

sanft erhitzt wird. Immer wieder wandert sein Blick vom Herd zu einem Datenblatt, auf dem die Zutaten mit genauen Mengenangaben verzeichnet sind: „Es begleitet die Seife bis zum Schneiden.“

Während er kocht, erzählt sie über die Feuchtigkeit spendende Wirkung von Honig, über den Einsatz von Sandelholz und Kakao-butter und über den Pfiff, den eine Verpackung haben sollte: „Bananenblätter und eine Dekoration aus getrockneten Orangen und Zimtstangen.“

Mit vorsichtiger Hand gießt Peter nacheinander die Ölmischung und die Lauge ins Fett: „Natronlauge, die man genau dosieren kann, damit fünf Prozent Rückfetter bleiben. Der Überschuss tut der Haut gut.“



Friedrich Weiss schwört auf sein Rezept

Die Zutaten erscheinen dem Besucher wohl vertraut. Sie stammen zum guten Teil aus dem Supermarkt oder einem Reformladen. Bekannte pflanzliche Bratfette, Distelöl, Leinöl, Gewürze wie Paprika und Kurkuma zum Färben.

Die Formen, in denen die heiße Seife gegossen wird, sind natürlich aus Holz. Nach sechs Wochen ist sie gereift und wird per Hand geschnitten.

Aus vielen guten Zutaten wurde nun eine ebenso gute Seife „gesotten“. Ob sich dieser Einsatz jedoch wirtschaftlich in einen selbstständigen Betrieb umsetzen lässt, können beide nur hoffen. Peter: „Es gibt viele Berater. Aber das Wichtigste kann niemand sagen: Wie wird das Produkt angenommen, wie viel Umsatz wird man haben? Es gibt keine Vergleiche. Aus dem Bauch heraus: Eine Großstadt wie Wien verträgt ohne weiteres ein zweites innovatives Seifenprodukt, mit dem die Handarbeit gewürdigt wird.“

► **INFORMATION:**

Stadlauer Seifensiederei, Friedrich Weiss, 1220 Wien,
Langobardenstraße 26–28, Tel. 01/282 14 72

Alles Seife, Claudia Schneider, Peter Piff, 2331 Vösendorf,
Fischerstraße 12, Tel. 0699/12 70 01 90, www.allesseife.at