

# Fast wie Kuchenbacken

Seifen selbst herzustellen nützt Natur und Umwelt

Von Inka Kleinke-Bialy

**Nordrach.** Konnte man sich bei den Nordracher Landfrauen in den vergangenen Jahren beispielsweise über Speiseöle oder Würzsalze kundig machen, so stand am vergangenen Donnerstag die Herstellung von Naturseifen auf dem herbstlichen Vortragsprogramm.

Dass es dabei richtig zur Sache gehen wird, ist von Anfang an klar. Zumindest von dem Augenblick an, in dem man den Leseraum der Hans-Jakob-Halle betritt. Denn sofort fallen die transportable elektrische Heizplatte und der große Kochtopf ins Auge. Auf einem ausladenden Tisch warten sie auf ihren Einsatz – zur Herstellung von Olivenölseife, und dies vor voll besetzten Stuhlreihen.

Bald darauf riecht es nach geschmolzenem Kokosfett. Das wird benötigt, damit die spätere Seife schön schäumt. Hinzu kommt die neunfache Menge Olivenöl. »Man kann beispielsweise auch Sonnenöl nehmen«, erklärt Anita Bruder während des Einfüllens, »oder aber Schweineschmalz«. Schließlich waren es früher ausschließlich tierische Abfallfette, die zur Seifenherstellung verwendet wurden. Wobei »früher« in diesem Fall vor bereits etwa 2500 vor Christus anfängt und eine über die Zeit hinweg ebenso vielschichtige wie wechselseitige Entstehungsgeschichte einschließt.

Wie verschwindend dagegen nehmen sich fünf Jahre aus. Für Bruder markieren diese einen wichtigen Lebensabschnitt. Zwar haben Seifen mit ihren Formen, Farben und Düften sie schon immer fasziniert, doch erst vor fünf Jah-

ren wandte sich die Chemielaborantin deren Herstellung zu und erkörte sie zu ihrem Hobby.

In Nordrach aufgewachsen, wohnt sie inzwischen in Gutach. Dort hat sie sich im Keller eine Seifenküche eingerichtet, in der sie »so richtig loslegen kann«. Dass ihr jemand beim Seifemachen zuschaut, ist an diesem Abend das erste Mal, lacht Bruder, »das hat bislang nicht mal meine Schwester geschafft.« Diese, Brigitta Braun, organisiert die Vortragsabende der Landfrauen – und so kann man Anita Bruder nun direkt in den Kochtopf schauen.

Nicht wenige der Anwesenden nehmen das ausdrückliche Angebot wahr, scharen sich eng um den Tisch. Murmeln, Lachen, Stimmengewirr, während Bruder Kokosfett und Olivenöl mit Handbesen und Sorgfalt verrührt und dabei das immer sämiger werdende Gemisch auf etwa 40 Grad Celsius erwärmt. Anfangs hat sie dazu ein Thermometer verwendet, heutzutage geht das bei ihr nach Gefühl. Kaltverseifung nennt man das Prozedere. Im Gegensatz zur Heißverseifung lässt es sich besser handhaben – weil die chemischen Reaktionen im Zug des Verseifungsprozesses moderater und damit kontrollierbarer ablaufen. Im Gegenzug dafür müssen solchermaßen hergestellte Seifen mindestens sechs Wochen nachreifen.

Für die Topfgucker heißt es nun: Abstand nehmen. Denn

die Seifenmacherin, durch Spezialbrille und Handschuhe geschützt, wird (in jeder Apotheke erhältliche) Natronlauge einrühren. Zwar handelt es sich bei dieser um keine andere als jene, die der Bäcker auf seine Brezeln streicht, zur Seifenherstellung aber ist sie konzentrierter.

Da die Lauge fest ist, wird Flüssigkeit benötigt, um sie aufzulösen. Hierbei wird das Gemisch heiß und muss erst wieder auf etwa Körpertemperatur abkühlen. Andernfalls bestünde die Gefahr, dass die chemische Reaktion zu schnell abläuft, der Topf somit überläuft. Im vorliegenden Fall verwendet Bruder destilliertes Wasser. Stattdessen jedoch könnte auch Bier, Kräutertee, Kaffee, Karottensaft, Milch, pürierte Gurke und allerlei Weiteres zum Einsatz kommen. Das Publikum staunt und bombardiert Bruder mit Fragen, während diese mit einem elektrischen Stabmixer die vom Olivenöl sattgelb gefärbte Masse rührt.

»Man kann es nicht mehr lassen, wenn man einmal angefangen hat«, gesteht die in



Auch kleine Sandkastenformen lassen sich zur Seifenherstellung verwenden.



Annette Bruder verrührt und erwärmt die Zutaten.

Fotos: Kleinke-Bialy

einem Hobby-Künstlerkreis Aktive. Und meint damit: Das Ausprobieren, das Experimentieren. Mit Zucker und Honig etwa. Beides »gibt schön Schaum«. Aber Honig »ist schwieriger«, denn der schäumt sehr schnell, »und schon läuft der Topf über«, weiß Bruder aus Erfahrung.

Sowieso ist Seifemachen »auch immer ein bisschen spannend«, verrät sie, »weil man nie so recht weiß, was dabei herauskommt – wie beim Kuchenbacken.« Das gälte vor allem für zugesetzte natürliche Farbe wie Rote-

Beete-Saft. Denn: Dieser verändert sich mit dem alkalischen Wert. Und auch zugesetzte Düfte in Form von Duftölen, ätherischen Ölen, Kräuteraufgüssen oder gemahlenden Tannennadeln verändern sich während der Reifezeit.

Inzwischen hat die gerührte Masse die Konsistenz dünnen Puddings erlangt – untrüglisches Zeichen für die einsetzende Verseifung. Rechteckige Holzformen, mit Plastikbeuteln ausgekleidet, werden befüllt und in eine Styroporbox gepackt. So kann der

Wärme freisetzende Verseifungsprozess in Ruhe fortschreiten. Nach einem Tag werden die noch weichen Stangen in Stücke geschnitten, tags darauf sind sie ausgehärtet. Gerade Olivenölseife sollte jedoch am besten ein halbes Jahr lagern, empfiehlt Bruder. Und dann können noch ihre Seifen-Kreationen bestaunt werden, wie »Gurken-Buttermilch« oder »Zitronencreme«, auch Seifen in Form von Rosen oder buntem Konfetti gibt es, alles ohne Konservierungs- oder künstliche Zusätze.