

Wie verwendet man Bienenwachstücher richtig?

Mo, 13.01.2020 - 09:19

Der Jahreswechsel ist die Zeit der guten Vorsätze. Angesichts der Probleme, die durch Plastikabfälle entstehen, nehmen immer mehr Menschen sich vor, öfter als bisher auf Verpackungen und Einwegartikel aus Plastik zu verzichten.

Eine Möglichkeit, um Lebensmittel einzuwickeln oder Speisen abzudecken, sind Bienenwachstücher. Diese wachsgetränkten Baumwolltücher sind in verschiedenen Größen erhältlich und sie sind wiederverwendbar. Damit ersetzen sie Frischhaltefolie aus Kunststoff oder Alufolie, die üblicherweise nach einmaligem Gebrauch entsorgt werden. Durch kurzes Andrücken mit den (warmen) Händen lassen sich die Wachstücher gut formen und anpassen.

„Zu beachten ist jedoch, dass Bienenwachstücher nur mit kaltem oder höchstens lauwarmem Wasser gereinigt werden dürfen, da sonst die Wachsschicht schmilzt“, weiß Silke Raffener, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. Etwas Spülmittel kann bei Bedarf verwendet werden. „Für leicht verderbliche Lebensmittel wie rohes Fleisch und rohen Fisch, auf welchen sich Bakterien gut und schnell vermehren können, sind die Wachstücher jedoch ungeeignet“, warnt die Ernährungsexpertin.

Im Internet sind zahlreiche Anleitungen zu finden, wie man Bienenwachstücher selbst herstellen kann. Wichtig dabei ist, dass sowohl der Baumwollstoff als auch das Bienenwachs frei von Pestizidrückständen sind. Am besten eignen sich alte Stoffreste, die bereits oft gewaschen wurden. Von neuen Stoffen können nämlich unerwünschte Substanzen aus der Farbe in die Lebensmittel übergehen.