



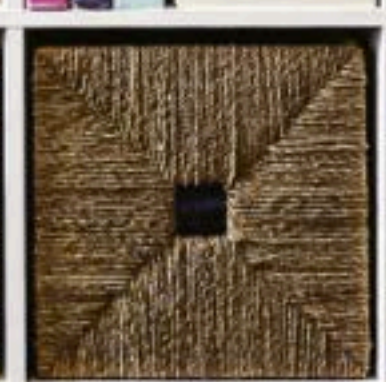
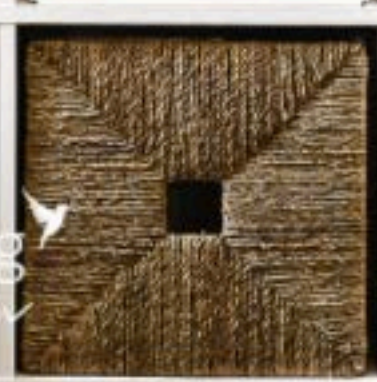
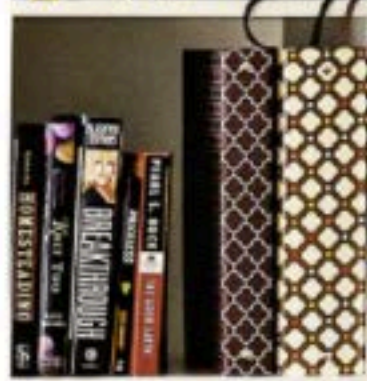
Toni Hammersley

---

# 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** Simples 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.