So bleibt der Innenraum trocken

MOBILITÄT TÜV SÜD-Experte warnt: Feuchtigkeit im Auto führt zu Schäden – so wird man Wasser schnell los.

IM NORDWESTEN/PM – Beschlagene Scheiben, Modergeruch oder sogar Pfützen unter den Sitzen: Im Herbst kämpfen viele Autofahrer mit Feuchtigkeit im Wagen. Wer das Problem ignoriert, riskiert Schimmel, Rost und defekte Elektronik. Alexander Bausch von TÜV SÜD erklärt, wie das Wasser ins Auto kommt und wie man es schnell wieder los wird.



Die Klimaanlage hilft, Feuchtigkeit im Auto zu entfernen. BILD: VARIOUSPHOTOGRAPHY/PIXABAY

Die Hauptursache: Verstopfte Regenabläufe

Feuchtigkeit ist meistens hausgemacht. Ein Schwachpunkt im Herbst ist herabgefallenes Laub. Sammelt es sich in der Senke zwischen Motorhaube und Windschutzscheibe, verstopfen die Regenabläufe. Die Folge: Angestautes Wasser schwappt in die Lüftung oder sickert direkt in den Fußraum. Auch verstopfte Abläufe am Schiebedach können den Dachhimmel durchfeuchten. Alexander Bausch empfiehlt, „prüfen Sie die Abläufe vorsichtig mit etwas Wasser. Wo das Wasser austritt, ist je nach Fahrzeugmodell unterschiedlich. Beachten Sie deshalb immer die Vorgaben des Fahrzeugherstellers." Laub und andere lose Verschmutzungen sollten nur an gut zugänglichen Stellen vorsichtig entfernt werden. Auf Draht, Schraubendreher oder andere spitze beziehungsweise scharfe Werkzeuge sollte man verzichten, da sie Kunststoffteile und Leitungen beschädigen können. Im Zweifel empfiehlt sich die Reinigung in einer Fachwerkstatt.

Nässe richtig aussperren und bekämpfen

Oft wird Feuchtigkeit auch durch nasse Kleidung, Schirme oder Schuhe eingeschleppt. „Nehmen Sie feuchte Utensilien beim Parken aus dem Wagen und hängen Sie nasse Textilmatten zum Trocknen auf", rät Bausch.

Drei Sofort-Tipps gegen Feuchtigkeit im Auto:

- Klimaanlage nutzen: Schalten Sie die Klimaanlage ein und vermeiden Sie den Umluftbetrieb. Die Anlage entzieht der Innenraumluft Feuchtigkeit. Bei niedrigen Außentemperaturen kann diese Funktion je nach Fahrzeug jedoch automatisch eingeschränkt oder unterdrückt werden.
- Zeitungs-Trick bei leichter Feuchtigkeit: Zeitungspapier unter den Fußmatten kann kleinere Mengen Feuchtigkeit aus dem Teppich aufnehmen. Bei stärkerer Nässe reicht diese Maßnahme nicht aus.
- Luftstrom nicht behindern: Nachträgliche Einbauten oder Verkleidungen im Kofferraum dürfen die vom Hersteller vorgesehenen Be- und Entlüftungswege nicht blockieren.

Wichtig: Bleibt der Innenraum trotz Trocknungsmaßnahmen feucht, tritt weiterhin Wasser ein oder sind bereits Pfützen, ein muffiger Geruch oder Feuchtigkeit unter dem Teppich festzustellen, sollte die Ursache zeitnah in einer Werkstatt geklärt werden. Bei größeren Wassermengen oder möglichem Kontakt mit elektrischen Bauteilen empfiehlt sich eine zeitnahe professionelle Kontrolle und Trocknung.



**WIR HÖREN NICHT AUF ZU HELFEN.
HÖREN SIE NICHT AUF ZU SPENDEN.**

Leben retten ist unser Dauerauftrag: 365 Tage im Jahr, 24 Stunden täglich, weltweit. Um in Kriegsgebieten oder nach Naturkatastrophen schnell und effektiv handeln zu können, brauchen wir Ihre Hilfe. Unterstützen Sie uns langfristig: Werden Sie Dauerspender.

www.aerzte-ohne-grenzen.de/dauerspende
Spendenkonto • Bank für Sozialwirtschaft
IBAN: DE72 3702 0500 0009 7097 00 • BIC: BFSWDE33XXX

DAUERSPENDE
ab 5,– im Monat

MEDECINS SANS FRONTIERES
ÄRZTE OHNE GRENZEN e.V.
Träger des Friedensnobelpreises

Champignons sind die Champions

GEMÜSEKÜCHE Fakten zu deutschen Speisepilzen

IM NORDWESTEN/BZFE – Anders als Wildpilze haben Kulturpilze das ganze Jahr über Saison. Sie werden in kontrollierten Umgebungen auf speziellen Substraten angebaut, meist in Hallen. Der Pilzanbau benötigt eine konstante Temperatur, hohe Luftfeuchtigkeit und ausreichend Belüftung. Im Jahr 2025 ernteten 31 Anbaubetriebe in Deutschland – nach vorläufigen Angaben des Bundeszentrums für Landwirtschaft (BZL) – rund 78.400 Tonnen Speisepilze. 98 Prozent davon waren Champignons. Auf Platz zwei rangiert der Kräuterseitling. In geringer Menge bauten die Betriebe außerdem Austernseitlinge und Shiitake sowie andere Spezialpilzkulturen an. Die meisten Speisepilze wurden in Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen produziert.

Schon seit vielen Jahren ist der Champignon der absolute Nummer-eins-Pilz: Im Wirtschaftsjahr 2024/25 verbrauchten die Menschen in Deutschland rund 156.700 Tonnen Champignons, was einem Pro-Kopf-Verbrauch von 1,9 Kilogramm entspricht. Der Bedarf konnte zu 43 Prozent aus heimischen Kulturchampignons gedeckt werden. Einfuhren stammten vor allem aus Polen und den Niederlanden.

Einige Tipps für den vollen Pilzgenuss: Frische Pilze sind prall und duften angenehm. Am besten keine angetrockneten oder schmierig-feuchten Pilze mit dunklen Stellen kaufen. In der Originalverpackung halten sich Pilze im Gemüsefach des Kühlschranks ein bis zwei Tage lang. Allerdings empfiehlt es sich, die Folie zu entfernen, damit das Kondenswasser verdunsten kann. Die Pilze vor der Zubereitung mit einem feuchten Tuch oder einer kleinen Bürste reinigen und bei Bedarf kurz unter sanft fließendem Wasser abspülen. Pilze müssen nicht geschält werden. Inspirationen für die schnelle Pilzküche finden Sie hier.

Ob man braune oder weiße Champignons wählt, ist übrigens eher eine Frage des visuellen Geschmacks. Beide können sowohl gegart als auch roh gegessen werden – roh sind sie etwas schwerer verdaulich. Zudem haben beide einen hohen Gesundheitswert durch ihren Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen bei gleichzeitig niedrigem Kaloriengehalt. Braune Champignons sind ein wenig aromatischer, etwas länger haltbar und nicht ganz so druckempfindlich wie die weißen.


Fast zwei Kilogramm Champignons hat jeder Deutsche im Schnitt verzehrt im vergangenen Jahr. BILD: PIXABAY