

Redaktion: Nathalie Roden | Fotos: Columbus Leth, Kille Enna

WIE EIN STURM IM WASSERGLAS

www

Kille Enna entwickelt trinkbare Bio-Düfte. In ihrer unverfälschten Schlichtheit und Leichtigkeit soll sich einem das wahre Wesen der Natur offenbaren. Das erfordere allerdings Eier, wie die Köchin sagt.

www



Unruhig kläffen Kille Ennas Terrier im Hintergrund. „Aus jetzt!“, befiehlt die gebürtige Dänin und fügt entschuldigend hinzu: „Mein Mann steckt gerade mit dem Auto im Schnee fest. Deswegen sind die Hunde so aufgebracht.“ Ob sie unser Gespräch denn vielleicht lieber später fortführen wolle, um ihrem Mann aus der Bredouille zu helfen? „Ach nein, der kommt schon klar. Reden wir ruhig weiter.“ Sorgen macht sich Kille Enna momentan höchstens um mich. Darum, dass ich ihre Arbeitsweise zur Herstellung erlesener Pflanzenextrakte nicht begreife. Andere Journalisten bekannter Zeitungen hätten in dieser Hinsicht kläglich versagt. Etwas verlegen schiebe ich die besagten Artikel, die ich vorab zu Recherchezwecken ausgedruckt habe, in den Mülleimer.

Kille Enna gehört wohl zu den talentiertesten Köchinnen Europas, auch wenn sie sich selbst als Outsider bezeichnet. Doch nach über 25 Jahren hinterm Herd und neun erfolgreichen Kochbüchern – das letzte davon im Auftrag von Ikea – hatte sie das Kochen irgendwann satt. „Alles ist so ordinär und banal“, meint sie und leiert mit affektiertem Ton weiter: „Eine in schwedischer Erde gewachsene Bio-Tomate, man fügt ein wenig Petersilie und Olivenöl hinzu – pff, das habe ich alles sowas von hinter mir!“ Huch, redet so tatsächlich eine Chefköchin? Eine ehemalige offenbar ja. Denn mittlerweile hat sich die 42-Jährige einer ganz anderen Beschäftigung gewidmet. Im Gewächshaus ihres Landsitzes in einem Unesco-geschützten und entsprechend abgelegenen Naturreservat in Südschweden hat sich Kille Enna ein kleines Studio eingerichtet. Unter dem Namen „The Taste of a Scent“ entwickelt sie hier trinkbare Düfte – oder weniger verklärend ausgedrückt: wohlriechende Pflanzenextrakte zum Aromatisieren von stillem Mineralwasser.

ERST RIECHEN, DANN SCHMECKEN

Die Inspiration zu ihrem Herzensprojekt fand die überzeugte Bio-Anhängerin vor etwa acht Jahren in Patrick Süskinds Roman „Das Parfum“. Die Geschichte von Jean-Baptiste Grenouille, der zum Einfangen des perfekten Duftes über Leichen geht, berührte etwas im tiefsten Inneren



„Ich arbeite nicht mit Hilfsmitteln. Cremigkeit und Süße müssen sich natürlich ergeben.“



von Kille Enna: „Süskind hat mit Wörtern beschrieben, wie ich mich fühle, wenn ich mit den verschiedensten Wurzeln und Kräutern koche. Diese ganze Welt leichter Gerüche, die sich einem dabei offenbaren, die man aber so in der Form nicht schmecken kann – das ist ein Dilemma!“ Ihr Ehrgeiz, diese Gerüche

einzufangen, immer mit dem Ziel, sie letztlich auch schmecken zu können, war geweckt. Durch und durch authentisch sollten die Aromen sein. Raffiniert und doch schlicht. Auf keinen Fall so laut und überkandidelt wie richtige Parfums, die ihrer Meinung nach viel zu viele Inhaltsstoffe haben: „Sie sind so überkomponiert, dass selbst die trainiertesten Nasen die Natur darin nicht mehr wiedererkennen.“ Sie dagegen will genau das: „Ich will den Menschen die Natur zeigen, so wie sie ist und sie olfaktorisch und geschmacklich so nah daran heranführen wie man nur kann.“

Kille Enna recherchierte in Büchern, experimentierte viel, verglich und warf, bis die selbstkritische Eigenbrötlerin nach sieben Jahren endlich zufrieden mit ihrem Mazerationsverfahren und den ersten vier Aromakreationen – „Ingwer/Rosmarin“, „Lakritze“, „Damaszener-



Rose/Heidekraut“ und „Kardamom/Lavendel“ – war. Oder wie sie selbst sagt: „ein emotionales Wrack“. Wenn sie ihr Ziel endlich erreicht und sich dem wahren Wesen der Natur weitestmöglich angenähert habe, spüre sie das. „Ich werde vorübergehend blind, kriege Gänsehaut und werde total sentimental“, beschreibt Kille Enna den perfekten Moment, in dem sie sich sicher ist, das eine, wahrhaftige Rezept aus unzähligen Variationen gefunden zu haben.

„Sie sind, was sie sind.“ Was bescheiden klingt, sagt die Dänin, die sich selbst als Mädchen vom Land bezeichnet, nicht

ohne Stolz. Das heißt für sie auch, dass die Aromen neben aller Schönheit auch die vermeintlichen Makel ihrer wenigen Inhaltsstoffe bewahrt haben. Erst das verleihe ihnen die nötige Tiefe. Um dies zu gewährleisten, arbeitet Kille Enna nicht mit Aromaölen, sondern ausschließlich mit den unbearbeiteten Rohstoffen, weil diese noch ihre gesamten Komponenten haben. Doch mal ist der Kardamom zu bitter, mal zu herb oder zu grün, während die Eukalyptus- und Zitrusnoten des Kardamoms nicht genügend Spielraum haben. Erstere sollen in den Hintergrund rücken, während die

anderen im Vordergrund strahlen. Das Geheimnis – und die Stärke von Kille Enna – liegt im Finden der geeigneten Zutaten aus allen erdenklichen Herkunftsländern, des korrekten Mischverhältnisses sowie der dazu passenden Mazerationsdauer. Und wenn dabei plötzlich Noten von karamellisiertem Honig hervortreten, nicht weil welcher hinzugefügt wurde, sondern weil die Rohstoffe an sich soviel Pollen enthalten, dann findet sie das verständlicherweise genial. Dazu ist allerdings nicht nur ein unglaubliches Fachwissen, sondern auch unglaublich viel Geduld gefragt. Allein um herauszufinden, ob ein bestimmtes Mischverhältnis winzigste Korrekturen erfordert, muss man zwei bis drei Monate warten. „Es hat beinahe etwas Yoga-artiges“, meint Kille Enna.

ZURÜCK ZU DEN WURZELN

Von den vorgemischten Aromawassern im Supermarkt ist sie enttäuscht. Zum einen, weil der Einfachheit halber überall Zusätze wie Zucker, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe beigefügt werden. Zum anderen, weil die Produkte alle „irrsinnig langweilige“ Geschmackssorten haben. An Erdbeere, Mango, Granatapfel oder Ananas sei nun wirklich überhaupt nichts Exotisches mehr dran. Ihr Bedauern ist groß, dass die Hersteller – aber auch ihre ehemaligen Kochkollegen – den Blumen, Samen, Wurzeln, Rinden und Kräutern, für die sie sich selbst so begeistert, nicht mehr Beachtung schenken. „Ich kann nicht leben ohne sie. Sie sind meine Special Effects“, ereifert sich Kille Enna, die nicht an Kraftausdrücken spart, um sowohl ihrem Leid als auch ihrer Begeisterung Luft zu machen. Ihr Herz trägt die Köchin offenbar gleich in mehrfacher Hinsicht auf der Zunge. Das „Besondere, fast schon Mysteriöse“, was ihr momentan in der Geschmacksindustrie fehlt, fasziniert sie an der Welt der Parfums: „Veilchen, Jasmin, Vetiver ... Das ist 1001



Nacht!“ Wobei sie zugegebenermaßen mit dem Geschmack des so köstlich duftenden Vetivergrases ziemliche Probleme habe. Aber ginge es nur um den Geruch, sei es letztlich auch zu einfach, wie sie lachend sagt.

Wörter wie Ehrlichkeit, Schlichtheit und Reinheit fallen immer wieder. Aber: „Es geht mir keinesfalls darum, ein Klugscheißer zu sein und der Welt zu zeigen, was für ein cleveres Produkt ich mir ausgedacht habe“, betont die Aromaexpertin. „Ich will niemanden betrügen. Ich will die Menschen berühren, indem ich ihnen die Welt näherbringe, so wie sie ist.“ Dabei hofft sie natürlich, dass die eingefangene Naturgewalt – trotz aller Verdünnung (zehn Pumpstöße Aroma auf 100 ml Wasser) – ihre Kunden ebenfalls trifft wie ein Schlag. Zumindest einen Teil von ihnen. Dazu erfordere es allerdings Mut, oder wie die Dänin unverblümt sagt: Eier. Ihre Kolleginnen hätten damit manchmal so ihre Schwierigkeiten. „Sie verstecken die eigentlichen Geschmäcker in Unmengen von Fett und Zucker.“ Das sei beim Kochen zu einem gewissen Grad auch ganz

W

Die Bio-Aromen von „The Taste of a Scent“ sind in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich, 50 ml um je 118 Euro (www.killeenna.com). Weitere Aromaextrakte sind geplant. Ihren Instagrambildern zufolge experimentiert Kille Enna momentan mit Zimtblättern, Loomi und Wacholder.

W

normal. Manche von ihnen nähmen die ursprünglichen Geschmäcker – obendrein noch mit Wasser verdünnt – allerdings schon gar nicht mehr wahr. „Da schmeckt man ja kaum etwas“, hat mir ein renommierter dänischer Koch bei einer Verkostung gesagt! Aber wenigstens war sein Sommelier ganz begeistert.“ Über den mangelnden Feingeschmack ihrer Kollegen echauffiert sich Kille Enna zwar, lässt sich davon aber nicht beirren. Statt im kulinarischen Bereich sieht sie für ihre exklusiven Bio-Aromen vor allem im Wellnessbereich großes Potenzial. Die Chancen zur Kontemplation und

sensorischen Bewusstseinerweiterung stehen in der cleanen und meditativen Umgebung eines High-End-Spas sicherlich besser als in Restaurants, in denen die Besucher nach immer intensiveren Geschmackserlebnissen geifern. Dort haben die Leute sicherlich auch mehr Zeit, sich den Kopf darüber zu zerbrechen, ob sie es in Anbetracht der schicken Parfumflakons tatsächlich mit etwas Trinkbarem zu tun haben. Doch erst durch den Prozess des Zerstäubens entfaltet sich der Geruch mit vollem Potenzial. Die Gefahr verwirrter Kunden nimmt Kille Enna deshalb gerne in Kauf.

Doch braucht die Welt das? Im Grunde nicht. Aber es macht das Leben ein bisschen schöner, wie auch die Jury des Wallpaper Awards kürzlich der Meinung war. Als Nominierter in der Kategorie „Life Enhancer of the Year“ musste sich „The Taste of a Scent“ letzten Endes zwar der Apple Watch von Hermès geschlagen geben. Ein Ritterschlag ist es aber allemal. Und für Kille Enna ein Zeichen, dass auch andere Menschen sie und ihr unbändiges Streben nach purer, wahrer Schönheit verstanden haben.

