutralisieren sich gegenseitig zu Natriumacetat und Wasser. Das Aufschäumen sieht nach Wirkung aus, übrig bleibt Salzwasser. Phoenix Enzymreiniger braucht keine Kombination, die Enzyme arbeiten allein.

▼Wie reinige ich ein eingebranntes Backblech?

Phoenix Enzymreiniger in die Spüle geben, das Blech vollständig bedecken und 2 bis 4 Stunden einwirken lassen. Bei antihaftbeschichteten Blechen nur einsprühen und feucht abnehmen, nicht einweichen – Beschichtungen mögen weder Dauernässe noch Alkalien. Kein Stahlschwamm, Kratzer im Email sind der Anfang vom nächsten Problem.

▼Ist der Reiniger für Kinder und Haustiere sicher?

Phoenix Enzymreiniger ist nicht kennzeichnungspflichtig, chlorfrei und trägt die Wassergefährdungsklasse 1 (schwach wassergefährdend). Trotzdem gilt: Für Kinder und Tiere unzugänglich aufbewahren. Nur nach Gebrauchsanweisung verwenden. Augen- und Hautkontakt vermeiden.

▼Muss ich Handschuhe tragen?

Aus Ätzgründen nicht – Phoenix Enzymreiniger ist nur leicht alkalisch (pH 8,5–9) und enthält keine Natronlauge. Handschuhe sind trotzdem angenehm, weil der Reiniger entfettet und die Haut nach längerem Kontakt spannt.

▼Wie oft sollte ich den Backofen reinigen?

Backofen reinigen mit Hausmitteln oder Enzymen wird deutlich leichter, wenn man nicht wartet: Wer nach dem Backen die groben Spritzer feucht abnimmt, solange der Ofen noch lauwarm ist, braucht die große Runde nur zwei- bis dreimal im Jahr. Der Unterschied ist erheblich: Frisches Fett geht in Minuten ab, polymerisiertes braucht Stunden, verkohltes gar nicht mehr vollständig.

▼Kann ich damit auch das Ceranfeld reinigen?

Ja. Phoenix Enzymreiniger aufsprühen, 15 bis 30 Minuten einwirken lassen und mit einem Glasschaber flach abziehen. Übergekochter Zucker ist die Ausnahme: Der muss sofort weg, solange er warm ist, sonst ätzt er sich in die Glaskeramik ein und hinterlässt eine matte Stelle, die bleibt.

▼Funktioniert Rasierschaum im Backofen?

Er haftet gut an senkrechten Flächen, das ist der ganze Vorteil. Die Reinigungswirkung entspricht mildem Spülmittel – bei polymerisiertem Fett passiert nichts, und Duft- und Pflegestoffe bleiben zurück. Phoenix Enzymreiniger haftet ebenfalls, wenn du zweimal dünn statt einmal nass sprühst, und löst dabei mit den Tensiden auch das Fett.

▼Brauche ich das Produkt, wenn mein Ofen Pyrolyse hat?

Für den Innenraum seltener, für alles andere schon. Bleche, Roste, Fettpfanne und Dichtungen müssen vor der Pyrolyse herausgenommen werden und werden dabei nicht mitgereinigt. Auch Tür und Scheibe bleiben in vielen Geräten außen vor.

DIE VIER TEILE IM ÜBERBLICK

Backofen reinigen Hausmittel Eingebrauntes

Backofenscheibe reinigen Backblech und Rost

Backofen reinigen Natron Backofen reinigen Backpulver Backofen reinigen Zitrone

Essig und Soda Rasierschaum Verkohlte Kruste Backofentür reinigen Ceranfeld

Grillrost Pyrolyse Polymerisation

Warum Granulat statt Fertiglösung?

PHOENIX: Deine Vorteile

FRISCH ANMISCHEN

Granulat nach Bedarf mit Wasser ansetzen. Du bestimmst die Menge.

MENGEN KLAR PLANEN

100 g ergeben bei 20 g pro Liter 5 Liter Reinigungslösung.

VIELSEITIG REINIGEN

Enzyme für Eiweiß- und Stärkerückstände; Tenside unterstützen das Ablösen.

Gebrauchsanweisung und Materialverträglichkeit beachten.

Kein Gefahrgut

Granulat-Konzentrat reist im Briefumschlag-Format, kein ADR-Aufschlag

Menge nach Bedarf

1 Liter reicht für einen kompletten Backofen inklusive Tür

Frisch = mehr Power

Frisch angemischt volle Aktivität, danach langsamer Abbau

Für Gastro

500-g- und 1-kg-Gebinde für Konvektomaten und Fritteusen

Weiter im Phoenix-Ratgeber



Zum Produkt

Granulat-Konzentrat, 20 g ergeben 1 Liter



Wie Enzyme arbeiten

Tenside (Fett), Protease (Eiweiß) und Amylase (Stärke)



Schimmel-Ratgeber

Wand, Fenster, Textil und Hausmittel

Teilen:

 WhatsApp

 Facebook

 X

 Link kopieren

PHOENIX Enzymreiniger® · phoenix-enzymreiniger