

YT Channel „Mache mit! Natur verstehen und schützen“  
Beschreibung zum Video

## Bienenwachstücher

### Materialien

Baumwolltücher in gewünschter Größe, Bienenwachspastillen in Bio- und Kosmetikqualität, Wasserbad, Bügeleisen, Jojoba- oder Sonnenblumenöl, Backpinsel, Backpapier, evtl. Backofen, Esslöffel, Pipette

### Ausführung

Variante 1: Schmelze die Bienenwachspastillen im Wasserbad. Pro Tuch (ca. 20 x 20 cm) kannst du etwa 1 - 2 EL Wachs rechnen. Lege dein Tuch auf ein Stück Backpapier und streiche es mithilfe des Pinsels mit dem Wachs ein. Besonders geschmeidig werden die Tücher, wenn du vor dem Einpinseln mit der Pipette etwas Öl auf dem Tuch verteilst.

Damit sich das Wachs gleichmäßig auf dem Tuch verteilt, solltest du es jetzt noch bügeln. Dieser Schritt sollte nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen. Lege dafür ein Backpapier auf dein Tuch. Vergiss nicht, auch die Seiten gut zu bügeln.

Variante 2: Lege dein Tuch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Verteile für die bessere Geschmeidigkeit der Tücher mit der Pipette etwas Öl auf dem Tuch. Streue jetzt die Bienenwachspastillen auf das Tuch und stelle das Blech bei 90°C für etwa 10 Minuten in den Backofen, bis alle Pastillen geschmolzen sind. Zum Abschluss solltest du das Tuch auch wieder bügeln.

Jetzt kannst du alle deine Lebensmittel mit den Tüchern abdecken oder darin einwickeln. Nur für rohes Fleisch oder rohen Fisch solltest du sie nicht verwenden. Reinigen kannst du die Tücher, indem du sie vorsichtig unter warmen Wasser abspülst, ggf. unter Verwendung eines milden Spülmittels. Sollten die Tücher nach einiger Zeit etwas spröde werden, bügelst du sie einfach noch einmal auf, evtl. kannst du auch noch etwas Öl zugeben, und schon sind sie wieder wie neu.

### Hintergründe für ErzieherInnen/LehrerInnen

Bienenwachstücher stellen eine praktische und umweltfreundliche Alternative zu Frischhaltefolien und Aluminiumfolien dar und helfen, die Flut an Plastikmüll einzudämmen. Lebensmittel können mit den Tüchern abgedeckt oder auch direkt darin eingewickelt werden. Durch die Körperwärme lassen sich die Tücher perfekt formen. Die Tücher sind luftdurchlässig und antibakteriell und somit bestens für die Verwendung mit Lebensmitteln geeignet.