

Manchmal bleibt in der Küche etwas übrig.
Und dann? Wegwerfen?
Oder „was Neues“ daraus machen?

Up-Cycling in der Küche

Anlässlich der **UmweltWoche 2018** gibt der Klimaschutzfonds einige hilfreiche Tipps, wie man auch aus RESTEN noch etwas Gutes machen kann – **und dazu noch Geld spart und die Umwelt schützt!**

Kartoffel-Schalen-Chips

Schalen auf einem mit Backpapier belegtem Backblech ausbreiten, etwas Olivenöl darüber träufeln und nach Geschmack kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chilipulver würzen. Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten knusprig backen. Fertig ist ein köstlicher Ersatz für Kartoffelchips.
Wichtig: Kartoffeln vor dem Schälen gründlich waschen, keine grünen Schalen verwenden!

Petersilien-Ersatz

Frisches Grün von Möhren oder Radieschen ist sehr bekömmlich und lässt sich wie Petersilie verarbeiten. Blätter und Stängel können gehackt zum Verfeinern von Suppen, Salaten und anderen Speisen genutzt werden. Oder das Grün hacken, trocknen und mit Olivenöl, Nüssen und etwas Parmesan zu einem herzhaften Pesto verarbeiten.

Papaya-Pfeffer

Die kleinen schwarzen Kerne der Papaya enthalten sehr viele gesundheitsfördernde Substanzen. Die Kerne waschen und trocknen, anschließend wie Pfefferkörner mahlen. Der Geschmack ist milder als normaler Pfeffer.

Aufnahmeantrag

Ich beantrage die Aufnahme im **Klimaschutzfonds**

Name, Vorname

Straße

PLZ, Ort

Telefon / Handy

E-Mail

Ich zahle den Jahresbeitrag von derzeit

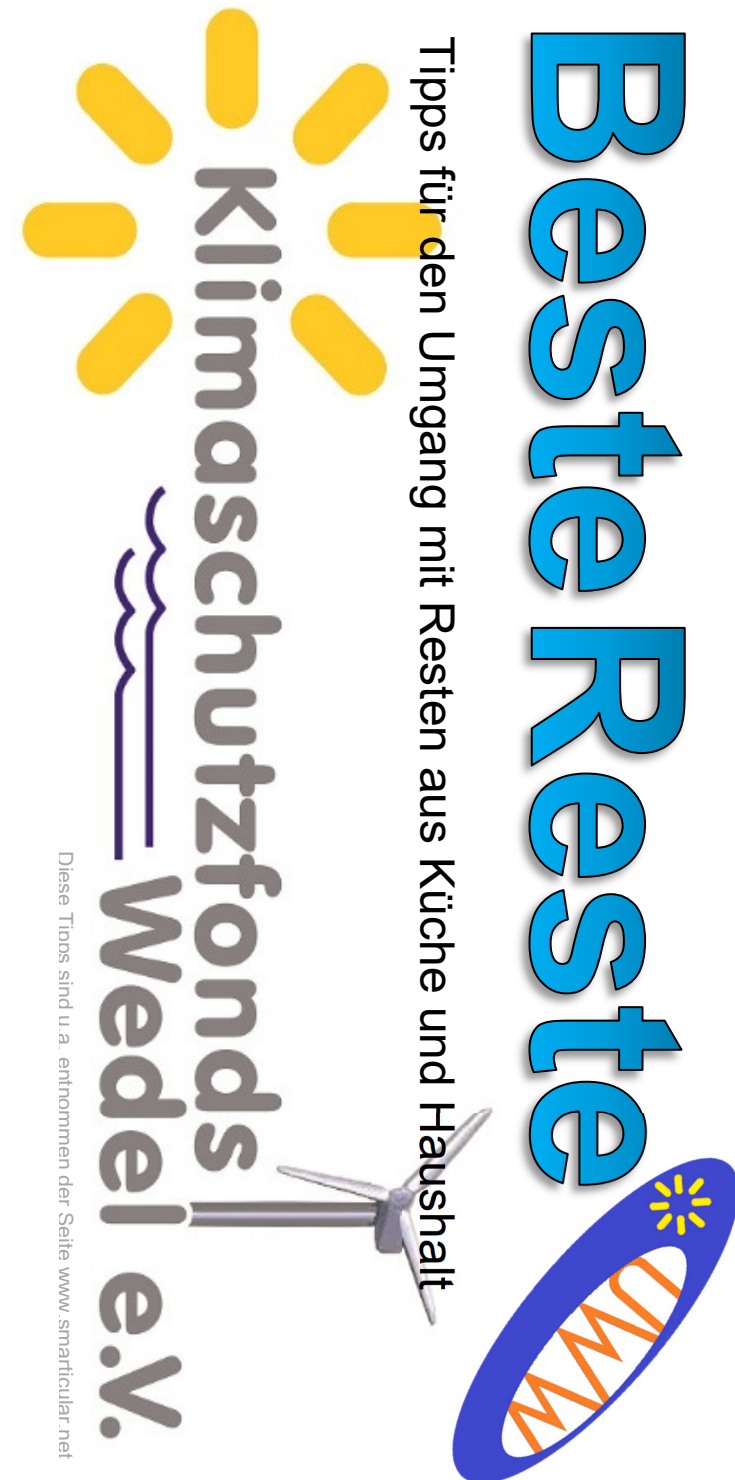
- 50 Euro als Normalmitglied
- 25 Euro als Schüler oder Student
- 100 Euro als juristische Person
(bitte ankreuzen)

auf unser Konto bei Stadtsparkasse Wedel
IBAN: DE25 2215 1730 0000 0787 51 BIC:
NOLADE21WED und erhalte am Jahresanfang
automatisch eine Zuwendungs-Bescheinigung.

- Ich bitte um Zusendung eines SEPA
Lastschriftmandates an die oben genannte E-
Mail-Adresse.
- Ich bin damit einverstanden, dass meine Daten
zur Mitglieder-Verwaltung gespeichert werden
und mir u.a. Einladungen zu Vereinsaktivitäten
(z.B. Jahreshauptversammlung) zugesandt
werden.

.....
Ort / Datum

.....
Unterschrift



Beste Reste

Tipps für den Umgang mit Resten aus Küche und Haushalt

Klimaschutzfonds
Wedel e.V.

Diese Tipps sind u.a. entnommen der Seite www.smarticular.net

Reinigen mit Kartoffelschalen

Um **Edelstahl**-Töpfe, Geschirr, Armaturen und die Spüle aus Edelstahl zu reinigen, reibt man die Fläche mit der feuchten Seite der Schalen –oder einer halbierten Kartoffel– kräftig ab. Etwas einwirken lassen und anschließend abspülen oder mit einem feuchten Lappen abwischen.

Kartoffelschale oder halbierte Kartoffel auf frische **Spinatflecken** drücken und reiben, die Kartoffel zieht die grüne Farbe aus den Fasern. Danach die Wäsche ganz normal waschen.

Damit **Spiegel** ohne Schlieren blitzen, mit der feuchten Fläche der Schalen einer Kartoffel abreiben und anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch nachpolieren. Spiegel beschlagen danach auch nicht mehr.

Beläge in **Thermoskannen** entfernen: Einige kleinerer Kartoffelschalen in die Kanne geben und mit Wasser auffüllen, verschließen, kräftig schütteln und ¼ Stunde warten. Dann ausschütten und mit klarem Wasser ausspülen, die Beläge sind nun deutlich reduziert oder ganz verschwunden!

Verbrennen von getrockneten Kartoffelschalen reduziert Rußablagerungen im **Kamin**.



Tolle Tipps für Kaffeesatz

Etwas Kaffeesatz zum Shampoo hinzufügen oder ihn einfach pur als **Spülung** genutzt, verleiht dem dunklen Haar Kraft und Glanz.

Nach dem Hantieren mit Zwiebeln, Knoblauch oder Porree die Hände mit etwas Kaffeesatz abreiben, schon **riechen** sie nicht mehr.

Gegen Fußgeruch und Fußschweiß kann Kaffeesatz helfen: Eine Handvoll Kaffeesatz in riechende Schuhe streuen und über Nacht einwirken lassen.

Schmutz am **Grillrost** und angebratene **Pfannen** und Töpfe sind leicht mit Kaffeesatz zu reinigen, es funktioniert wie Scheuermilch, aber ohne Chemie.

Kaffeesatz in Gemüsebeeten hält **Schnecken** fern und reduziert das Vorkommen von **Ameisen** im Garten. Auch **Katzen** mögen den Geruch nicht.

Um **Wespen** fernzuhalten, kann man etwas trockenen Kaffeesatz anzünden.

Da Kaffeesatz viele Nährstoffe wie Stickstoff, Kalium und Phosphor enthält, kann er zudem gut als **Dünger** für viele Pflanzen eingesetzt werden. Auf dem Kompost lockt er Regenwürmer an, welche das **Kompostieren** beschleunigen.



Allrounder: Bananenschalen

Um **Dünger für Zimmerpflanzen** herzustellen, Bananenschalen in ein Gefäß geben und mit Wasser aufgießen. Das Wasser wird dadurch mit Nährstoffen angereichert. Die Schalen müssen immer mit Wasser bedeckt sein, um Schimmel vorzubeugen.

Blattläuse vertreibt man mit klein geschnittene Bananenschalen im Topf.

Zur **Lederpflege** reibt man die Innenseite der Bananenschale auf das Leder und poliert mit einem trockenen Tuch nach.

Um **Zähne aufzuhellen** wird die Innenseite der Schale mehreren Wochen lang regelmäßig über die Zähne gerieben.

Mückenstiche, Ausschläge von Brennnesseln und andere Hautreizungen lassen sich durch Auflegen der Bananenschalen-Innenseite lindern.

Um **Hautunreinheiten** zu beseitigen, reibe man die Innenseite der Schale auf die betroffene Gesichtspartie und lasse sie einwirken. Eine Verwendung als pflegende Gesichtsmaske durch Auflegen ist ebenfalls möglich.



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

die diesjährige zweite Aktionswoche des Klimaschutzfonds befasst sich mit dem Thema Ernährung und welchen Einfluss diese durch Herstellung und Genuss auf das Klima hat. Es muss allen Menschen klar sein, dass praktisch jedes Verhalten Klimarelevante Folgen auslöst. Dies gilt für Individuen wie auch für ganze Gesellschaften oder Volkswirtschaften gleichermaßen. Dieses Bewusstsein, bestenfalls eines jeden einzelnen, wird typischerweise dann gefördert, wenn sich Fehlentwicklungen im großen Stil Bahn brechen, einmal mit dem Phänomen Ozonloch angefangen bis heute zum Thema Erderwärmung, Polschmelze und Meeresspiegelanstieg und dergleichen fortgesetzt. Die Ursachen dieser Entwicklungen sind immer und mindestens zum Teil in der Addition vieler einzelner von Menschen beeinflusster Handlungen zu sehen und äußern sich in Debatten wie Dieselgate, Feinstaubbelastung der Ballungsräume, Mikroplastik in den Meeren und eben auch in der Diskussion über die Nahrungsmittelproduktion und ihrem Beitrag zu den Klimaveränderungen.

Mit unserer Ernährung definieren wir die Vorgaben der Nahrungsmittelproduktion. Aus diesem Grunde ist es erforderlich, die Produktionsmethoden ständig auf Nachhaltigkeit, Verträglichkeit mit der Umwelt und Belastung des Klimas zu prüfen und anzupassen; jeder für sich und die Gesellschaften im Rahmen ihres politischen Strebens. In diesem Sinne wünsche ich dem Klimaschutzfonds eine erfolgreiche Aktionswoche.

Ihr Michael Schernikau - Stadtpräsident der Stadt Wedel