



Selbstgemacht: Vegane Wachstücher

Selbstgemachte Wachstücher sind eine tolle, plastikfreie Alternative zu Frischhaltefolie und vielfältig im Haushalt einsetzbar. Üblicherweise wird hierfür Bienenwachs verwendet. Mit pflanzlichen Wachssorten funktioniert es aber auch! Und mit etwas Kokosöl werden die Tücher sogar besonders geschmeidig. Wir erklären, wie es geht.

Zutaten für zwei kleine Wachstücher:

- Stoffreste aus Baumwolle, Leinen oder anderen natürlichen, saugfähigen Textilien (keine Kunstfasern). Waschen Sie die Stoffe, um eventuelle Beschichtungen zu entfernen, die auf den Stoff aufgetragen wurden.
- 2 gehäufte Esslöffel zerkleinertes Pflanzenwachs, z. B. aus Kerzenresten. Am umweltfreundlichsten und preiswertesten sind Rapswachs, Sonnenblumenwachs oder Sojawachs. Die Schmelztemperatur von Rapswachs ist der von Bienenwachs am ähnlichsten. Sojawachs schmilzt bereits bei etwas niedrigeren Temperaturen, Sonnenblumenwachs bleibt länger fest.
 - 1 TL BIO PLANÈTE Kokosöl für extra geschmeidige Tücher
 - Backofen und sauberes Backblech, Backpinsel

www.bioplanete.com



So wird's gemacht:

Den Ofen und das Backblech ohne Stoff vorheizen. Währenddessen Wachs und Kokosöl im Wasserbad schmelzen und gründlich verrühren. Das heiße Backblech aus dem Ofen nehmen und die Stoffstücke darauf ausbreiten. Flüssige Wachsmischung mit dem Backpinsel auf dem Stoff verteilen. Der Stoff soll durch und durch mit Wachs getränkt werden. Das noch warme Backblech hält die Mischung länger weich zum Arbeiten. Sollte das Wachs dennoch zu schnell auskühlen und den Stoff nicht richtig durchtränken, kann das Blech samt Tüchern noch einmal im Ofen erwärmt werden. Die Tücher vom Blech nehmen und auf einem Wäscheständer auskühlen lassen. Einzelne Lagen können auch auf dem Blech kalt werden.

Tipps:

Sollten die fertigen Tücher nach dem Abkühlen unregelmäßige Stellen aufweisen, kann das Wachs mit einem Fön noch einmal vorsichtig angeschmolzen werden. Dadurch verteilt sich das Wachs gleichmäßig und verleiht dem Tuch eine glatte, glänzende Oberfläche.

Zur Reinigung des Backblechs kann es im Backofen erhitzt werden. Das restliche Wachs lässt sich anschließend mit einem Küchenpapier leicht entfernen. Mit einem saugfähigen, heiß waschbaren Tuch (z. B. Spüllappen) gründlich nachwischen.

Wachstücher lassen sich vielseitig verwenden:

Mit diesen Tüchern lassen sich Schulbrote und Proviant für unterwegs ebenso wie Essensreste zu Hause verpacken. Sie eignen sich aber auch, um Schälchen und Schüsseln im Kühlschrank abzudecken oder Obst und Gemüse vor dem Austrocknen zu bewahren und für vieles mehr.

Zum Frischhalten von Brot eignet sich ein besonders großes Wachstuch. Das Wachstuch kann sogar zum Einfrieren verwendet werden.

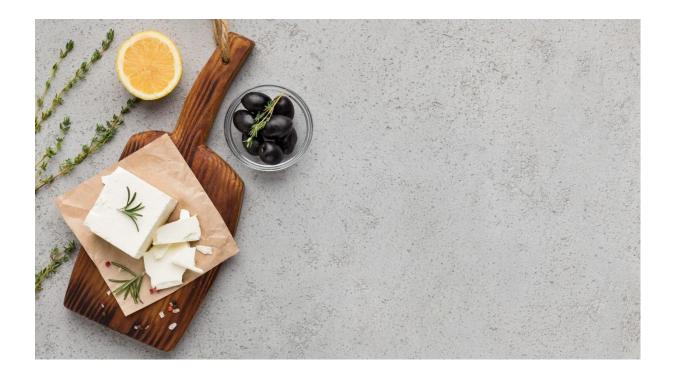
Vegane Wachstücher können genauso verwendet werden wie Bienenwachstücher. Allerdings fehlt ihnen die "Klebrigkeit", die Bienenwachs durch Handwärme entwickelt, sie kleben also nicht von alleine. Hier sorgt eine Kordel oder ein Gummiband dafür, dass Proviantpakete und Deckel geschlossen bleiben.

www.bioplanete.com



Hinweis:

Obwohl Kokosöl leicht antibakteriell wirkt, sind die Tücher nicht für rohes Fleisch geeignet. Flecken und Essensreste auf den Tüchern lassen sich mit warmem Wasser und einem Lappen entfernen. Das Wachstuch ist lange haltbar, aber durch häufigen Gebrauch nutzt sich das Wachs mit der Zeit ab und das Tuch bekommt Knickspuren. Eine neue Wachsbeschichtung macht es wieder fast wie neu.



www.bioplanete.com

