

Freiburg, 28. März 2017

Do It Yourself:

Backen, Fermentieren & Co. – mit diesen Produkten von Waschbär klappt das Selbermachen



Obst einwecken, Gurken einlegen, Brot backen – zu Großmutter's Zeiten wurde noch vieles selbstgemacht. Heute liegt „Do It Yourself“ in der Küche wieder voll im Trend. Weil es besser schmeckt. Weil man weiß, was drin ist. Oder einfach, weil es Spaß macht. Für Freude beim Selbermachen sorgt auch das Versandhaus Waschbär: Der Umweltversand bietet viele praktische Küchenhelfer, die unter nachhaltigen Kriterien ausgesucht werden. Waschbär setzt bei der Produktauswahl für sein Küchensortiments auf hochwertige, langlebige und gesundheitlich unbedenkliche Materialien; so sind beispielweise Stoffe wie PVC und Weichmacher tabu. Zudem verpflichtet Waschbär seine Lieferanten soziale Richtlinien gemäß der Standards der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) einzuhalten. Mit diesen Standards sorgen die Haushaltswaren für nachhaltige Küchenfreuden. Wir stellen beispielhaft sieben DIY-Produkte aus dem Waschbär-Sortiment vor. Weitere Produktideen gibt es unter:

<https://www.waschbaer.de/shop/haushalt/themen/selber-machen>

Freiburg, 28. März 2017

Sprossenglass: Mungobohnen, Kresse und Co besitzen viele wichtige Inhaltsstoffe und sind daher eine wertvolle und zugleich schmackhafte Bereicherung für die Küche. Mit dem **Sprossenglas** aus dem Waschbär Sortiment lassen sich die kleinen Kraftpakete ganz einfach selber ziehen. Dafür sorgt ein durchdachtes System bestehend aus einer mundgeblasenen Borosilikatglasglocke und einem Edelstahlboden. Das Miniaturgewächshaus fußt auf einem Sockel, der zur Belüftung und Bewässerung der Keim Saat dient. Mit einem Durchmesser von 13 cm und einer Höhe von 18 cm eignet es sich ideal zur Anzucht auf der heimischen Fensterbank. Die Glasglocke täglich mit frischem Wasser spülen – und nach kürzester Zeit beginnt es zu sprießen. Die Sprossen verfeinern Brotzeiten, ebenso wie Salate und andere Gerichte.

Eismaschine: Ob Sommer oder Winter – für echte Eisliebhaber hat die kühle Versuchung zu jeder Jahreszeit Hochsaison. Mit der **Eismaschine Steba IC20** lassen sich – vom cremigen Schokoladeneis über Frozen Yogurt bis hin zu fruchtigem Beerensorbet – jederzeit zu Hause leckere Eisvariationen zaubern. Und das ganz ohne Zusatz von künstlichen Aromen, Farb- und Konservierungsstoffen. Dazu einfach den Gefrierbehälter für 12 Stunden in den Gefrierschrank geben, im Anschluss mit frischen Zutaten befüllen und die Eismaschine starten. Innerhalb von nur 30 Minuten kann man so bis zu 20 Kugeln leckeres Eis herstellen. Nach Gebrauch lässt sich die Eismaschine leicht reinigen; die herausnehmbaren Einzelteile sind sogar spülmaschinenfest. So bleibt mehr Zeit zum Genießen.

Getränkespender: Limonaden und Saftschorlen sorgen gerade im Sommer für fruchtig-erfrischende Abwechslung. Gekauft enthalten sie jedoch häufig mehr Zucker als nötig. Daher besser selber machen! Aus frischem Bio-Obst, -Direktsäften und Kräutern oder selbstgemachten Sirups lassen sich zusammen mit Wasser leckere Erfrischungen mixen. Für das richtige Verhältnis sorgt der **Getränkespender** aus Glas aus dem Waschbär Sortiment. Der praktische Zapfhahn ermöglicht eine kinderleichte Bedienung. Mit 2,3 L Fassungsvermögen lässt der Getränkenspender im ansprechenden Design selbstgemachte Erfrischungen zum Blickfang jeder Geburtstags- oder Gartenparty werden. Einen Holzsockel für leichteres Zapfen gibt es ebenfalls bei Waschbär.



Freiburg, 28. März 2017

Getreidemühle: Frisch gemahlenes Getreide ist reich an Ballaststoffen und besitzt wertvolle Nähr- und Mineralstoffe. Handelsübliche Mehle schneiden im Vergleich meist schlechter ab: Denn bei der Verarbeitung des Getreides werden die wertvollen äußersten Schalen zusammen mit dem nährstoffreichen Keimling des Kornes entfernt, um das Mehl haltbarer zu machen. Wer auf eine frische und vollwertige Ernährung setzt, hat mit der **Getreidemühle „Kornkraft“** einen praktischen Küchenhelfer: Mithilfe eines robusten Steinmahlwerks und der leichtgängigen Kurbel werden trockene Getreidesorten im Handumdrehen und stufenlos gemahlen – von grobem Schrot für selbstgemachte Müslis und Granolas bis hin zu feinem Vollkornmehl für Gebäck, Brot und Kuchen. Für eine stabile und sichere Anbringung sorgen zwei Tischzwingen. Die Getreidemühle aus heimischem Buchenholz wird in Deutschland hergestellt. Im Zuge seines 30 jährigen Jubiläums, bietet der Umweltversand Waschbär das Produkt aktuell zum Jubiläumspreis an.

Backschale: Krosse Kruste, saftiger Kern – wer kann dem Duft von frisch gebackenem Brot schon widerstehen? Um leckeres Brot zu backen, muss man allerdings nicht im Besitz eines Holzofens sein. Die patentierte **Backschale „Bread & Cake“** für den heimischen Ofen verspricht beste Backergebnisse und köstliche Krusten. Dafür sorgt die umlaufende Rinne der Cera-Flam®-Keramik. Mit Wasser befüllt, sorgt sie während des Backens für eine gleichmäßige Feuchtigkeitsverteilung und eine rundum krosse Kruste. Diese patentierte Technologie ermöglicht nicht nur frischen, sondern auch längeren Brotgenuss, da sie den Laib haltbarer macht. Die in Deutschland handgefertigte Backplatte von der Firma Denk bietet mit ihrem Durchmesser von 29,5 cm Platz für bis zu 750 g Teig. Sie eignet sich zum Backen von kernigen Vollkornbrotten über leichte Ciabatta bis hin zu süßem Osterbrot und himmlischem Christstollen.

Fleischwolf: Schon Großmutter wusste den Fleischwolf zu schätzen. Denn das Multitalent zerkleinert, zermahlt und vermengt zuverlässig. Der **Fleischwolf** aus dem Waschbär Sortiment erweist sich auch in der modernen Küche als praktischer Helfer: Durch das selbstschärfende Flügelmesser im Inneren des Geräts lässt sich von Fleisch und Fisch über Gemüse bis hin zu Kloß- und Nudelteig alles verarbeiten. Mehrere Aufsätze bieten vielfältige Einsatzmöglichkeiten – ob für die Befüllung von Würstchen oder Cannelloni; selbst für die Herstellung von Spritzgebäck eignet sich der Fleischwolf. Dabei funktioniert er ganz ohne Strom über eine leichtgängige Handkurbel. Hergestellt aus Edelstahl, lässt sich das Gerät nach Gebrauch gut reinigen.



Freiburg, 28. März 2017

Fermentierglas:
Macht Gemüse länger haltbar,
lecker und leicht bekömmlich

Was zwischenzeitlich fast in Vergessenheit geraten war, erlebt einen neuen Trend: Fermentieren. Früher wurde frisch geerntetes Gemüse wie Gurken, Rüben und Kraut fermentiert, um es haltbarer zu machen und so besser einlagern zu können. Bei dem Prozess wandeln Mikroorganismen unter Ausschluss von Sauerstoff Kohlenhydrate in Milchsäure um, was dem Gemüse einen typischen säuerlichen Geschmack verleiht. Handelsübliche Produkte werden meist pasteurisiert und enthalten daher häufig nur noch einen Bruchteil der wertvollen Inhaltsstoffe, die bei der Fermentation entstehen. Um das Beste aus fermentiertem Gemüse zu bekommen, daher besser auf die Herstellung in der eigenen Küche setzen. Das passende Gefäß gibt es im Waschbär Sortiment: In den **Fermentiergläsern** mit einem Fassungsvermögen von 2 L oder 5 L ist Platz für allerlei frisches Gemüse. Zusammen mit Wasser, Salz und etwas Zeit, geht daraus ein knackig-aromatisches Ergebnis hervor. Für eine bessere Übersicht, sind die Gläserdeckel mit Kreidefeldern für Datums- und Inhaltsbeschriftung versehen.

Alle Produkte sind sowohl online unter **www.waschbaer.de** als auch im Waschbär Katalog zu finden.



FIRMENINFORMATION

Pressekontakt für weitere
Informationen und Bildmaterial:

Barbara Engel

Triaz GmbH
Leitung Nachhaltigkeit und Kommunikation
Wöhlerstraße 4
79108 Freiburg
Tel: +49 (0) 761 - 13 06 434
Fax: +49 (0) 761 - 13 06 239
Email: barbara.engel@triaz.de

Sylvia Raabe

raabengrün - nachhaltig kommunizieren
Presse-Service TRIAZ group
Goethestraße 25 a
80336 München
Tel: +49 (0) 89 - 99 01 607 11
Fax: +49 (0) 89 - 99 01 607 13
Email: s.raabe@raabengruen.de

Waschbär – Der Umweltversand

Waschbär ist mit einem über 7.000 Artikel umfassenden Sortiment der größte Versender von Umweltprodukten im deutschsprachigen Raum. Das Sortiment umfasst umweltgerechte Produkte für die ganze Familie und für alle Lebensbereiche – von Kleidung und Schuhen über Kosmetik bis hin zu Haushaltswaren, Heimtextilien und Möbeln. Anhand hauseigener Artikelpässe prüft das Versandhaus jeden einzelnen angebotenen Artikel hinsichtlich seiner sozialen und ökologischen Produktionsbedingungen. Gütesiegel wie der Global Organic Textile Standard (GOTS), der OEKO-TEX® Standard 100 für Textilien oder das BDIH-Label für kontrollierte Naturkosmetik belegen dies von unabhängiger Stelle. Ganz im Sinne seiner ökologischen Verantwortung setzt Waschbär bei allen reinen Baumwolltextilien auf Baumwolle aus kontrolliert biologischem Anbau. Als Teil der TRIAZ group ist Waschbär außerdem Mitglied der Fair Wear Foundation und setzt sich für faire Arbeitsbedingungen entlang der gesamten Lieferkette ein.

www.waschbaer.de