

ÖR Ing. Josef Ulz

Bienenwachstücher, eine sinnvolle Alternative zu Plastik und Alu

Die umweltgerechte Verpackung von Lebensmitteln stellt für Konsumenten eine besondere Herausforderung dar, hat doch in vielen Haushalten das Plastiksäckchen ausgedient. Als sinnvolle Alternative zu Frischhalte- und Alufolien hat zur Aufbewahrung von Lebensmitteln das heute schon vielfach verwendbare Bienenwachstuch seinen Einzug gehalten. Es ist umweltfreundlich, wiederverwendbar, abwaschbar und kann über ein Jahr hinaus verwendet werden. Darüber hinaus sprechen Studien dem Bienenwachs antibakterielle Eigenschaften zu, sodass Bienenwachstücher auch zu einer längeren Haltbarkeit von Speisen beitragen kann.

Seit einiger Zeit werden in manchen Verkaufsläden heimischer Imkereien schon solche Bienenwachstücher als Nischenprodukte in unterschiedlichsten Kreationen und Größen angeboten.

Was versteht man unter Bienenwachstüchern und wie werden sie in der Praxis verwendet?

Bienenwachstücher sind Baumwollstoffe, welche in reinem Bienenwachs getränkt, danach kurz gebügelt und getrocknet werden. Sie sind universell zur Konservierung von Lebensmitteln einsetzbar. Sie eignen sich unter anderem zum Abdecken von Tellern, zum Einwickeln von Obst und Gemüse, sowie von Pausenbroten zur längerem Frischhaltung.

Der gewebte Baumwollstoff sorgt dafür, dass sich kein Kondenswasser bilden kann und verhindert somit auch eine Schimmelbildung.

Mit den Händen lässt sich ein Bienenwachstuch anwärmen, damit das Wachs weich wird und wie bei anderen Frischhaltefolien an einem Behälter haftet und somit abdichtet. Ein Nachteil von Bienenwachstüchern besteht darin, dass sie nur mit kalten



und nicht mit heißem Wasser abgewaschen werden können, da Bienenwachs bei ca. 62°C zu schmelzen beginnen würde. Daher sind diese Tücher nicht für warme Speisen, rohes Fleisch und Fisch geeignet.

Herstellung von Bienenwachstüchern

Bei der Selbstherstellung von Bienenwachstüchern wird als Ausgangsmaterial ein Baumwollstoff verwendet, wobei diese vor der Tränkung mit Bienenwachs gewaschen werden sollten. Als Bienenwachs eignet sich am Bestem eingeschmolzenes, rückstandsfreies und gut gereinigtes Entdeckungswachs in Lebensmittelqualität. Auf keinem Fall dürfen mineralölbasierende Wächse wie z.B. Paraffin verwendet werden. Das Tuch wird in das vorher erhitzte flüssige Wachs getaucht, bis es sich mit Wachs vollgesogen hat. Danach wird das Bienenwachstuch zum Trocknen aufgehängt und bei Bedarf noch kurz mit einem heißen Bügeleisen gebügelt, damit das Wachs ganz gleichmäßig am Stoff verteilt wird.

Richtiger Umgang mit Bienenwachstüchern

- Bienenwachstücher keiner extremen Hitze aussetzen
- Tücher nur mit mildem Reinigungsmittel und kaltem Wasser waschen
- Bei beginnender Sprödigkeit des Wachstuches nach intensiver Verwendung, kann mit einem heißen Bügeleisen das Tuch wieder geschmeidig gemacht werden.

Vorteile von Bienenwachstüchern zusammengefasst:

- Bestehen aus Naturmaterialien
- Halten Lebensmittel länger frisch
- Unzählig oft wiederverwendbar
- Umweltfreundlich
- Führen zu weniger Abfall
- Verschließen eines jeden Behälter möglich

Ein kleiner Beitrag zum Schutz unserer Natur sowie Schonung unserer knapper werdenden Ressourcen. ■

