

Compostella

Das Team von *Compostella* in Laubach (bei Frankfurt) setzt bei seinem Produkt auf Kompostierung, denn das ist die natürlichste Form der Entsorgung. Sie funktioniert aber nur, wenn die Verpackungen aus natürlichen und nachwachsenden Rohstoffen bestehen. Dann zerfallen sie in ihre Ausgangsmaterialien und schließen den natürlichen Entsorgungskreislauf. So auch das *Compostella* Naturpapier. Es ist ein hochreines Spezialpapier, das aus naturbrauner Zellulose, Wasser und Zucker hergestellt wird. Es enthält keine chemischen Zusätze – ist also weder beschichtet, lackiert oder imprägniert. Das verwendete Holz aus dem die Zellulose gewonnen wird, stammt aus Durchforstungshölzern verantwortungsvoll bewirtschafteter Wälder. Dafür wurde das *Compostella* Naturpapier zertifiziert. Es ist vielseitig einsetzbar. Das liegt an der Fettdichte des Papiers, die durch einen besonderen Produktionsprozess gewonnen wird. Das Papier durchläuft dabei heiße Stahlwalzen, bei dem es extrem fest zusammengepresst und hochverdichtet wird. Die hohe Verdichtung des Materials bewirkt, dass die Poren des Papiers zwar verkleinert, jedoch nicht geschlossen werden. Das Papier bleibt daher atmungsaktiv und ist für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und bestens geeignet. Da das Naturpapier fettdicht, hitzebeständig, geruchs- und geschmacksneutral und atmungsaktiv ist, ist es für diese Zwecke verwendbar:

- für das Aufbewahren von Wurst, Käse, Brot, Fisch oder Gebäck
- als Butterbrotpapier für Reiseproviant
- als Einschlagpapier für Speisen, die im Ofen erhitzt werden (Schutz des Garraums vor Fettspritzen)
- gut eingefettet als Backpapier
- als Frischhaltefolie (Papier kräftig durchnässen, Wasser herausdrücken, auseinanderfalten und über den Schüsselrand streichen)



Das COMPOSTELLA Naturpapier ist so einzigartig, dass es mit dem Bundespreis Ecodesign 2018 in der Kategorie Produkt ausgezeichnet wurde.