



Refuse plastic: Bienenwachstuch (Beewrap)

Warum?

Ein Bienenwachstuch ersetzt Alu- und Frischhaltefolie und spart damit eine ganze Menge Müll. Außerdem kommt dein Essen so mit weniger ungesundem Plastik und Alu in Berührung.

Reinigung

- Mit klarem kühlem Wasser, etwas Seife und einer weichen Bürste/einem Lappen reinigen
- Nicht auf der Heizung trocknen oder bei über 30 Grad lagern. Nicht, dass dir das Bienenwachs wegschmilzt.

Wie?

Das Bienenwachstuch kannst du unterschiedliche verwenden:

- Essensreste in Schüsseln abdecken und frisch halten
- Angeschnittenes Obst oder Gemüse abdecken und frisch halten
- Pausenbrote verpacken, damit sie in der Box nicht durcheinanderfallen
- Vielleicht fällt dir auch noch eine andere Verwendung ein?

Was ist das eigentlich genau?

Bienenwachstücher bestehen aus einem Stück Baumwollstoff, das in Bienenwachs, Jojobaöl und Kiefernharz

Andere Tipps

- Keinen rohen Fisch oder rohes Fleisch darin einpacken!
- Speisen erst abkühlen lassen, bevor du sie abdeckst.
- Bienenwachstücher halten ca. 1 Jahr lang.
Du kannst sie alle paar Wochen Ofen auffrischen, dann halten sie teilweise noch länger (auf ein Backpapier legen, bei ca. 85 Grad in den Backofen. Nach ein paar Minuten rausholen, abkühlen und trocknen lassen, fertig!
- Du willst es entsorgen? Dann nutze es doch als Grill- oder Kaminanzünder... ☺

„Wenn nicht jemand wie du sich endlich kümmert, wird nichts jemals besser.“

Theodor Seuss Geisel