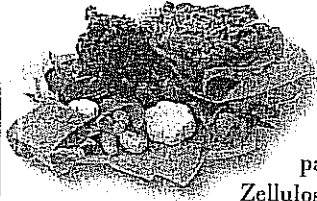


## Kochen, Backen, Frischhalten ECHONatur – ein Papier für alle Fälle



Echonatur ist keine neue Erfindung, aber mit dem ungebleichten Pergamynpapier aus reiner Zellulose, bietet sich eine natürliche Alternative zu Alu, Plastik & Co. Das universelle Naturpapier ist zu 100% biologisch abbaubar und eignet sich sowohl zum Einpacken und Frischhalten im Kühlschrank als auch zum Kochen und Erwärmen in der Mikrowelle. Pergamyn ist fett dicht, aromabewahrend, atmungsaktiv, geschmacks- und geruchsneutral und hitzebeständig bis 220 °C. - Diese typischen Eigenschaften erhält das Pergamyn nicht durch „Zusatzstoffe“, sondern auf rein mechanischem Wege: Kalandrieren nennt der Fachmann das Verfahren, bei dem das Papier mittels einer Reihe spezieller Walzen unter Druck und Temperatur extrem verdichtet wird. - In jeder umweltbewußten Küche kann dieses Papier vielfältig eingesetzt werden: Echonatur hält Wurst und Käse ebenso frisch wie Salat und Gemüse; es eignet sich als Backtrennpapier und ist erste Wahl, wenn es darum geht, Gemüse, Fisch oder Obst fettarm und vitaminschonend im

eigenen Saft "al cartoccio" zu garen. Und auch bei der Herstellung dieses Multitalents geht es möglichst umweltfreundlich zu: Der verarbeitete Zellstoff stammt aus nachhaltiger Forstwirtschaft mit entsprechender Zertifizierung; das in großen Mengen benötigte Wasser wird in geschlossenen Kreisläufen mehrfach verwendet und am Ende in der hauseigenen biologischen Kläranlage gereinigt und der Energiebedarf wird durch einer hocheffizienten Kraft-Wärme-Kopplungsanlage gedeckt.

Das alles geschieht im hessischen Nidda, in der Spezialpapierfabrik Oberschmitt, kurz SPO. Und von dort kann man dieses tolle Papier auch direkt beziehen; entweder im eigenen Onlineshop unter [www.spo-kopafilm.de](http://www.spo-kopafilm.de) oder per Telefon: 06043-808208. Es gibt Rollen, Bogenware und verschiedene Tüten, wobei die Preise erstaunlich moderat sind.



*La Cucina Nidia  
6/2007*