



Bienenwachstücher selber machen

Die Bienenwachstücher eignen sich perfekt zum Essen-Einpacken und Schalen-Abdecken. Sie sind eine natürliche Alternative zu Plastik oder Alufolie. Die antibakteriellen Eigenschaften des Bienenwachses halten die Lebensmittel länger frisch. Ideal für Brot, Käse, angeschnittenes Obst und Gemüse.

Man packt z.B. ein Brötchen ein wie ein Geschenk. Durch die Handwärme wird das Bienenwachstuch flexibel und haftet an sich selbst. So lässt sich das Brötchen ganz eng verpacken.

Nach dem Gebrauch kann man das Tuch mit kaltem Wasser abwaschen und nach dem Trocknen wiederverwenden.



Bienenwachs, 100% rein gelb

10161 Pastillen Beutel à 500 g

Bienenwachs Pharma elfenbein 100% rein gebleicht – für Kosmetik und Bienenwachstücher

10160 Pastillen Beutel à 500 g



Kiefernharz

im Beutel

Art.No. 10100



Wachsschmelztopf

Wasserbadtopf mit 1.7 Liter Inhalt zum sicheren Schmelzen von Wachsen - geeignet für alle Herdarten inkl. Induktion - 140/160 mm - doppelwandige Ausführung in Edelstahl

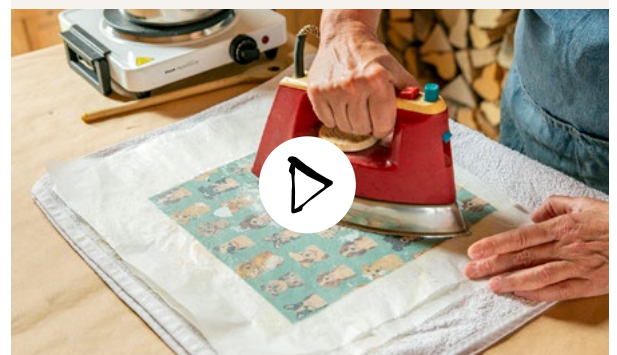
Art.No. 9469



nachhaltig durch den Alltag

Das braucht's für 2 Bienenwachstücher (30 x 30 cm):

- 4 gehäufte Esslöffel (60 gr) 100% BW gelb (Art. 10161, verfärbt den Stoff gelblich) oder gebleicht (Art. 10160) in Pastillen
- 1/3 TL Bio Kokosöl (z.B. Alnatura bei Migros)
- 1/2 TL Kiefernharz (Art. 10100)
- 2 Stoffzuschnitte (30 x 30 cm) aus leichtem, gewaschenen 100% Baumwollstoff
- 1 Teelöffel und 1 Esslöffel
- Div. Pfannendeckel (Rondellen anzeichnen)
- Filzstift
- Abdeckmaterial (Zeitungen, Plastik...)
- Hitzebeständige Unterlage (z.B. altes Frottiertuch oder Holzbrett)
- Wachsschmelztopf, Herdplatte, Dose oder Weckglas & Pfanne zum Schmelzen des Wachses im Wasserbad
- Altes Bügeleisen aus dem Brockenhaus
- Hitzebeständige Unterlage
- Schere oder Zackschere
- Pinsel ca. 5-6 cm breit
- Backtrennpapier (2 Blätter)
- Stab zum Umrühren
- Haushaltspapier

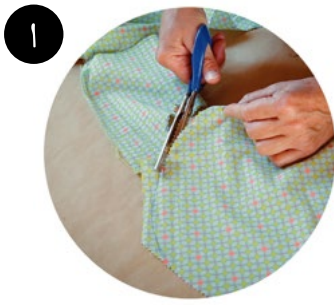


Video auf hongler.ch/bastelideen

Anmerkungen:

Harz wirkt desinfizierend, ist antibakteriell und antiviral. Das kommt der Haltbarkeit der eingepackten Lebensmittel zugute. Die Bienenwachstücher eignen sich nicht fürs Einpacken von rohem Fleisch, Wurst, Fisch, angeschnittener Ananas, warmen oder heißen Speisen. Mit der Zugabe des Öls macht man das Wachstuch weicher. Wenn man die Öl-Menge reduziert, bleibt das Wachstuch eher in der Form.

Je dicker der Stoff, je mehr Wachs wird aufgenommen = das Wachstuch wird fester.



1 Der gewaschene Stoff mit der Schere oder mit der Zickzackschere in die gewünschten Stücke schneiden. Bei Rondellen Pfannendeckel zu Hilfe nehmen.



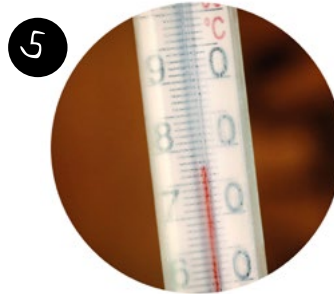
2 Wachschmelzgerät mit Wasser füllen und auf mittlerer Temperatur erhitzen. Alternative Wasserbad: Ein Weckglas oder eine Konservendose in eine mit wenig Wasser gefüllte Pfanne stellen.



3 ½ TL Kiefernharz mit dem Löffel zermahlen.



4 4 EL Wachspastillen in das Wachschmelzgerät geben. (Reicht für 2 Stoffzuschnitte 30 x 30 cm.)



5 ½ Teelöffel Kiefernharz-Pulver beifügen und umrühren, bis Harz geschmolzen, ev. Hitze erhöhen (75–80 Grad).



6 Sobald das Wachs flüssig ist und sich das Harz aufgelöst hat, 1/3 Teelöffel Kokosöl beifügen. Hitze reduzieren und Bügeleisen auf mittlere Hitze aufheizen.



7 Ein Stück Backtrennpapier auf eine hitzebeständige Unterlage legen (z.B. ein altes Frottiertuch, welches austretendes flüssiges Wachs gut aufsaugt), zweites Stück Backtrennpapier bereit legen.



8 Stoff auf das Backtrennpapier legen und mit dem Pinsel das flüssige Wachs möglichst gleichmässig auf den Stoff auftragen.



9 Zweites Stück Packpapier über das gewachste Stück Stoff legen und mit dem Bügeleisen von Innen nach Aussen über das Backpapier bügeln, um das Wachs gleichmässig auf dem Stoff zu verteilen und mit dem Stoff zu verbinden.



10 Das Stück Stoff vorsichtig an zwei Ecken hochheben und ein paar Sekunden in der Luft wedeln, bis das Wachs ausgekühlt ist. Mit dem zweiten Stück Stoff gleich verfahren.

Variante mit Backofen

- Backofen auf 150 Grad vorheizen (nie über 180 Grad erhitzen – Brandgefahr!!)
- Ein Stück Backtrennpapier in das Backblech legen
- 2 gleichgrosse Stoffstücke übereinander auf das Backtrennpapier legen (das untere Stück saugt das überschüssige Wachs auf)
- Mit dem Pinsel das flüssige Wachs möglichst gleichmässig auf den oberen Stoff auftragen
- Das Backblech für ca. drei Minuten in den auf 150 Grad vorgeheizten Ofen schieben, um das Wachs gleichmässig auf dem Stoff zu verteilen und mit dem Stoff zu verbinden (dabei bleiben)
- Blech auf eine hitzebeständige Unterlage stellen
- Das obere Stück Stoff vorsichtig an zwei Ecken vom unteren Stoff lösen, hochheben und eine halbe Minute in der Luft wedeln, bis das Wachs ausgekühlt ist
- Mit dem zweiten Stück Stoff gleich verfahren

