

Werde



32

Dossier

Wie

Wohnprojekte
glücken können



56

Portrait

Die himmlischen
Weltkugeln des
großen Mercator

68

Reportage

Die Selbstversorger
von Albi



Wir leben das Leben

Winterheft 2019



6,50 € / 8,50 CHF



Mein Leben
für Pflanzen

WILLKOMMEN



Gemeinsamkeit heißt mehr Vielfalt, mehr Argumente, mehr Reibung, mehr Leben und auch mehr Freude. Ab dieser Ausgabe führen wir Werde zusammen.

INGRID REISSNER und
CHRISTOPH MÖLDNER
Chefredaktion

Wenn wir an einer neuen Ausgabe arbeiten, fühlen wir uns manchmal wie große Entdecker vergangener Zeiten. Wir hören von einer interessanten Person, ihrer Geschichte. Wir wägen ab: Hält sie, was die Erzählungen versprechen? Wenn die Neugierde größer ist als die Zweifel, schicken wir Reporter los. Und manchmal machen wir uns selbst auf den Weg.

Als wir für diese Ausgabe die Köchin und Pflanzenforscherin Kille Enna in ihrem Haus in Schweden besuchten, waren wir froh, diese beeindruckende Frau persönlich getroffen zu haben und dass wir unserem Bauchgefühl bis in den Norden gefolgt sind. Wie sonst hätten wir erfahren, wie Menschen mit jeder Faser für eine Idee leben können? Und wie sonst hätten wir erstaunt sein können darüber, wie abenteuerlich gut Kuchen aus Schwarzen Johannisbeeren, Dinkel und Ingwer schmeckt?

Bewegung und Intuition sind vielleicht etwas, das wir gerade verlernen. Denn Google und Wikipedia beantworten uns alles, noch bevor wir auf die Idee kommen, den Hintern vom Sofa hochzukriegen. Selbst schuld, denn wer sich von einem Bildschirm die Welt erklären lässt, braucht sich nicht zu wundern, dass diese zwar glänzt, aber zweidimensional bleibt und nach nichts schmeckt.

Beweglichkeit und Intuition sind Eigenschaften, die die Menschen in dieser Ausgabe einen. Was bei ihnen auffällt: Sie sind mutig und wagen das Ungewisse. Das kann man von ihnen lernen: das eigene Denken aufrechterhalten und sich die Freude an überraschenden Wendungen nicht nehmen lassen. Es scheint, als seien großes Engagement und geringe Erwartungen eine gute Kombination für ein spannendes Leben.

INHALT

Winterheft 2019

16

Die Pflanzenkunde der Kille Enna

Duft und Geschmack stehen im Mittelpunkt, wenn die dänische Küchenchefin Aromapflanzen erforscht



32

Wohnmodelle für heute und die Zukunft

Wollen wir allein, zu zweit oder mit ganz vielen wohnen? Alles über Wohnprojekte



52

Philosophie des guten Lebens

Alice Lagaay darüber, wie das Denken uns bewegt und für gute Ideen sorgt



56

Der Naturforscher Gerhard Mercator

Wie der Zeitgenosse von Erasmus, Luther, Kopernikus und Melanchthon die Landkarte erfand



68

Das Essen aus unserer Stadt

Die Bürger des südfranzösischen Albi meinen es ernst und wollen Lebensmittel-unabhängig werden



88

Die grüne Kakaoküste

Im Hinterland trotzen überzeugte Kleinbauern der brasilianischen Ökopolitik



112

Genießen

Als trage er ein Rüschenkleid: Der Wirsing schmeckt jetzt im Winter am allerbesten



84

Mein Beitrag zu einer nachhaltigen Welt

Wie, wo und mit wem wollen wir leben? Daniel Fuhrhop über Stadt, Land, Umwelt



102

Zeit der Pilze

Olivia geht an der schwedischen Küste sammeln und erinnert sich an das Wissen ihrer Großmutter



120

10 Fragen

Antje von Dewitz denkt über Antworten nach





Wer sein Leben ändert, fühlt Wehmut, Zauber und Zuversicht. Die Pflanzenforscherin Kille Enna verlässt Küche und Garten für etwas Neues. Und verfolgt die Verbindung von Duft und Geschmack mit unbändiger Kraft.

DIE NATUR DER KILLE ENNA

Text (Ingrid Reißner)

Foto (Regina Recht)



W

Was die 46-jährige Kille Enna, zu Hause in Schweden und geboren in Dänemark, seit ihrer Kindheit erlebt hat, klingt wie ein verführerischer Traum. Und zeigt gleichermaßen einen Menschen mit enormer Willenskraft und Zielstrebigkeit, getrieben von der Idee, alles, was sie anpackt, besser zu machen. Davon ist sie, im positiven Sinn, besessen. Viele Jahre war das Kochen das Wichtigste in ihrem Leben. International unterwegs und bekannt für ihre außergewöhnliche Herangehensweise, den hohen Qualitätsanspruch und für ihre Jugend. Mit 21 war sie Küchenchefin in London, verfasste zehn Kochbücher, darunter das weltweit meistverkaufte. Bereiste die Welt, um besondere Gewürze an den

Originalorten zu finden. Beriet Lebensmittelunternehmen, fotografierte und schrieb. Und ließ sich vor 14 Jahren im südlichen Schweden nieder, um zurückgezogen zu arbeiten und zu forschen. Jetzt hat sie das Vorhaben, dieses Paradies, wie sie es nennt, zu verlassen, um einen neuen Plan zu verfolgen. Der sich zwar noch nicht in allen Details zeigt, aber aus ihrem Inneren heraus kompromisslos nach Verwirklichung ruft.

Ihr Paradies besteht aus einem sehr schönen Nutz- wie Ziergarten, verbunden mit ihrem Studio-Atelier, einem Haus mit angeschlossenem Gewächshaus, das eigentliche Wohnhaus gerade noch in Sichtweite. Eingebettet in ein kaum bewohntes Naturschutzgebiet, eine ruhige Landschaft mit sanften, grasbewachsenen Hügeln, das Meer und der nächste Ort nur zehn Autominuten entfernt. Ein Idyll.

Überall summt es, und Killes Begeisterung für jegliche Pflanze wirkt ansteckend. Sie berührt sie sanft und entschlossen zugleich. „Hier das Balsamkraut – wie es duftet! Der Eibisch! Die Zistusrosen und die Tasmanische Myrte – so viel Schönheit!“ Nichts ist zufällig in Haus und Garten, jede Pflanze, jeder Gegenstand wurde bewusst ausgewählt. Kaum ein Gewächs, dessen Charakter sie nicht kennt wie den eines nahen Lebewesens. „Wenn ich mich mit Vetiver beschäftige, ist es, als besuche ich ein großartiges Theater!“ Wer will so etwas aufgeben?



WER IST KILLE ENNA?

Im schwedischen Hochsommer 2019 sitzt eine Frau, zierlich von Statur, zwischen Kräutern, Sträuchern und Bäumen und erzählt. Leichter Wind bewegt die Blätter, auf einem runden Tischchen steht ein Kuchen aus Schwarzen Johannisbeeren, Dinkel und Ingwer, dazu Kaffee und Tee. Wer Kille zuhört, ist fasziniert und muss sich konzentrieren. Sie lächelt, ist freundlich, sympathisch und spricht viel. Vom ersten Wort an vermittelt sie Inhalte, verschwendet keine Minute an Small Talk, und ihre Sätze sind wichtig, um alles zu verstehen: ihre Vergangenheit, ihre Leidenschaft und vor allem ihre Pläne. Der Eindruck von Zierlichkeit tritt in den Hintergrund, und man erlebt einen selbstbewussten Menschen, getragen von hohen Werten und Überzeugungen. Von etwas, das mehr ist als eine Passion, sondern eher ein unerbittlicher Ruf. Eine Frau, die Tage später trotz intensiver Gespräche ein Gefühl von Rätselhaftigkeit, vielleicht Geheimnis, hinterlässt.

„Ich bin eine Macherin“, sagt Kille Enna. „Wenn ich spüre, dass in mir eine Idee ausgereift ist, dann realisiere ich sie“, fügt sie mit Nachdruck hinzu. Auch wenn der Weg dorthin vielleicht hart ist und sie andere gute Sachen dafür aufgeben muss. Um genau zu empfinden, was zu tun ist, muss sie sich zurückziehen, viel allein sein, nur wenige Menschen treffen. Manchmal sehr lange – wie etwa die letzten 14 Jahre. Seitdem wohnt und arbeitet sie mit ihrem Mann, einem renommierten Möbelschreiner, in diesem, wie sie sagt, Paradies. Zu Beginn war es ein renovierungsbedürftiges Häuschen mit Grundstück. In das sie sich verliebte, wegen eines indischen Totems, das heute noch an einer Wand im Inneren hängt. In dem sie wohnten und arbeiteten. Heute gibt es, ein Stück entfernt, ein Wohnhaus und ein Areal, auf dem Kille Enna ein Laborgebäude und einen Garten für ihre Forschungsarbeit an Medizinpflanzen aufbauen will. Denn Duft, Geschmack, Aroma sind ihre Leidenschaft, ihre Berufung geworden. Das Gefühl, der Wissensdurst und die Beschäftigung mit der Wirkung von Pflanzenextrakten auf unser Geruchs- und Geschmackempfinden sind mindestens so stark, wie die Leidenschaft für das Kochen war. „Was wir zu uns nehmen, hat immer Wirkung“, erklärt sie, und dass sie damit der Natur einen neuen Klang geben möchte. Was war zuvor?

Kille Enna war schon als Kind ein entschlossenes Mädchen. Geboren im Süden Dänemarks, aufgewachsen in einer alternativen, naturnahen Atmosphäre. „Hätten wir mehr Geld gehabt, wäre ich bestimmt in einen Waldorfschule gegangen und eine solche Schule gegangen“, lächelt sie. „Meine heute 72-jährige Mutter, eine Malerin und Kerami-



Pflanzenkennnerin, Küchenchefin, Autorin, Fotografin – Kille Enna führt zur Perfektion, was sie beginnt. Die Dänin, in der Welt zu Hause, widmet sich jetzt der Wirkung von Duft und Geschmack.

kerin, ist noch heute eine Quelle der Inspiration für mich, ein wunderbarer wichtiger Mensch, meine beste Freundin.“ Sie waren in der Kindheit jeden Tag am Strand, nie im Urlaub, dafür viel mit den Rädern unterwegs, und zu essen gab es nur Hausgemachtes, vieles aus dem, was draußen wuchs. Ihre Erziehung führte sie früh zu selbstständigem Handeln und stärkte ihre Persönlichkeit. „Ich wurde niemals für irgendetwas geschimpft, durfte alles ausprobieren, was ich für richtig hielt.“ So auch, nachdem sie mit 15 in einer großen Restaurantküche ein Schulpraktikum machte und schnell ganz genau wusste: Das will ich tun, das ist meine Welt. Sie verließ mit Erlaubnis der Mutter die Schule und begann eine vierjährige Ausbildung zur Köchin, weit weg von zu Hause. „Es war der Auftakt zu etwas Großem“, beschreibt sie rückblickend, und ihr Gesichtsausdruck wird weich, „und ich liebte alles davon, die Geschwindigkeit, das Geschrei in der Küche, die Hitze, sogar die Erschöpfung – einfach alles.“ Es

Kille
Ennd „Ich bin sehr gut darin, Aromen in Pflanzen zu entdecken. Und freue mich dann unglaublich darüber. Übrigens auch über alles, was nicht klappt, und mache mir keine Vorwürfe. Ich mag die Leichtigkeit, dieses Gefühl, dass ich gleich morgen wieder neu anfangen kann.“





Das Studio dient als Arbeitsbereich. Hund Coco sieht das nicht so eng – und hält ein Schläfchen, während Kille Wurzeln zermörsert.



fühlte sich absolut stimmig an. Im Londoner Restaurant des bekannten BBC-Kochs Antony Worrall Thompson wurde sie zur Küchenchefin ausgebildet, mit 21 Jahren der jüngsten jemals. Er erkannte sofort ihre Ernsthaftigkeit, ihren Respekt vor dem Handwerk und ihr Talent. Auch wenn sie nie zufrieden mit einem bereits mehr als perfekten Ergebnis war.

Nach Stationen in San Francisco („Hier wollte ich für immer bleiben“) und wieder Dänemark („Ein Freund übernahm ein interessantes Restaurant, ich unterstützte ihn und blieb“) arbeitete sie als Beraterin für eine Lebensmittelkette, reiste in die Anbauggebiete von Gewürzen in aller Welt, etwa an den Amazonas. Und schrieb Kochbücher, inzwischen sind es zehn, darunter das weltweit meistverkaufte, und ein ganz besonderes über Kartoffeln. „Meine Güte, Kartoffeln, gut, aber nichts Besonderes“, dachte Kille, bis ihr in La Paz, Bolivien, eine ungekannte Vielfalt an Erdäpfeln begegnete. Es gibt mehr als 5000 Sorten. Sie fragte eine Genbank um Saatgut an, baute 32 Sorten im Garten an und entwickelte 80 Kartoffelrezepte. Wie immer, wenn sie etwas anpackt, widmete sie sich der Sache mit Leib und Seele. Auch beim Schreiben und Fotografieren für ihre Bücher.

DER SEELENVERWANDTE

Irgendwann begegnete ihr der Roman „Das Parfum“ von Patrick Süskind. Sie las ihn binnen drei Tagen und erkannte im Protagonisten Grenouille einen Seelenverwandten, keineswegs in der Methode, aber in der Beziehung zu seiner Sache. „Er sprach von Düften so, wie ich Geschmack erlebe. Ich wusste plötzlich hundertprozentig, was ich zu tun hatte.“ Sie wollte keine Parfümeurin werden, ihre Themen sind Geschmack und Aroma. Dieselbe Leidenschaft, die sie immer für das Kochen empfunden hatte, spürt sie jetzt für die Forschung an Pflanzen. Kille, die Perfektionistin, kann virtuos und punktgenau mehrgängige, raffinierte Menüfolgen für sehr große Gesellschaften, erschaffen. „Ich glaube, meine Haltung der Pflanzenforschung gegenüber ist sogar noch künstlerischer und kreativer“, überlegt sie und strahlt Selbstsicherheit und Entschlossenheit aus.

Entstanden ist als letztes Werk in dieser Atelierküche das „Aroma Kochbuch“, für das sie 50 Aromamischungen für fast 300 Seiten voller Rezepte entwickelt hat. Etwa Lauch mit Zitrusnote, Kohlrabisalat mit Blutorange und Ingwer, in Apfelgelee eingelegtes Schweinefleisch, eisgekühlte Stachelbeerlimonade oder Lavendel-Kardamom-Joghurt. Die Gerichte klingen einfach, haben wenige Zutaten, die jeder kennt. Die Aromamischungen, die das



Es ist, als kenne Kille Enna jede Pflanze persönlich, ihre Inhaltsstoffe, ihre Eigenheiten, ihr Wesen. In diesem Nutz- und Ziergarten wächst nichts zufällig und hat alles einen Sinn. Dafür sorgt die Pflanzenforscherin und wird nicht müde, sich an ihrer Arbeit mit Blüten, Blättern und Wurzeln zu erfreuen.





Links: Getrocknete Blätter des nepalesischen Zimtbaums und Chinarinde aus Ecuador. Rechts: Wurzeln der Großen Klette. Die Welt der Tinkturen in Kille Ennas Kühlschrank.



Menü verfeinern, kann jeder nach Killes Anleitungen selbst herstellen. Natürlich stammen die Fotos im Buch alle von ihr und auch das Wissen zu allen Lebensmitteln und Werkzeugen, die Interviews, die Erklärungen. Ein Küchenschatz für Menschen, die ihre Geschmacksnerven schulen und verwöhnen wollen.

VERÄNDERUNGEN

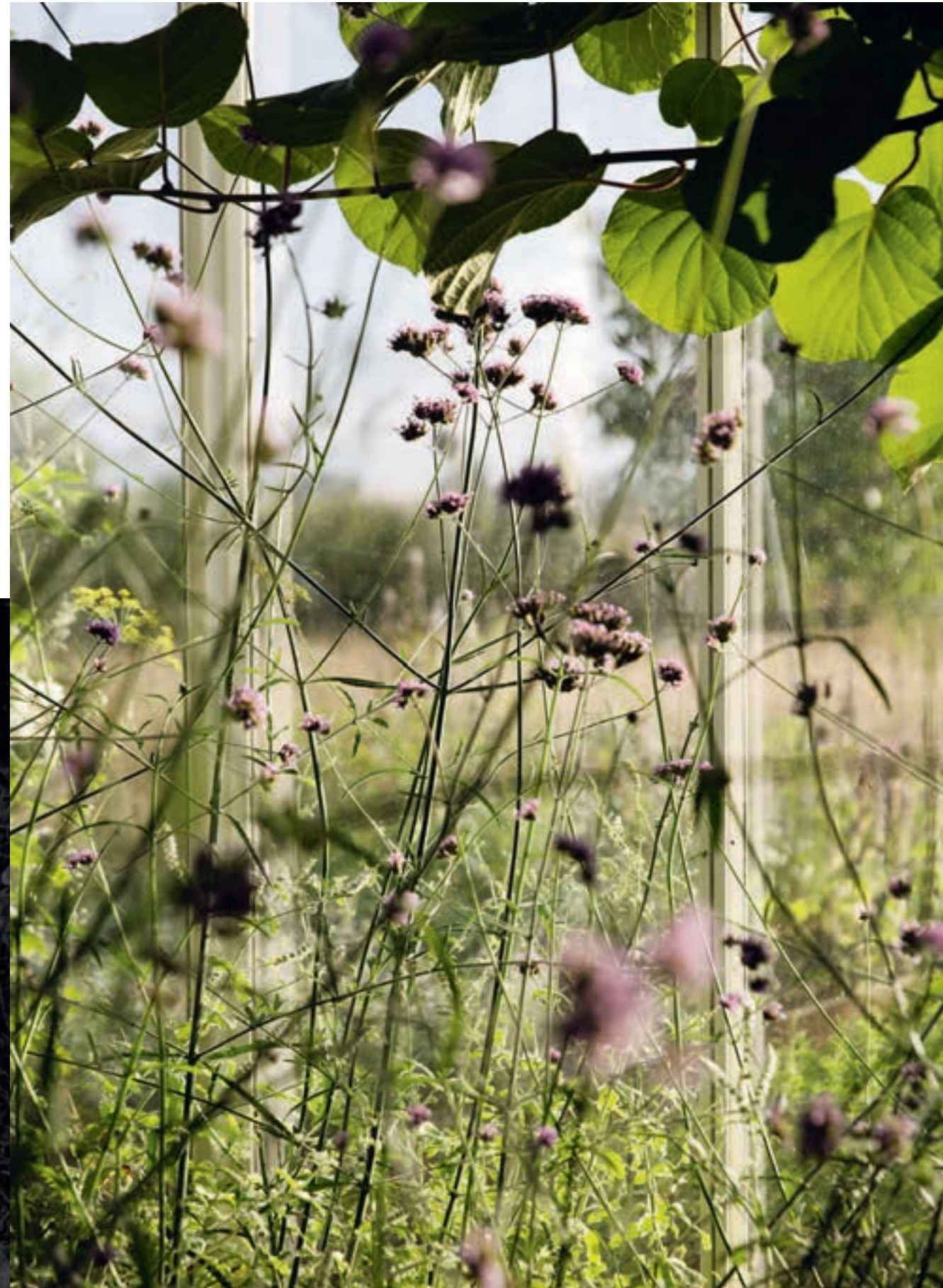
Eine weitere Arbeit war die Entwicklung der Serie „The taste of a scent“, flüssige Pflanzenextrakte in Bioqualität, mit denen das Trinkwasser im Glas auf natürliche Weise unterschiedliche Aromen annimmt, etwa Damaszenerrose mit Heidekraut oder Usbekische Süßholzwurzel. Und einen, wie manchmal beim Riechen eines Duftes oder Wahrnehmen eines Geschmacks, an ein Erlebnis oder eine längst vergangene Zeit erinnert. Die Serie ist aktuell ausverkauft.

Kille Enna hat sich seit Jahren mehr und mehr zurückgezogen. Nur so konnte sie erkennen, wie es weitergehen soll, was jetzt für sie an der Reihe ist. Solch eine Art Einsamkeit ist manchmal nötig, um im Leben voranzukommen. „Ein soziales Wesen bleibe ich weiterhin. Aber ich will meine Zeit nicht bei Gesellschaften mit langen unterhaltsamen Gesprächen verbringen. Mir sind echte Inhalte wichtiger.“

Gleichzeitig versucht sie, nicht zu viel nachzudenken und sich lieber mehr auf ihre Arbeit einzulassen. Sich nicht mit den Ängsten anderer zu belasten. Ihre eigenen Probleme versucht sie kleinzuhalten, sich nicht damit zu beschäftigen. Und sie so hoffnungsvoll zum Verschwinden zu bringen. Einfach weiterzumachen.

Das ist nicht ihre erste große Veränderung, erzählt die schlanke Frau: „Bis 36 bin ich ein anderer Typ gewesen. Lange Zeit mit Haaren in drei Farben, Tattoos, Piercings, in riesigen Skatershirts und weiten Hosen. Meinen Körper wollte ich lieber verstecken.“ Kaum vorstellbar, wenn Kille Enna heute in einem Kleid in klarem skandinavischem Design vor einem steht.

Kille Enna „Ich durfte als Kind und Jugendliche alles ausprobieren, vieles entscheiden und wurde niemals für Misserfolge geschimpft. Meine heute 72-jährige Mutter, eine Malerin und Keramikerin, ist immer noch eine Quelle der Inspiration für mich. Ein wunderbarer, wichtiger Mensch, meine beste Freundin.“



Zart und duftig wächst argentinisches Verbena-Kraut unter frischen Kiwibläättern. Beide sind hier in Schweden zu Hause, in Kille Ennas Garten und Gewächshaus, umgeben von einem Naturschutzpark.

DIE ZUKUNFT

Drei Fragen an
Kille Enna

1

Warum machst du diese Arbeit?

Ich habe keine andere Wahl, ich muss das einfach tun.

2

Was ist deine Vision?

Ein Regentropfen auf einer Pflanze ist die natürlichste, einfachste und vollkommenste Form einer Verbindung. Sie besteht aus Pflanze, Geschmack, Duft und Gefühl. Ich möchte dieser Natürlichkeit eine neue Bedeutung, einen neuen Klang geben.

3

Was willst du weitergeben?

Dass die Natur als Ganzes so schön ist, mit all ihren Eigenschaften. Sie ist manchmal auch brutal, naiv, intolerant und lebt so als freie Seele. Das alles zusammen ist das Gold, das Wertvolle, das Einzigartige.

Das Atelier-Studio ist schlicht und klar eingerichtet, mit Büchern, etwas Geschirr und Küchenutensilien in verschlossenen Glasschränken. Felle auf den Stühlen, ein Ledersofa, das sich in die Symmetrie des Raumes einfügt. Die wertvollen Keramiken auf den Tischen, die farbenfrohen Gemälde an der Wand stammen aus der Familie. Die Küche ist blitzblank, es gibt zwei Herde mit Backöfen, eine chromglänzende Espressomaschine mit passender Mühle, Edelstahlflächen und -regale. Die Zeit des professionellen Kochens scheint jedoch vorüber. Kille bereitet jetzt oft auf einer transportablen Einzelherdplatte im Gewächshaus eine Mahlzeit zu, weil die Lebensmitteldüfte aus den Töpfen sie bei der Arbeit mit den Pflanzenauszügen, den Mazerationen, um die Aromen zu gewinnen, stören. Bei der sensiblen Wahrnehmung der Eigenschaften von Kräutern, Blüten, Wurzeln. Ein großer Kühlschrank birgt unzählige Glasbehälter in allen Größen, gefüllt mit Extrakten. Von allem, was sie im Garten dafür anbaut, dazu gehören auch etliche seltene und exotische Gewächse. Ideal ist der Zugang vom Arbeitsraum direkt ins Gewächshaus, wo nicht nur Empfindliches wächst, wie etwa Aprikosen oder Nashi-Birnen, sondern auch ein großer Tisch dazu einlädt, sich niederzulassen. Wissenschaftliche Bücher aufzuschlagen. Oder doch etwas zu essen und zu trinken.

Was kommt? „Etwas Großes, das merke ich, und sehr viel Arbeit und Disziplin, aber darin bin ich ja gut“, schaut Kille in ihre Zukunft. Das Paradies, in dem sie viele Jahre geschrieben, fotografiert, angebaut und Geschmacksnoten entwickelt hat, ist inzwischen verkauft, denn die Zukunft kostet Geld. Über einen unterstützenden Mentor wäre Kille Enna froh. In einem Gebäude nahe beim Wohnhaus soll bald ein professionelles Labor entstehen. Marmor, Glas, Edelstahl, ein Vakuum-Destillierapparat. Mit allem, was dafür nötig ist. Sie wird einen neuen, größeren Garten anlegen, ausschließlich mit Medizinpflanzen, und sie plant, Prototypen zu erarbeiten, Pflanzenextrakte, die die Natur abbilden, die Menschen erfreuen und ihnen helfen. Ein großes Vorhaben. Sie weiß, dass sie es schafft. Nur sprechen, das muss sie nicht so viel darüber.

Buchtipp

„Aroma Kochbuch“ von Kille Enna. Mit Anleitungen für 50 Aromamischungen zum Selbsterstellen. Und 300 Seiten dazu passende Rezepte. Erschienen im Verlag Prestel

