

# Lebensmittel aufbewahren

# WISSEN

## Gut aufbewahrt sind Lebensmittel länger halt- und genießbar.

Wir haben verschiedenste Lebensmittel in der Küche, aber wie aufbewahren? Während sich für viele Grundnahrungsmittel Glasbehälter eignen, sind für Wurst und Käse Frischhalte- oder Edelstahl Dosen zur Aufbewahrung besser. Das schützt vor Fremdaromen, Pilzen und Bakterien. Unser Essen bleibt dabei länger genieß- und haltbar. Dadurch müssen wir weniger wegwerfen!

Zum Abdecken und Einwickeln liegt der Griff zu Alu- oder Frischhaltefolien nah, doch sie werden nach einmaligem Gebrauch entsorgt. Außerdem kann sich gesundheitsschädliches Aluminium lösen. Bienenwachstücher sind eine willkommene Alternative. Sie sind einfach in der Herstellung, wiederverwendbar, wirken antibakteriell und sind in viele Läden erhältlich.

Plastikdosen sind wegen enthaltener Weichmacher umstritten. Allerdings stapeln sie sich häufig im Schrank. Sie müssen nicht durch neue Glas- oder Metallgefäße ersetzt werden. Tatsächlich hilft das Wegwerfen von intakten Behältern der Umwelt keineswegs. Bei älteren Plastikdosen sind Weichmacher bereits entwichen und können unbedenklich weiterverwendet werden. Beim Neukauf bietet es sich an, nachhaltige Materialien wie Glas, Edelstahl und Holz zu nehmen.

**WERTE  
WISSEN  
WEITER  
SAGEN**



  
**LandFrauen**  
LandFrauenverband Sachsen-Anhalt e.V.

Online Project of "Wissen aus Haushalt und Garten" des Landes Sachsen-Anhalt



# Bienenwachstücher selbst herstellen

# WISSEN



## 1

Wählen Sie gewaschenen Baumwollstoff aus. Zum Ausschneiden ein rundes Gefäß als Schablone nehmen. Mit einer Zackenschere geschnitten sieht es hübsch aus.



## 2

Legen Sie den ausgeschnittenen Stoff auf eine Schicht Backpapier auf ein Bügelbrett. In der Zwischenzeit die Bienenwachsplatten in einem alten Topf erwärmen.



## 3

Pinselfen Sie das flüssige Wachs auf den Stoff, so dass alle Stellen bedeckt sind.



## 4

Legen Sie eine zweite Schicht Backpapier darüber. Bügeln Sie auf höchster Stufe gleichmäßig hin und her, bis das flüssige Wachs überall auf dem Tuch verteilt ist.



## 5

Die beiden Backpapierblätter rasch auseinanderziehen und das Tuch ebenfalls ablösen. Anschließend noch etwas trocknen lassen.



## 6

Und fertig ist die hübsche und umweltfreundliche alternative Abdeckung für Schüsseln, Gläser usw.