Grüne Küche

Natürliche, wieder verwertbare Frischhaltefolien von Abeego

Immer mehr Menschen ist eine bewusste und gesunde Ernährung wichtig. Sie achten auf den ökologischen Anbau von Obst und Gemüse, eine artgerechte Haltung der Tiere und den Konsum von regional und saisonal wachsenden Produkten. Und auch bei den Küchenutensilien wird heute immer häufiger mehr erwartet als eine schöne Optik.

Die Küche wird immer mehr zur Öko-Zone. Wer sich für Bio-Essen interessiert, der beschäftigt sich meist auch insgesamt mit Umweltthemen. Nicht nur das Essen selber soll da ökologischen Richtlinien entsprechen, sondern auch die Zubereitung der Speisen und das Anrichten auf dem Teller. Auch hier soll das gute Gewissen durch bewussten und nachhaltigen Konsum beruhigt werden. Andererseits ist „nur“ Öko auch zu wenig, denn gefallen sollen uns die Produkte ja auch.

FEEL GREEN

Es wird buchstäblich Grün im Zuhause. Pflanzen ziehen vermehrt in unsere Wohnräume ein und auch in der Küche bevölkern Kräuter und andere Nutzpflanzen die Fensterbänke. Aber da passiert noch mehr. Die Inventive Trading GmbH vertreibt unter der Handelsmarke „Feel Green“ innovative, wachsende Geschenke- und Werbeartikel. So sind die „ecocubes“ aus hochwertigem Erlenholz gefertigte Würfel mit Ursprung in Österreich, die mit einem speziellen Nährgranulat und Pflanzensamen gefüllt sind. Ein Großteil der Samen ist biologisches Saatgut und auch die verwendeten Nährstoffe sind biozertifiziert. Die Handhabung ist einfach – den Verschlusssticker vom Würfel abziehen, wässern und an einen hellen, warmen Ort platzieren. Nach wenigen Tagen kommen dann kleine grüne Pflänzchen zum Vorschein. Der Clou ist dann noch, dass der ganze „ecocube“ in einen Behälter mit Erde oder ins Freie verpflanzt werden kann, wenn die Pflanze zu groß für ihren Topf wird. Der aus hundert Prozent kompostierbaren Materialen gefertigte Kubus wird langsam kompostiert und zu wertvollen Nährstoffen für die Pflanze.

Die Pflanztöpfe „eco-cubes“ von Feel Green können selber auch kompostiert werden

Ein wieder verwendbares Bienenwachs-Frischhaltetuch gibt es bei Abeego über Green Pioneer Ltd

UPCYCLING

Skandinavien steht für pures und natürliches Design. Da ist es nicht verwunderlich, dass es auch im Bereich Recycling und Upcycling da ganz spannende Produkte gibt. So ist das Konzept der Firma Lübech Living aus Dänemark für ihre Oohh Collection eine neue kreative Verbindung von natürlichen Materialien, wie Recyclingpapier, Sand und Latex, aber auch Mahagonieholz aus der Möbelproduktion in Sri Lanka. Dadurch entstehen neue natürliche und auch nachhaltige Materialmixturen, die interessante neue Design-Möglichkeiten bieten. So werden hier Gefäße aus recyceltem Papier hergestellt, die durch die Kombination mit Latex wasserfest und haltbar werden und trotzdem wie Papier aussehen. Die sehr designig aussehenden Produkte werden in Sri Lanka von Frauen per Hand hergestellt, die ihre Arbeit ohne Zeitdruck von zu Hause aus ausüben können, um etwas zum Lebensunterhalt der Familie beitragen zu können.

Nicht nur aus alten Zeitungen lassen sich schöne neue Produkte herstellen. Sogar alten Autoreifen aus den USA kann man nicht nur neues Leben einhauchen, sondern diese – dank schöner farbiger Drucke – zu trendigen Designobjekten auf dem Tisch machen. Die Firma Flox aus Los Angeles stellt aus hundert prozent recyceltem Gummi Glasuntersetzer mit verschiedensten Designs her, die nicht nur auf Industrial-Look-Tischen eine gute Figur machen. Bezogen werden können diese über die englische Firma Greenpioneer, die sich auf den Vertrieb von stylischen Öko-Produkte für den europäischen Markt spezialisiert hat.

Die Untersetzer von Flox werden aus recyceltem Gummi von Autoreifen hergestellt

Upcycling von Papier mit Latex und man erhält wasserdichte Designgefäße in Papieroptik. Von Oohh

Anzeige

Die stylischen Soulbottles aus Glas mit Keramikverschluss werden in Deutschland produziert

PLASTIKFREI

Plastik kommt immer mehr in den Verruf, unsere Umwelt zu belasten. In unseren Meeren schwimmen bereits riesige Berge an Plastikmüll und kleine Plastikteilchen finden sich mittlerweile teils in unserem Fisch, den wir konsumieren. Immer mehr Firmen setzen von daher auf plastikfreie Produkte. So entschieden vor fünf Jahren in einer Wiener WG Georg Tarne und Paul Kupfer, dass sie eine echte Alternative zu Wasser aus Plastikflaschen bieten wollten. Trinkflaschen, die nicht nur ohne Weichmacher auskommen, sondern auch nachhaltig produziert werden und richtig gut aussehen - Flaschen mit soul eben. Entstanden sind die Soulbottles aus Glas mit einem Verschluss aus Keramik, Edelstahl und Naturkautschuk. So bleiben die Getränke frei von Schadstoffen und Weichmachern und durch das Wiederauffüllen mit Leitungswasser spart man Geld und unnötiges Plastik. Die Flaschen sind dank der handlichen Größe und dem praktischen Tragegriff nicht nur alltagstauglich in der eigenen Küche, sondern lassen sich auch überall hin mitnehmen, da sie auslaufsicher sogar bei Kohlensäure sind. Zudem ist die komplette Flasche spülmaschinenfest und dank der großen Öffnung sehr gut zu reinigen. Soulbottles werden fair, klimaneutral und exklusiv in Deutschland produziert und in Berlin zusammengebaut. Damit werden kurze Transportwege gewährleistet und die absolute Transparenz über die Produktionsbedingungen. Alle anfallenden CO2-Emissionen werden gemeinsam mit myclimate kompensiert.

Auf einer Schieferplatte können die Mahlzeiten hübsch und natürlich angerichtet werden. Von Cilio

Immer wieder kann man sich seinen Ofenkäse in der Käse-Backform von Boska schmelzen

Die textilen Produkte von Nyttadesign sind aus Bio-Baumwolle und werden ethisch korrekt hergestellt

MEHRWEG STATT EINWEG

Früher tranken wir unseren Morgenkaffee zu Hause aus der Porzellantasse, bevor wir uns auf den Weg ins Büro machten. Heute schlürfen wir unseren Coffe-to-go aus Pappbechern im Auto oder der U-Bahn auf dem Weg zur Arbeit. Die Abfalleimer in den Innenstädten füllen sich immer mehr mit einer Flut an To-go-Bechern und werden für manche Städte gar zur Abfall-Plage. Laut einer Statistik der Deutschen Umwelthilfe e.V. verbrauchen die Deutschen pro Stunde 320.000 dieser Einwegbecher – das summiert sich zu fast drei Milliarden im Jahr. Da diese Becher in der Regel kunststoffbeschichtet sind und von daher nicht mit dem Papierabfall recycelt werden können, sind die Zahlen umso erschreckender. Lösungsstrategien für dieses Problem müssen her. Kahla bietet deswegen mit „cup it“ ein neues Konzept für umweltbewusstes Genießen im urbanen Raum. „Cup it“ steht für: „Verzichte auf Einwegverpackungen! Entscheide Dich der Umwelt zuliebe für bewussten Genuss und guten Stil.“ Aus drei verschiedenen Bechergrößen und einem Universal-Trinkdeckel in je sechs Farben kann sich dabei nun jeder seinen persönlichen Favoriten zusammenstellen, denn durch dieses Mix and Match-Prinzip entstehen insgesamt 108 individuelle Kombinationsmöglichkeiten. Praktisch ist dabei auch, dass man damit flexibel ist, welche Inhaltsmenge man gerne mit sich führen möchte, wenn man die verschiedenen Größen sein Eigen nennt. Der Magic Grip als haptische Griffpartie und Anti-Rutsch-Beschichtung macht „cup it“ zudem zum idealen Begleiter für mobile Menschen. Diese Designerstücke werden nach höchsten ökologischen Standards in Deutschland hergestellt – eine Serie, die konzipiert wurde für eine Generation, die viel unterwegs ist und Wert auf Ökologie und Individualität legt. So hat man endlich auch wieder ein angenehmes Trinkgefühl, wie früher beim Kaffee daheim. Aber auch für Snacks to go sind diese Gefäße interessant. In den Bechern lassen sich auch prima Müsli, Salate Desserts und Co. servieren und genießen.

WIEDERHOLUNGSTÄTER

Immer mehr Menschen möchten ihre Produkte immer wieder statt nur einmal benutzen können. Dazu passt auch die neue Käse-Backform von Boska Holland, die sich dem Trend zum Ofenkäse annimmt. In Holland gibt es diesen Trend schon lange, in Deutschland ist der Hype nach Ofenkäse erst in letzter Zeit zu sehen. Immer mehr Firmen sehen darin Potential und bieten einen Weichkäse in Holzschachtel an, der im Ofen in dieser gebacken wird, darin zerläuft und Brot darin dippend genossen wird. Diese Holzschachtel wird nach Gebrauch weggeworfen, was an sich ja eine Ressourcenverschwendung ist. In die Boska Käse-Backform kann man nun jeden Camembert oder ähnlich großen Weichkäse legen und im Ofen backen. Zudem verfügt diese Backform über eine Basis aus Gusseisen unter der ein einfaches Teelicht gestellt werden kann, um den Käse dann am Tisch warm zu halten, so dass man nun auch einen langen Abend mit Freunden und Familie den geschmolzenen Käse genießen kann. Die Backform kann aber auch als Mini-Fondueset verwendet werden. Der Deckel ermöglicht es, die Reste praktisch im Kühlschrank aufzubewahren.

Die Stehauf Kräuterflacons von Heimatwerke sind aus Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft und Borosilikat-Glas

STOFFLICH KORREKT

Bei Textilien geht es im Bereich Ökoprodukte zum einen um das Material und zum anderen um die Fertigungsbedingungen, denn beim Nähen ist immer besonders viel Handarbeit nötig. Das schwedische Unternehmen Nyttadesign produziert in Europa ethisch korrekte, funktionale Textilien für die Küche aus Bio-Baumwolle, Hanf oder Flachs, die den GOTS oder Ökotex 100 Richtlinien entsprechen. Im Sortiment sind dabei Topflappen und Geschirrtücher, normale Schürzen, aber auch interessante Varianten ohne Halsschnürung. Auch einen textilien Weg beschreitet Roll'eat, um belegte Brote und Obst zum Mitnehmen zu verpacken. Statt starrer Brotbox handelt es sich hier um einen Stoff mit Folie auf der Innenseite, der mit Klettverschluss verschlossen wird. Roll'eat kann so an verschiedene Speisenformen und -größen angepasst werden, ist leer dann klein zusammenfaltbar und kann beim Essen auseinander gefaltet sogar als Tischset verwendet werden. Da der Stoff-Wrap auch in der Waschmaschine gewaschen werden kann, kann er immer wieder verwendet werden. Eine praktische und umweltfreundliche Alternative zu Wegwerf-Verpackungen.

NATÜRLICH AUFBEWAHRT

Wenn es um das Aufbewahren von Speiseresten oder angebrochenen Lebensmitteln geht, gibt es auf der einen Seite Behälter, in die diese gefüllt werden können, und auf der anderen Seite setzen viele dabei aber auch immer noch auf Alu- und Plastikfolie, was für die Umwelt keine gute Option ist. Wie gut, dass es von Abeego ein natürliches Verpackungsmaterial gibt, das aus einer Kombination von Hanf-Fasern, Bio-Baumwolle, Bienenwachs, Baum-Harz und Jojobaöl Öl besteht. Es handelt sich um ein hundert Prozent biologisches Produkt, das quasi eine natürliche Frischhaltefolie ist. Es lässt die Lebensmittel atmen und hat aufgrund des Bienenwachses zudem eine von Natur aus antibakterielle Wirkung – Obst und Gemüse bleiben darin verpackt länger frisch. Das Bienenwachs-Tuch ist formbar und passt sich der Form der Lebensmittel an oder deckt, wie Frischhaltefolie sonst auch, Schüsseln zu. Das Bienenwachs-Tuch lässt sich im mäßig warmen bis kaltem Wasser leicht reinigen, ist somit wiederverwendbar und hat eine Lebensdauer von circa einem Jahr.

Ein bewusster Lifestyle fällt Ihren Kunden leichtert, wenn sich die Nachhaltigkeit auch einfach in den Alltag integrieren lässt. Halten Sie von daher nach Produkten Ausschau, mit denen man einfach, praktisch und sinnvoll einen ökologischen Lebensstil führen kann.

TRENDagentur Gabriela Kaiser,
www.TRENDagentur.de

IN KÜRZE:

- Umweltbewusstes Konsumverhalten ist gerade in der Küche, in der Bioprodukte immer beliebter werden, ein wichtiges Thema.
- Die Küchenutensilien sollen aus recycelbaren Materialien bestehen, langlebig und nachhaltig sein.
- Ökologisch sinnvolle Mehrweg – statt Einweg Produkte – werden vermehrt wichtig.

Platzsparend und wiederverwertbar verpackt sind die belegten Brote mit Roll'eat