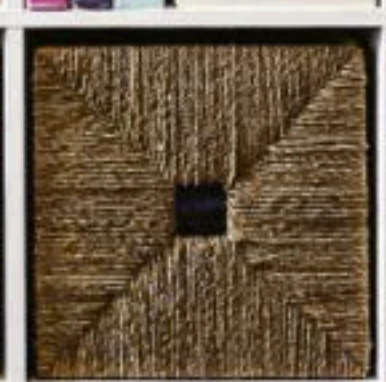
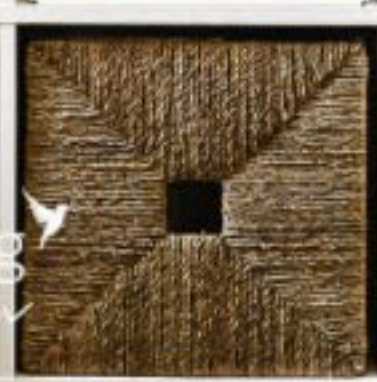
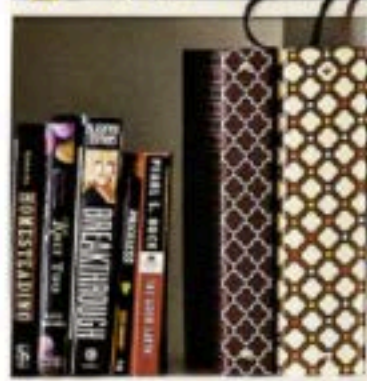




Toni Hammersley

PLATZ SCHAFFEN

Wie Sie Ihr Zuhause
optimal organisieren



Toni Hammersley

PLATZ

SCHAFFEN



PLATZ

SCHAFFEN

WIE SIE IHR ZUHAUSE
OPTIMAL ORGANISIEREN

Toni Hammersley



TEIL EINS

Küche + Essen

- 001 Die Küche neu erfinden
- 002 In Bereiche einteilen
- 003 Die Küche abends aufräumen
- 004 Selbstgemachter Reiniger
Profitipp: Natron und Zitrone
- 005 Gewürze neu sortiert
- 006 Das Wichtigste in Reichweite
- 007 Über das Regal hinausschauen
- 008 Kochbesteck kategorisieren
- 009 Ordnung in den Schubladen
- 010 Deckel und Böden separat verwahren
- 011 Neue Ideen für Töpfe und Pfannen
- 012 Teller in Spülnähe lagern
Profitipp: Alles einpacken
- 013 Arbeitsflächen freimachen
- 014 Ordnung halten
- 015 Einen Backbereich einrichten
- 016 Grundausrüstung
für das Backen
- 017 Ein eigener Getränkebereich
- 018 Eine kleine Hausbar einrichten
- 019 Blick in den Kühlschrank
- 020 Alles beschriften
- 021 Gefrierschrank mit System
- 022 Gefrierbrand vermeiden
- 023 Ab in die Truhe
- 024 Genauer Gerätecheck
- 025 Nach Zweck ordnen
- 026 Lieblingsgeräte immer griffbereit
- 027 Töpfe und Pfannen lagern
- 028 Umweltschonende Reinigungsmittel
- 029 Den Backofen mit Natron reinigen
- 030 Ordnung unter der Spüle
- 031 Eine Spüle, die strahlt
- 032 Schubladenkram sortieren
- 033 Mehr Platz in einer kleinen Küche

034 Mehr Flächen

035 Platz für Müll

036 Hoch hinaus

WOCHE 1: DIE KÜCHEN-AUFGABE

037 Einen Ordner für Rezepte anlegen

038 Dosen platzsparend stapeln

039 Arzneien und Vitamine richtig lagern

040 Das „Einzelfach“ verwenden

041 Ordnung in der Speisekammer

042 Aufbewahrung für Konservendosen

043 Die Türen nutzen

044 Inventur machen

045 Praktische Aufbewahrung

Vorher/Nachher: Speisekammer

046 Snacks für unterwegs

047 Ein Bereich fürs Pausenbrot

048 Mahlzeiten im Voraus planen

049 Effektiv einkaufen

Profitipp: Auftauen

050 Mehr Abwechslung mit Themenmenüs

051 Tiefkühltruhe nutzen

WOCHE 2: DIE SPEISEKAMMER-AUFGABE

052 Das Esszimmer einrichten

053 Die Sammlung präsentieren

Profitipp: Strikte Trennung

054 Ein Schrank für das Geschirr

055 Problemzone Esstisch

056 Raum im Raum

057 Eine Dinnerparty auf kleinstem Raum

Vorher/Nachher: Esszimmer

058 Eine lockere Party geben

Profitipp: Draußen essen

059 Bereit für jede Party

060 Picknick-Zubehör aufbewahren

WOCHE 3: DIE ESSZIMMER-AUFGABE

TEIL ZWEI

Wohnen + Aufbewahren

- 061 Der erste Eindruck
- 062 Eigene Bereiche für Wichtiges
- 063 Alles neu im Eingangsbereich
- 064 Eingangsbereich auf kleinem Raum
- 065 Einrichten eines Schmutzraums
- 066 Den Raum ausstatten
- 067 Die Treppe nutzen

Woche 4: Die Startrampen-Aufgabe

- 068 Mehr Liebe fürs Wohnzimmer
- 069 Einen Putzplan einhalten
- 070 Wohnbereiche
- 071 Neue Ordnung im Bücherregal
- 072 DVDs verwalten
- 073 Die Unordnung besiegen
- 074 Möbel mit Mehrzweck
- 075 Stauraum einbauen
- 076 Kleiner Raum ganz groß
- 077 Platzsparende Möbel

Vorher/Nachher: Bücherregale

Woche 5: Die Wohnzimmer-Aufgabe

- 078 Das Schlafzimmer entstressen
- 079 Die Gelegenheit nutzen
- 080 Gute Nacht
- 081 Wäschespray selbst gemacht
- 082 Stauraum maximieren
- 083 Die Kommode unterteilen
- 084 Schmuck lagern
- 085 Kreativ denken

Woche 6: Die Schlafzimmer-Aufgabe

- 086 Das Gästezimmer ausstatten
- 087 Das Badezimmer für Gäste einrichten
- 088 Die Gäste verwöhnen
- 089 Gäste auf kleinem Raum
- 090 Improvisierter Nachttisch
- 091 Das perfekte Kinderzimmer

- 092 Antiker Schrank für das Baby
- 093 Ein funktionales Kinderzimmer
- 094 Eine Spielecke einrichten
- 095 Herrscher des Kleiderschranks
- 096 Schuhe einmal anders präsentiert
- 097 Jeden Platz nutzen

Profitipp: Verschenken

- 098 Lagern nach Jahreszeiten
- 099 Nach Farben sortieren

Profitipp: Motten raus

Vorher/Nachher: Kleiderschrank

Woche 7: Die Kleiderschrank-Aufgabe

- 100 Kinderschränke aufräumen
- 101 Ordnung für kleine Schuhe
- 102 Accessoires aufbewahren
- 103 Saisonale Kleidung raus

Woche 8: Die Kinderschrank-Aufgabe

- 104 Wäscheschrank mit System
- 105 Falten eines Spannbettlakens

Woche 9: Die Wäscheschrank-Aufgabe

- 106 Badezimmer täglich putzen
- 107 Alles in der Nähe
- 108 Mehr Frische mit ätherischen Ölen
- 109 Ein kleines Badezimmer optimal nutzen
- 110 Aufbewahrung
- 111 Licht und Farben
- 112 Liebe zum Detail
- 113 Das Badezimmer als Oase der Entspannung
- 114 Wohlige Wärme
- 115 Ein eigener Whirlpool
- 116 Ordnung in den Badschränken
- 117 Natürliche Reiniger selbst machen

Vorher/Nachher: Badezimmer

Woche 10: Die Badezimmer-Aufgabe





Always
keep your
beautiful
imagination
& exquisite
humor.

TEIL DREI

Arbeitsbereiche + Garten

118 Das Heimbüro in Bereiche aufteilen

119 Papierchaos bändigen

120 Eine Box für Andenken

121 Dokumente ordnen

122 Alles nach System

123 Auf die Steuer vorbereiten

Profitipp: Dokumentieren

WOCHE 11: DIE BÜRO-AUFGABE

124 Ein eigener Bereich für Hausaufgaben

Profitipp: Schulordner

125 Kaffeebereich im Heimbüro einrichten

126 Eine eigene Bibliothek

127 Bastelzubehör aufbewahren

128 Ein Bereich zum Verpacken von Geschenken

Vorher/Nachher: Bastelbereich

129 Heimbüro im Kleinformat

Profitipp: Büro auf Rollen

130 Ordnung in den Spielbereichen

131 Allabendliches Aufräumen

Profitipp: Spiele am Spielort

132 Das Spielzimmer aufräumen

133 Puzzleteile

134 Spieltisch bei Bedarf

135 Tiere ins Netz

136 Ein Zelt bauen

Profitipp: ABC-Kisten

WOCHE 12: DIE SPIELZIMMER-AUFGABE

137 Das Beste für die Wäsche

138 Schuhregal als Flaschenhalter

139 Fundstationen einrichten

Profitipp: Persönliche Note

140 Gerne Waschen

141 Nichts Falsches in den Trockner

142 Waschmittel

WOCHE 13: DIE WASCHKÜCHEN-AUFGABE

143 Einen Fitnessraum einrichten

Profitipp: Gerüche vermeiden

144 Was gehört in die Sporttasche?

145 Simple Training

146 Zeit für den Dachboden

147 Dachboden entrümpeln

148 Den Keller besser nutzen

149 Ungenutzte Orte entdecken

Profitipp: Verteiler mit Taschenlampe

150 Ein kleines Gewächshaus

151 Ein trockener, sauberer Keller

152 Vorsicht bei archivierten Gegenständen

153 Das Gerätehaus

154 Weihnachtsdeko aufbewahren

155 Poolzubehör lagern

156 Die perfekte Veranda

157 Vertikale Gärten

Profitipp: Entlang der Eingrenzung

158 Stoffe für draußen

159 Alles neu in der Garage

160 Sicherheit in der Garage

Profitipp: Werkzeug lagern

161 Saisonales Zubehör lagern

162 Sauber halten

163 Abschiedsbereich einrichten

Vorher/Nachher: Garage

WOCHE 14: DIE GARAGEN-AUFGABE

164 Ordnung im Auto

165 Für Notfälle gerüstet sein

166 Angenehme Reise

WOCHE 15: DIE AUTO-AUFGABE

Register

Danksagung

Über die Autorin





In unserem Zuhause achten wir auf Ausgleich. An den meisten Tagen ist der Hund hinter der Katze her und das Essen kocht auf dem Herd über. Berge von Wäsche, eine Spüle voller Teller und ungemachte Betten schreien nach Aufmerksamkeit. Zwischen den chaotischen Tagen, wenn die Hektik nachlässt, sieht man aber auch Staubsaugerspuren am Teppich, eine blankpolierte Kühlschrankschranktür und einen Hauch Ordnung in der Speisekammer. Ausgleich statt Perfektion – das Geheimnis für ein glückliches Zuhause. In diesem Buch zeige ich Ihnen, wie auch Sie dieses Gleichgewicht erhalten und Ihr Zuhause wieder lieben wie am ersten Tag.

Jeder Bereich wird behandelt: Wir durchkämmen, entrümpeln, verschenken und sortieren. Wöchentliche Aufgaben mit Checklisten sollen das Arbeiten interessanter und einfacher gestalten. Jede Aufgabe konzentriert sich auf einen Wohnbereich; den Anfang macht die Küche. Es gibt Lösungen für häufige Ordnungsprobleme und dazwischen motivierende Bilder. Am Ende des Buchs wird das Chaos beseitigt und Ihr Zuhause wieder ein aufgeräumter Ort sein.

Also ran ans Durcheinander! Erobern Sie Ihren Platz zurück! Nehmen Sie sich für die Aufgaben alle Zeit, die Sie brauchen, und lassen Sie sich von diesem Buch inspirieren. Denken Sie daran: Der Weg ist das Ziel.

Alles Liebe,
Toni



BAKERY

Küche+Essen

Die Küche ist mein liebster Ort in unserem Haus. Hier kann ich beim Dekorieren, Einrichten, Kochen und Backen meine Kreativität entfalten. Im Lauf der Jahre wurde aus einer Chaoscüche ein stimmiger, ordentlicher Raum. Nach vielen Versuchen fand ich neue Systeme, die für meine Familie funktionierten und die ich in diesem Kapitel mit Ihnen teilen werde, damit auch Sie das Beste aus Ihrer Küche machen – egal, wie viel oder wie wenig Platz Sie haben. Danach ist das Esszimmer dran, das auch nicht vergessen werden darf. Indem diese beiden Räume verknüpft und mit möglichst vielen Ordnungslösungen bereichert werden, können Sie das Chaos verringern und die Aufbewahrungsmöglichkeiten verbessern, damit Sie diese Bereiche voll auskosten können.



001 DIE KÜCHE NEU ERFINDEN

Die Küche ist das Herz des Hauses. Ein gut durchdachter Raum optimiert das Kochen, Backen und Saubermachen – und maximiert Zeit und Produktivität. Bevor Sie mit dem Ausräumen beginnen, schreiben Sie einen Plan auf. Wie viele Fächer und Schubladen gibt es? Was muss geordnet werden? Welche Bereiche werden für welche Arbeiten genutzt? Wie viele Küchengeräte und welches Geschirr können Sie entbehren und wie viel Platz entsteht dadurch? Bringen Sie Ihre Ideen detailliert zu Papier. Wenn Ihr Plan fertig ist, können Sie sich an die Arbeit machen.

002 IN BEREICHE EINTEILEN

Die Küche ist am effizientesten, wenn man Sie aufgliedert. Es gibt fünf Hauptbereiche: Kochen, Zubereitung, Reinigung, Aufbewahrung und Lebensmittel. Alles in der Küche sollte in eine dieser Kategorien passen. Was sich nicht einordnen lässt, gehört vielleicht nicht in die Küche.

A. KOCHEN In den Kochbereich gehören Gewürze, Öl und Essig, Geschirr, Töpfe und Pfannen, Topflappen, Untersetzer und andere Küchenhelfer.

B. REINIGUNG Alle Utensilien zum Saubermachen der Küche gehören in diesen Bereich, der sich meist um Geschirrspüler und Spüle zentriert. Unter anderem sind das Reinigungsmittel, Gegenstände unter der Spüle (Schwämme, Küchenrollen, Mikrofaserntücher, Müllbeutel, Spülmaschinentabs) sowie verschiedene Mülleimer.



C. ZUBEREITUNG In diesem Bereich befindet sich alles für die Zubereitung von Speisen. Hier finden sich unter anderem Rührschüsseln, Messer, Schneidebretter, Küchengeräte, Mixer und weitere Utensilien. Innerhalb dieses Bereichs bilden sich spezielle Unterbereiche, zum Beispiel die Back- und Pausenbrotbereiche (siehe Nr. 015, 047).

D. AUFBEWAHRUNG Hier befinden sich Tupperdosen, das Besteck, Teller, Gläser und kleine Geräte.

E. LEBENSMITTEL Die Speisekammer ist der Lebensmittelbereich. Wenn Sie keinen eigenen Raum dafür haben, verwenden Sie ein paar Kästen oder einen Schrank als Vorratslager für Lebensmittel.

Kücheninseln sind ideale Allzweckbereiche, die als Stauraum oder zum Zubereiten von Speisen dienen können.







003 DIE KÜCHE ABENDS AUFRÄUMEN

Nichts ist so schön, wie morgens einen sauberen Raum vorzufinden. Nehmen Sie sich daher jeden Abend nach dem Essen, wenn die Kinder im Bett sind, 15 Minuten Zeit für ein schnelles Aufräumen und Abwischen. Danach werden Sie sich viel entspannter fühlen und können am nächsten Tag gleich mit den neuen Arbeiten beginnen.

GESCHIRR Befüllen Sie die Spülmaschine (und leeren Sie sie am nächsten Morgen – so wissen Sie immer, ob sie voll oder leer ist).

SPÜLE Die Spüle reinigen: Essensreste abspülen, mit Natron nachschrubben und Reiniger verwenden (siehe Nr. 004). Einmal in der Woche empfiehlt sich dann eine gründliche Reinigung der Spüle.

FLÄCHEN Arbeitsflächen, Herd, Tisch und andere Oberflächen einsprühen und nachwischen.

TÜCHER Frische Spüllappen und Geschirrtücher bereitlegen und die schmutzigen zur Wäsche geben.

MÜLL Den Müll hinausbringen, um Gerüche und Lecks zu vermeiden, und einen neuen Müllbeutel einlegen.

004 SELBSTGEMACHTER REINIGER FÜR DIE SPÜLE

Studien haben ergeben, dass sich in der Küchenspüle mehr Bakterien befinden als in der Toilettenschüssel. Hier ist mein Rezept für einen einfachen Reiniger für die Spüle, den Sie täglich verwenden können, um die Keime in Ihrer Spüle zu minimieren.



WAS MAN BENÖTIGT:

- 1 saubere Sprühflasche
- 1 Teil weißer Essig
- 1 Teil Wasser

ANLEITUNG

Essig und Wasser einfüllen, die Flasche verschließen und kräftig schütteln. Mit Permanentmarker „Reiniger für Spüle“ hinaufschreiben, um Verwechslungen zu vermeiden und an ihn zu erinnern. Sprühen Sie Spüle und Wasserhahn ein, kurz einwirken lassen, dann abwischen und schon ist Ihre Spüle wieder frisch.

Profitipp



NATRON UND ZITRONE

Natron ist der heimliche Held eines frischen, sauberen Haushalts. Verwenden Sie eine halbe Zitrone mit etwas Natron als einfachen, selbstgemachten Schrubber.

Diese Kombination entfernt auch Rost auf Emaillebadewannen und wirkt gegen viele andere scheinbar hartnäckige Flecken. Die Zitrone hellt auch vergilbte Stellen auf.

Sie werden staunen, wie leicht – und auf welche natürliche Weise – die Flecken verschwinden.



005 GEWÜRZE NEU SORTIERT

Gewürze sind die Seele jeder hausgemachten Speise, darum gehören sie beim Kochen in greifbare Nähe. Schaffen Sie eine geordnete Gewürzstation im Kochbereich, um Gewürze, Öle und Würzmischungen aufzubewahren. Da alles zweckmäßig sein soll, empfiehlt sich ein Bereich neben dem Herd. Es ist auch Zeit, uralte Gewürze zu entsorgen und sie durch frische zu ersetzen.

AUSMISTEN Alle Gewürze aus den Schränken, Schubladen und aus der Speisekammer holen, um Inventur zu machen. Die abgelaufenen Gewürze wegwerfen – ihr Aroma ist verflogen.

SORTIEREN Nach Größe und Art der Zutaten (Speiseöle, Gewürze zum Kochen, Gewürze zum Backen, Mischungen usw.) sortieren.

ORDNEN Die restlichen Behälter in Gewürzregale oder -karusselle, in Schubladen oder in Körbe stellen. Hilfreich ist es auch, sie alphabetisch zu ordnen.

EIGENER PLATZ Richten Sie einen eigenen Platz in Herdnähe extra für Öle, Essig und andere häufig verwendete Gewürze ein (siehe Nr. 006, rechts).

006 DAS WICHTIGSTE IN REICHWEITE

Auf der Arbeitsfläche einen eigenen Platz für die wichtigsten Zutaten zu haben, ist äußerst praktisch. Am häufigsten verwendet man Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und Knoblauch, die man daher

am besten in Reichweite des Kochbereichs aufbewahrt. Um diesen Bereich hervorzuheben, können Sie alles auf ein altes Schneidebrett oder ein Käsetablett stellen.



007 ÜBER DAS REGAL HINAUSSCHAUEN

Am liebsten bewahre ich Gewürze in Gewürzkarussellen und Schubladen auf. Kein Regal notwendig.

Man kann mehrere Karusselle für verschiedene Kategorien verwenden: Gewürze zum Backen/zum Kochen, Mischungen, Flüssigwürze. So findet man bestimmte Zutaten viel schneller.

Wenn Sie wenig Platz im Schrank haben, bewahren Sie Ihre Gewürze doch in einer Schublade auf. Dafür benötigen Sie



Gewürzgläser, die man dann effektiv ordnen kann und die für Einheitlichkeit sorgen.

Vor dem Kauf der Gläser aber unbedingt deren Höhe und die Tiefe der Laden ausmessen. Man kann sogar noch einen Schritt weitergehen und die Gewürze in der Schublade alphabetisch ordnen. Das klingt verrückt, erleichtert das Leben aber ungemein.

Falls Sie Ihre Gewürze in neue Behälter füllen, vergessen Sie nicht, die Gläser an der Unterseite mit dem Ablaufdatum zu beschriften.