



VORWORT 7

EINLEITUNG 13

EINKAUFEN UNTERWEGS 17

ABFALL 27
Verrottungstabelle 40

ABFALLENTSORGUNG 43

**ALTERNATIVEN ZUR
AUFBEWAHRUNG** 53
Wachstuch 58

WASSER 63

TRINKWASSER 69

HYGIENE & PUTZMITTEL 73
Olivenseife 78
Geschirrspülmittel 80



TOILETTE

87



STROM

95



**HEIZEN & FAHRZEUG-
DÄMMUNG**

109



BELADEN DES FAHRZEUGS

119



TREIBSTOFF SPAREN

127



**EINE REISE MIT
DEM E-WOHNMOBIL**

139

NACHWORT

153

Bildnachweis 158

ALTERNATIVEN ZUR AUF- BEWAHRUNG



W

ill man sich umweltgerecht verhalten, ist es nicht erforderlich neue Dinge zu kaufen, die vielleicht besonders umweltschonend und mit Öko-Siegel hergestellt oder zumindest als solche beworben wurden. Zwar mag ein Becher aus irgendeinem Naturmaterial umweltfreundlicher sein als ein Becher aus Kunststoff. Das hat allerdings nur Gültigkeit, wenn man ihn kauft, weil man keinen anderen Becher (mehr) hat. Besitzt man genügend (oder wenigstens einen) Becher, den man verwenden kann, dann ist der neu gekaufte Becher, so umweltfreundlich er auch produziert sein mag, Unsinn, wenn man ihn aus Umweltschutzgründen kauft. Denn es ist allemal umweltfreundlicher, die Dinge, die es schon gibt, so lange zu nutzen, bis sie wirklich kaputt oder komplett verschlissen sind. Das gilt auch für Dinge aus Materialien, die mittlerweile als wenig umweltfreundlich gelten. Sie neu zu kaufen macht aus Umweltgesichtspunkten natürlich keinen Sinn. Sind sie schon da und lassen sich noch verwenden, sollte man das solange es geht auch tun. Sie zu entsorgen und durch irgendetwas anderes aus umweltfreundlicherem Material zu ersetzen ist eindeutig der falsche Weg.

Zusätzlich kann man Sachen, die ursprünglich einen anderen Zweck hatten, einer neuen Verwendung zuführen und sie dauerhaft oder wenigsten ein paarmal weiterverwenden, bevor man sie entsorgt. Aber natürlich gibt es auch Alternativen zu manchen Dingen. Gerade wenn es um Einkauf, Transport, Aufbewahrung und Verpackung von Lebensmitteln geht, lässt sich heute vieles umweltfreundlicher machen. Und manches davon ist dabei gar nicht so neu, sondern wurde schon von früheren Generationen verwendet, ist aber im Plastik-, Papiertücher- und Alufolien-Zeitalter teilweise in Vergessenheit geraten.

Marmeladen- und Gurkengläser

Noch vor gar nicht langer Zeit war es undenkbar, dass leere Marmeladen-, Honig- oder Gurkengläser einfach weggeworfen wurden. Nein, denn sie wurden gebraucht, um selbstgemachte Marmelade oder Kompott darin aufzubewahren, Gemüse sauer einzulegen oder andere eingemachte Lebensmittel darin für einen längeren Zeitraum zu lagern. Und selbst die Heimwerker fanden eine Verwendung dafür und hoben ihre sortierten Schrauben und Nägel darin auf. Aber auch Flaschen fanden eine Weiterverwendung, wenn im Herbst Früchte zu Saft verarbeitet wurden. Solche Produkte aus Glas wegzuerwerfen verbot sich schon allein aus Kostengründen. Denn: Warum neu kaufen, wenn man es doch quasi umsonst bekam. Manch einer wird sich wohl noch gut an den leicht muffig riechenden Keller der Eltern oder Großeltern erinnern, in dem, fein säuberlich in einem Regal aufgereiht, eine Batterie von verstaubten Gläsern mit kaum noch lesbaren Aufschriften wie »Erdbeer '76« oder »Quitten-Gelee« stand.

Schaue ich mich in meinem Bekanntenkreis um, sind es heute nur noch wenige, die ihr Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten zu Marmeladen oder sauer Eingelegtem verarbeiten und dafür über das Jahr einen Vorrat an ausgespülten Gläsern gesammelt haben. Immerhin: Die, die das nicht tun, haben seit vielen Jahren die Möglichkeit, das Glas im Glascontainer zu entsorgen und so dem Recycling zuzuführen. Interessant ist in dem Zusammenhang, dass in der DDR bestimmte Gläser und Flaschen gezielt der Wiederverwertung zugeführt wurden, obwohl sie keinem festen Pfandsystem zugeordnet waren. Geregelt wurde das vom VEB Kombinat Sekundär-Rohstoffeffassung, kurz SERO.



Sicher kann man nicht jedes Glas aufheben und weiterverwenden. Manche lassen sich jedoch prima für Zucker, Salz oder andere Dinge verwenden.

Flaschen und Gläser bestimmter Formen und Größen wurden an SERO-Sammelstellen, häufig in Schulen und von den Jugend-Organisationen gesammelt, sortiert und ausgespült wieder befüllt. Glas, das nicht unter die Bezeichnung »ausgewählte Sorten« fiel, wurde wieder eingeschmolzen und weiterverarbeitet. Um den Anreiz zu steigern, das Glas und andere Rohstoffe zu sammeln, zahlte die SERO den Sammlern einen festgelegten Ankaufpreis. Für Flaschen der ausgewählten Sorten betrug er 20, für Gläser 30 Pfennig. Alle anderen Gläser wurden mit fünf Pfennig vergütet. Ein Anreiz übrigens, der heute (trauriger Weise) nicht mehr für alle gegeben zu sein scheint, wenn man Menschen beobachtet, die im Müll und entlang der Straßen nach Flaschen und Dosen suchen, für die man 25 Cent bekommt, und die dabei doch einiges finden.

Mit dem Wegfall der DDR starb jedoch auch dieses System, da es insgesamt nicht mehr konkurrenzfähig war. Heute verwenden wir entweder Pfandflaschen oder sammeln Altglas in Glascontainern. Doch das eine oder andere Glas können wir gerade

im Wohnmobil vor dem Container »retten« und zur Aufbewahrung nutzen. Darin lassen sich zum Beispiel die Nachfüll-Reserven für Zucker, Salz oder Pfefferkörner aufbewahren. Aber auch Reste vom Mittag- oder Abendessen kann man gut in ein ehemaliges Gurkenglas füllen und im Kühlschrank ein oder zwei Tage aufbewahren. Sicher, viele Gläser braucht man dafür nicht, aber auch der kleine Beitrag ist ein Beitrag. Oder wie man so schön sagt: Kleinvieh macht auch Mist.

Ein Problem stellt in gewissem Maße natürlich das Material Glas dar. Unsere Erfahrung ist jedoch, dass man im »normalen« Wohnmobil, mit dem man auf der Straße unterwegs ist, Glas problemlos zur Aufbewahrung und zum Trinken verwenden kann. Wein- oder Wassergläser aus Kunststoff haben wir nicht an Bord. Zu Bruch gegangen ist uns noch nichts. Ist man dagegen mit dem Allrad-Reisemobil unterwegs und befährt mehr oder weniger bucklige Pisten und verworfene Pfade, kann Glas zum Problem werden. In diesem Fall ist es eine eher schlechte Alternative oder sollte sehr gut gepolstert verstaut werden.





Silikon-Deckel

Irgendwas bleibt immer über: Joghurt, weil man den 500-Gramm-Becher nicht auf einmal aufisst, Reste vom Kartoffelsalat, die halbe Zwiebel oder die angeschnittene Salatgurke, weil man eben gerade nicht so viel essen konnte oder benötigte. Silikon sei Dank, lässt sich das mittlerweile auch gut ohne Alu- oder Plastikfolie vor dem Verderb schützen.

Zum einen haben sich findige Produktentwickler Deckel aus Silikon ausgedacht, die auf die gängigen Größen von Joghurt- oder Quarkbecher passen und dicht schließen. Sie sind lebensmittelecht, abwaschbar und lassen sich viele Male wiederverwenden. Wir haben zwei solcher Deckel an Bord, die uns immer wieder gute Dienste leisten.

Zum anderen gibt es seit geraumer Zeit sehr dünne und extrem dehnbare Überzieher aus Silikon in verschiedenen Größen. Sie lassen sich über Schüsseln oder Gläser, aber auch über die halbe Zwiebel, den halben Apfel oder die angeschnittene Gurke ziehen und schützen zuverlässig vor Austrocknung oder kleinen und großen Fliegen. Auch davon haben wir einige in unserem Reisemobil.

Seit geraumer Zeit findet man verschiedene Deckel und elastische Überzieher aus Silikon im Handel. Sie ersetzen Alu- und Kunststoffolien.

Alternativen zur Aufbewahrung

Benötigte Materialien und Arbeitsmittel

- **Stoffreste oder neue Stoffe aus Baumwolle (T-Shirt-Stoff ist ungeeignet), Größe nach Bedarf**
- **Bienenwachs-Pastillen (kein anderes Wachs)**
- **Speiseöl (Sonnenblumen- oder ein anderes möglichst geschmacksneutrales Öl, keine Aromaöle)**
- **Backpapier**
- **Schere**
- **Backblech & Backofen**
- **Bügeleisen**
- **Bügelbrett (nicht unbedingt)**

Wachstuch

Aluminium- und Frischhaltefolien aus Kunststoff sind aus unserem Alltag kaum wegzudenken. Man findet die Rollen in nahezu jeder Küchenschublade oder an praktischen Kombi-Haltern, die sich vor allem die kunststoffverarbeitende Industrie ausgedacht hat. Und natürlich sind sie auch unterwegs dabei. Irgendetwas, was man schnell einpacken oder abdecken muss, findet sich immer. Eine Schüssel, das Brot für die Pause bei der Wanderung um den See oder ein Stück Käse, das man im Kühlschrank aufbewahren will.

Zugegeben, der Griff zur Folienrolle ist schon eine tolle Sache. Eyin Stück abrollen, abtrennen und schon ist verpackt, was auch immer verpackt werden soll. Alles ganz einfach und schnell – aber eben nicht unbedingt umweltfreundlich. Der Pro-





Kopf-Verbrauch von Aluminiumverpackungen soll hierzulande bei knapp drei Kilogramm pro Jahr liegen. Das klingt erst mal gar nicht nach so viel. Rechnet man das jedoch hoch, heißt das, dass eine Million Menschen knapp 3000 Tonnen Aluminium pro Jahr allein für Verpackungen verbrauchen. Der Strombedarf für die Herstellung einer Tonne Aluminium beträgt im Schnitt 15 Megawatt-Stunden. Man geht davon aus, dass das in etwa der Menge entspricht, die ein Zwei-Personen-Haushalt in fünf Jahren benötigt. Ziemlich viel Energie also,

die man anderweitig sicher sinnvoller einsetzen kann, denn für die meisten Alufolien gilt: Nach einmaligem Gebrauch wandern sie in der Regel in den Müll. Gibt man sie ins Recycling, macht es die Sache nur unwesentlich besser. Zwar verschlingt der Recycling-Prozess von Alu nicht ganz so viel Energie wie die Aluminium-

gewinnung aus dem Rohstoff Bauxit, verbraucht aber immer noch eine nicht zu vernachlässigende Menge an Energie, zumal der Sortierprozess der Abfälle hinzukommt. Reine Alu-Sammelstellen sind leider selten.

Die gleiche Rechnung für Kunststoff-Folien sieht ähnlich ernüchternd aus. Hinzu kommt das Problem, dass Kunststoffe im großen Maßstab immer noch nicht wirklich problemlos und sinnvoll recycelt werden können. Und was auf Müllkippen oder in der Umwelt landet, braucht verdammt lange um zu verrotten (siehe Seite 40).

Eine gute Alternative zu Alu- und Frischhaltefolie sind mit Bienenwachs getränkte Baumwolltücher. Sie schützen die meisten Lebensmittel ebenso und lassen sich viele Male wiederverwenden. Mittlerweile sind sie immer öfter zu finden. Man kann sie als einzelne Tücher in verschiedenen Größen oder als Meterware auf der Rolle fertig kaufen. Oder man kann sie selber herstellen. Was man dafür benötigt und wie es geht, zeigt unsere Schritt-für-Schritt-Anleitung.



Alternativen zur Aufbewahrung

1



Der Baumwollstoff wird auf das gewünschte Maß geschnitten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt. Anschließend werden einige Tropfen Öl auf den Stoff gegeben. Die Verwendung einer Sprühflasche, wie hier, ist dabei nicht notwendig. Alternativ kann man vorab auch das Backpapier mit etwas Öl einpinseln.

2



Nun werden die Bienenwachs-Pastillen auf dem Stoff verteilt. Es können etwas weniger als auf dem Bild sein. Nimmt man zu viel, bleibt das überschüssige Wachs am Ende auf dem Stoff. ...

5



Unmittelbar nachdem man das Blech aus dem Ofen geholt hat, werden die Tücher heruntergenommen, da das Wachs relativ schnell wieder fest wird, und die Tücher sonst am Backpapier kleben bleiben.

6



Nachdem man die Tücher vom Blech genommen hat, lässt man das Wachs kurz fest werden. Anschließend wird Tuch für Tuch zwischen zwei Backpapier-Blätter gelegt. Das Bügeln sorgt dafür, dass sich das Wachs gleichmäßig auf dem ganzen Tuch verteilt.

8



Ein Beutel mit 200 Gramm Wachsperlen reicht für mehrere Tücher aus. Für die Tücher auf dem Foto wurde etwas mehr als die Hälfte des Beutels verwendet.



3



... Verteilt man jedoch zu wenig Pastillen, wird der Stoff nicht stark genug getränkt und lässt sich im fertigen Zustand nicht formen. Hat man alles verteilt, kommt das Blech in den Ofen, der nicht vorgeheizt sein muss.

4



Die Temperatur wird auf 70 Grad eingestellt. Nach etwa zehn Minuten sind die Wachspelren geschmolzen und das Wachs in den Stoff eingedrungen.

7



Hat man zu viele Wachspelren verwendet, bleibt Wachs auf dem Stoff. In diesem Fall legt man das getränkte Wachstuch zwischen zwei Stoffreste und bügelt nochmal drüber, um das überschüssige Wachs aufzusaugen.

9



Um zum Beispiel einen Becher oder ein Glas abzudecken, wird das Wachstuch leicht mit den Händen erwärmt und die Ränder um den Becherrand gedrückt. Durch die Handwärme wird das Tuch weich und lässt sich gut andrücken. Anschließend sitzt es fest.



Tipps zur Verwendung von Wachstüchern

- Wachstücher nicht der prallen Sonne oder sonstigen Wärmequellen aussetzen, da sonst das Wachs schmilzt.
- Zum Reinigen das Tuch mit kaltem oder maximal lauwarmem Wasser abspülen und eventuell mit einem Lappen abwischen.
- Wachstücher nicht für Fisch oder Fleisch verwenden.
- Für Zwiebeln oder Knoblauch ein separates Wachstuch verwenden, da sich der Zwiebelgeruch auf Dauer im Tuch festsetzen kann.
- Brot nicht mehrere Tage im Wachstuch aufbewahren, ohne es zwischendurch auszupacken, da sich sonst Schimmel bilden kann.
- In Wachstüchern verpackte Lebensmittel können im Kühlschrank oder im Tiefkühler aufbewahrt werden.