

Aktuelle Informationen des Bergischen Abfallwirtschaftsverbands ... wussten Sie schon?



Lebensmittel retten
informieren – probieren – mitmachen

Zum Aktionstag lud die BAV Abfallberatung mit zahlreichen Ausstellern

Etwa 11 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland jedes Jahr im Abfall. Dies geschieht zum Teil bereits bei der Erzeugung und Verarbeitung, später im Handel oder letztendlich auch beim Verbraucher. Eine unglaubliche Menge, mit der es sich einmal zu beschäftigen gilt. Wie diese Menge zustande kommt, hat verschiedene Gründe und manche davon liegen beim Konsumenten bzw. Verbraucher. Mit dem Aktionstag „Lebensmittel retten!“ wurde genau dieser Bereich der Verbraucherinnen und Verbraucher in den Fokus genommen. Es wurden verschiedenste Möglichkeiten aufgezeigt, die Mengen weggeworfener Lebensmittel zu reduzieren und damit ganz direkt den eigenen Geldbeutel zu entlasten.

Schon bei Betreten des Bergischen Energiekompetenzzentrums auf :metabolon in Lindlar stieg den Besucherinnen und Besuchern ein köstlicher Duft in die Nase. Der Aktionstag Lebensmittel retten! am vergangenen Samstag, 23. November hatte neben viel Information und Austausch auch kulinarisch einiges zu bieten. So stellte der neue Betreiber des Bistros :metabolon, Rolf Graf, schmackhafte Häppchen aus verschiedenen Resten her, die am Vortag in seiner Küche angefallen waren.

Auf der Aktionsfläche fanden die Besucher ein breites Angebot an Ausstellern vor, die mit ihren Themen, Produkten und Ideen die Wertschätzung von Lebensmitteln gemeinsam hatten. Sie präsentierten verschiedene Angebote und Denkanstöße, wie und wo man Produkte gezielt erwerben und entsprechend am besten restlos verwerten.

Zunächst klärte die BAV Abfallberatung darüber auf, wie man beim Einkauf Verpackungsabfall reduzieren kann und leitete so zum Unverpacktladen Eckenhäärer Lädchen über. Zudem war Bergisch Pur mit regionalen Produkten vor Ort, ebenso wie der Ernährungsrat Bergisches Land und die Bergischen Lebensmittelretter, die über ihre Aktivitäten berichteten und bei denen sich viele Besucherinnen und Besucher zum Austausch trafen. Die Rheinischen Landfrauen boten selbstgemachte Produkte zum Verkosten an. Und da man viele Produkte beinahe bis zum letzten Krümel verwenden kann, wenn man die richtigen Ideen hat, gab es einen ganzen Tisch voller inspirierender Reste-Rezepte zum Mitnehmen. Auch ein gut geplanter Einkauf, die richtige Lagerung von Lebensmitteln und die Vorteile der Beachtung regionaler Anbieter waren Themen am Aktionstag.

Besonders viel Interessierte nahmen an den drei Workshops teil, die am Aktionstag angeboten wurden. Kochbuchautorin Luise Rüggeberg aus Marienheide stellte zwei leckere Sorten Pesto her, eines unter anderem aus Möhrengrün. Mal ganz ehrlich: Bei den meisten landet das Grün doch als Abfall in der Tonne, oder? Und beim Fermentieren ging es um viele Tipps und Tricks, Gemüse haltbar zu machen. Ihr Kochbuch „Restlos aufgekocht“ liefert hier viele Tipps und Denkanstöße für eine ganzheitliche Verwertung von

Lebensmitteln. Food-Journalistin Anita Horn stellte anschließend verschiedene Varianten grüner Smoothies, wobei die meisten Bestandteile aus einer Retterkiste stammten, also aus Produkten, die eigentlich schon für die Entsorgung vorgesehen waren.

Die BAV Abfallberatung hat den Aktionstag Lebensmittel retten! im Rahmen der Europäischen Woche der Abfallvermeidung ins Leben gerufen. Hier zeigte sich, wie viele Interessierte es bereits gibt, die ihre Erfahrungen gerne teilen und sich austauschen. Und sicher sind an diesem Tag noch so manch hinzugekommen.

Wachsreste sinnvoll wiederverwenden mit dem DIY-Wachsfresser



Auf dem Adventskranz, der Weihnachtspyramide oder einfach so für eine gemütliche Atmosphäre. Kerzen werden in der Weihnachtszeit in allen Farben und Formen verwendet und nach Weihnachten landen dann oft große Mengen an Wachsresten im Abfall.

Der BAV Zero Waste Club hat dafür eine Alternative, den DIY „Wachsfresser“. Im Handel sind Wachsfresser relativ hochpreisig, doch ohne großen Aufwand können Sie selbst einen herstellen. Alles, was sie dafür benötigen, ist eine feuerfeste Keramikschale, die übrig gebliebenen Kerzenreste, saubere Taschentücher und einen Wassertopf.

Wie baut man einen Wachsfresser?

Sammeln Sie die übrig gebliebenen Wachsreste am besten in einer feuerfesten Keramikschale. Dabei sollten Sie darauf achten, dass keine Verunreinigungen in die Reste gelangen, die sich später beim Abbrennen entzünden könnten.

Im Anschluss stellen Sie die gefüllte Keramikschale in einen Topf mit Wasser. Das Wasser wird nun erhitzt. Im Topf sollte gerade so viel Wasser sein, dass die Schale noch Kontakt zum Boden hat. Vermeiden Sie, dass Wasser in die Kerzenreste gelangt. Nach etwa 10 Minuten ist das Wachs vollständig geschmolzen und Sie können die Keramikschale zum Abkühlen aus dem Topf nehmen. Im besten Fall erhalten Sie eine ebene Wachsfläche mit einer glatten Oberfläche. Falls noch Dochte in den Kerzenresten waren, einfach mit einem Löffel raussammeln.

Den Docht kann man kaufen oder auch selbst herstellen. Um einen Schwimmdocht herzustellen benötigen Sie saubere Taschentücher oder alternativ auch Toilettenpapier. Reißen sie das Papier in kleine Vierecke, nehmen Sie sich eins der Stücke und zwirbeln es in der Mitte. Daraus sollte dann ein ungefähr 0,5cm hoher Docht mit 1 bis 1,5cm Durchmesser entstehen. Überstehende Reste rund um den Docht können Sie einfach abreißen. Abhängig von der Größe Ihrer Feuerschale können Sie mehr oder weniger Dochte herstellen. In der Regel eignen sich drei Dochte besonders gut zum Abbrennen. Auch ein alter Schnürsenkel eignet sich übrigens als Docht.

Im nächsten Schritt benötigen Sie eine brennende Kerze. Übergießen Sie die Dochte mit flüssigem Wachs, bis diese völlig mit Wachs überzogen sind.

Einsetzung der Dochte in die Keramikschale:

Bei der Anbringung muss die Oberfläche völlig gleichmäßig sein. Während das Wachs abkühlt und noch weich ist, können Sie mit Holzstäbchen Löcher für die Dochte machen und diese nach dem Abkühlen einlassen. Achten Sie ebenfalls drauf, dass zwischen den Dochten genug Abstand besteht, damit diese sich nicht gegenseitig entzünden. Es empfiehlt sich die Form eines Dreiecks.

Fertig ist Ihr Wachsfräser!

Alles, was jetzt noch fehlt ist ein Streichholz, um ihr fertiges Meisterwerk zu bewundern.