



# Christbaumentsorgung

In rund 70 % aller österreichischen Haushalte erstrahlt zu Weihnachten ein Christbaum, das sind etwa 2.400.000 Bäume.

Früher oder später liegen unter dem Weihnachtsbaum allerdings keine Geschenke mehr sondern nur noch jede Menge Nadeln. Dann gilt es den Baum umweltfreundlich zu entsorgen. Keinesfalls darf er über die Restmülltonne entsorgt werden. In vielen Gemeinden gibt es spezielle Christbaumsammelstellen oder die Bäume werden direkt bei den Häusern abgeholt.

Die Bäume werden anschließend in Fernheizwerken oder Biomassekraftwerken verbrannt oder kommen in die Kompostierung. Viele Haushalte zerkleinern ihren Christbaum, lassen ihn trocknen und können ihn so auch im eigenen Ofen verbrennen oder im Garten kompostieren.

## Ohne Lametta wäre es netter

Wichtig ist in jedem Fall, dass sämtlicher Schmuck vom Baum entfernt wird. Christbaumkugeln, Häkchen und auch Lametta würden die Sammelstellen nur verunreinigen und bei der Verbrennung oder Kompostierung stören. Außerdem können sie im nächsten Jahr wieder verwendet werden und am Christbaum glänzen.

## Restl-Rezept

### Neujahrsdessert

#### Zutaten:

500 g Magertopfen  
1 TL Zimt (kann je nach Geschmack variieren)  
Honig oder Vanillezucker nach Bedarf  
Früchte (Mandarinen, eingelegte Kirschen, etc.)  
oder Sirup (Himbeer, Orange, ...)  
250 g zerbröselte Bäckerei (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius, etc.), 2 EL Kakaopulver

#### Zubereitung:

Den Topfen glatt rühren (vorsichtig, dass er nicht zu dünn wird, sonst muss man mit Gelatine nachhelfen) und in zwei Hälften teilen.

Wenn man eingelegte Früchte verwendet: die Früchte abseihen und den Saft auffangen. Eine Hälfte der Topfenmasse mit dem Saft einfärben (hier kann auch Sirup verwendet werden) und dann mit Zimt und Honig abschmecken.

In einem Glas oder einer Dessertschale schichtweise Früchte, eingefärbte Topfenmasse, Keksbrösel und weiße Topfenmasse einfüllen. Mit der weißen Topfenmasse enden, eventuell mit Kakaopulver und ein paar letzten Bröseln bestreuen und vielleicht noch Sirup darüber geben.

Bis zum Servieren kalt stellen.



© iStock/ TeresaKasprzycka

