

HALTBARKEIT

Das Bienenwachs-Brottuch sollte entsorgt und nicht mehr verwendet werden, wenn

- das Brottuch unangenehm zu riechen beginnt oder
- es zu Verschmutzungen oder Rückständen kommt, die sich auch durch gründliche Reinigung nicht mehr entfernen lassen oder
- es in Kontakt mit schimmeligen Lebensmitteln gekommen ist oder
- sich schwarze Schimmelflecken am Brottuch gebildet haben (daher sollten Lebensmittel nicht zu lange im Bienenwachstuch gelagert bzw. darin vergessen werden).

ENTSORGUNG

Das Bienenwachs-Brottuch kann anschließend über den Restmüll entsorgt werden.



LEBENSRAUM
VERBINDET

GRAZER BIENENWACHS- BROTTUCH



Gelb
40 x 50 cm

Eine Kooperation der GBG und dem Umweltamt der Stadt Graz

gbg.graz.at
umwelt.graz.at

GRAZ

Das Grazer Bienenwachs-Brotttuch – die nachhaltige Alternative zu Frischhalte- und Alufolie

Mit zertifiziertem Bienenwachs von Bienen aus Grazer Wäldern, nativem Biokokosöl und natürlichem Fichtenharz werden die Baumwollstoffe in 100% Handarbeit in Graz veredelt.

VERWENDUNG

Mit dem Grazer Bienenwachstuch können Obst, Gemüse, Gebäck oder andere übrig gebliebene Lebensmittel eingepackt und frisch gehalten werden. Durch Erwärmen des Bienenwachstuches mit den Händen wird das Tuch weich und kann ähnlich wie Frischhaltefolie um Lebensmittel gewickelt oder über Behälter gespannt werden.

Die Wachsbeschichtung des Tuches verhindert, dass Lebensmittel schnell austrocknen. Aufgrund der Atmungsaktivität des Bienenwachstuches bildet sich zudem weniger Kondenswasser auf Lebensmitteln als bei der Verwendung von Alu- oder Plastikfolie. Das eingesetzte Bienenwachs wirkt zusätzlich leicht antibakteriell. Das Grazer Bienenwachstuch duftet nach Bienenwachs und Baumharz und kann anfangs etwas Geruch/Geschmack an das verpackte Lebensmittel abgeben. Grundsätzlich nimmt es keine Gerüche an. Sollte es doch einmal vorkommen, dass das Tuch den Geruch intensiv riechender Lebensmittel annimmt, wird empfohlen, es zum Lüften an die frische Luft zu hängen. Es ist nicht geeignet, um rohen Fisch oder rohes Fleisch einzupacken. Auch heiße Lebensmittel sollten damit nicht eingewickelt werden, da das Wachs schmelzen und sich dadurch mit den Lebensmitteln verbinden könnte. Das Bienenwachstuch kann nach der Verwendung gereinigt und immer wieder verwendet werden. Voraussetzung dafür sind die richtige Reinigung und Pflege.

REINIGUNG UND PFLEGE

Das Bienenwachstuch wird nach Gebrauch unter kaltem Wasser abgespült und anschließend getrocknet. Bei stärkerer Verschmutzung kann etwas mildes Spülmittel für die Reinigung verwendet werden. Nach dem Trocknen ist das Bienenwachstuch sofort wieder einsatzbereit.

Zur Auffrischung und Keimreduktion wird empfohlen, das Tuch ca. alle 3 Monate bei rund 85° Grad Celsius für ein paar Minuten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in den Backofen zu legen.

Das saubere, trockene Bienenwachstuch sollte an einem vor Sonne geschützten, nicht zu warmen Ort gelagert werden. Ideal sind Temperaturen von 20 bis 26 Grad Celsius. Bienenwachs bildet bei Kälte oder längerer Lagerung weiße Flecken. Bei niedrigen Temperaturen besteht die Gefahr, dass das Bienenwachs spröde wird. In diesen Fällen hilft Wärme oder lauwarmes Wasser.

Das Bienenwachstuch darf nicht mit heißem Wasser gewaschen, in der Wasch- oder Spülmaschine gereinigt oder auf dem Heizkörper bzw. in der Sonne getrocknet werden. Das Bienenwachstuch ist nicht als Schneidunterlage geeignet, da dadurch die Beschichtung des Tuchs beschädigt werden könnte.

Bei richtiger Reinigung und Pflege kann das Bienenwachstuch bis zu einem Jahr verwendet werden.

