

Porträt

Sinn und Sinnlichkeit

Die Dänin KILLE ENNA wird uns allen das Wasser reichen – parfümiert mit eigens von ihr entwickelten Düften. Im Studio in Südschweden kreiert die Köchin Aromen von unerhörter Intensität, die in Dänemark aufwendig von Hand extrahiert werden

Fotografie — Marie Louise Munkegaard

Text — Sabine Wesemann



Stundenlang im Garten graben, pflanzen, pflücken – das pure Glück für Kille Enna. Auch in die Konservierung ihrer Aromen investiert sie viel Zeit – sieben Jahre hat sie an ihren Duftkreationen gearbeitet



Sie bezeichnet sich selbst als Einzelgängerin – auch und gerade, wenn's um die Arbeit geht. „Ich erreiche das Beste, wenn ich allein bin“, sagt Kille Enna



Nach Stationen als Köchin in den Gourmetrestaurants von London und Kalifornien hat Kille Enna in Südschweden ihre Bestimmung gefunden. Seit sie auf dem Land lebt, lächelt sie mehr, meint ihre Mutter. Knoblauch und Zitrone zieht sie im eigenen Garten – aber zum Verzehr, nicht für ihre Aromensammlung. Auch Hund Nelle scheint das Landleben zu mögen

Z

Zeit ist kostbar. Besonders Kille Ennas Zeit. Das wird gleich vor dem Besuch klargestellt. „Du kommst um elf Uhr, dann gibt's frische Brötchen und Kaffee – ich mache den besten Kaffee der Welt! –, dann reden wir. Anschließend essen wir eine Kleinigkeit, und nach dem zweiten Kaffee kannst du wieder fahren.“ Kurz getaktet, präzise in ihren Gedanken. Die leidenschaftliche Köchin und gebürtige Dänin, Jahrgang 1972, wird weit über Skandinavien hinaus für ihre un-

gewöhnlich kombinierten Rezepte gefeiert. Nach Stationen in London und San Francisco kehrte sie dem Trubel der Metropolen den Rücken und zog nach Südschweden nahe Ystad, dem verschlafenen Nest, in dem Henning Mankells Kommissar Wallander ermittelt.

Raus aufs Land. Durchatmen und Ruhe finden. Und vor allem: konzentriert forschen. Geschmack und Gerüche sind ihr Gebiet, seit sie mit 21 jüngste Küchenchefin in London wurde. Ständig auf der Suche nach neuen Gewürzen und aufregenden Kombinationen, hat sie jahrelang die Welt bereist und ihre Rezepte entwickelt. Kein Basar war ihr zu bunt, kein Hinterhof zu finster, wenn sie einen Hauch von Kardamom oder Koriander erhaschen konnte. Neugierig auf die Aromen der Welt, lernte sie viele ungewöhnliche Erzeuger und deren Techniken kennen. „Ohne Kräuter, Wurzeln, Samen und Blüten kann ich mich nicht ausdrücken“, sagt sie mit dramatisch ausladender Gestik. „Aromen sind meine Sprache.“ >



Patrick Süskinds Roman „Das Parfüm“ inspirierte Kille Enna zu ihrer Aromenkollektion. Jahrelang erforschte sie, welche Geruchs- und Geschmacksextrakte in allen erdenklichen Blüten, Blättern, Samen oder Rinden stecken

Das Frühstück wird abgeräumt, Brötchen und Rhabarbermarmelade mit karamellisiertem Kardamom waren selbstverständlich selbst gemacht. Weiter geht's ins Gewächshaus. Ihr Experimentierfeld – genau wie der Garten davor. Drum herum goldene Felder und hügeliges Grün, so weit das Auge reicht. Dazu das verwaschene Blau des nordischen Himmels. Killes Besitz grenzt an ein UNESCO-geschütztes Naturreservat. Man könnte die Lage auch einsam finden, aber genau das hat Kille sich für ihren kreativen Kosmos gewünscht. „Meine Mutter sagt, ich lächle mehr, seit ich hier bin“, sagt sie. Ihr Häuschen und das Gewächshaus nennt sie ihr „Studio“.

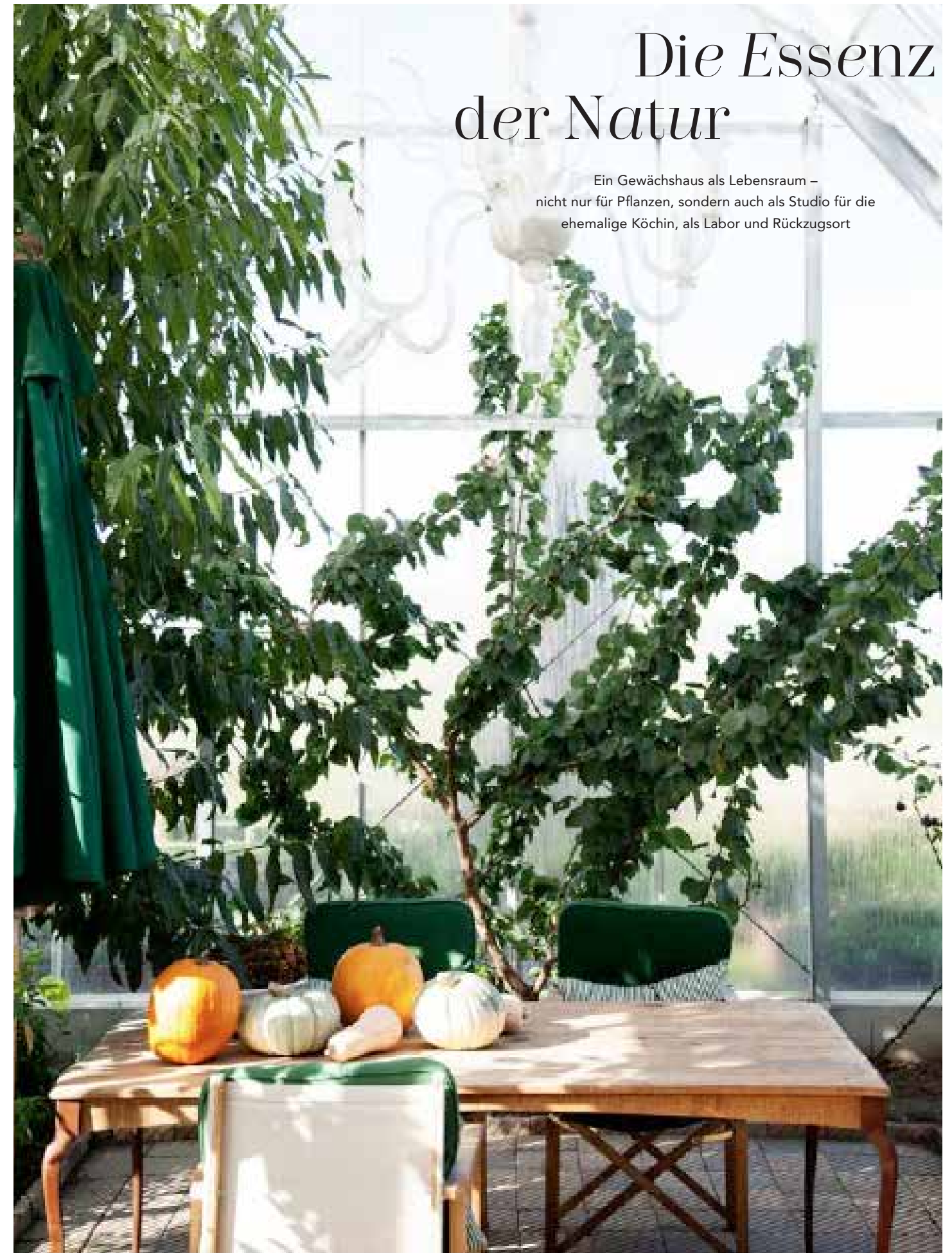
Nun sitzt sie hier, in der Abgeschiedenheit Südschwedens, und sinniert über die feinen Nuancen eines Rosmarins aus Uganda im Gegensatz zu dem aus der Provence. Sie ist eine Perfektionistin, nicht nur beim Kochen. Für ihre Bücher lernte sie vor Jahren zu fotografieren, weil sie den Fotografen ohnehin alles vorgab, was sie im Bild sehen

wollte. Allein die Rezepte zu entwickeln und den Rest anderen zu überlassen genügte ihr nicht. Das Gesamtkonzept ist es, was sie reizt. Ihr jüngstes Werk ist eine Kooperation mit Ikea zum Thema Nachhaltigkeit in der Küche. „Unser Essen – natürlich!“ heißt es und wurde in 19 Sprachen übersetzt, in 28 Ländern verkauft, komplett von Kille erdacht, fotografiert und geschrieben.

Weitere Aufträge sagte sie danach ab, für ein neues eigenes Projekt. Ihre Idee: einen Duft zu entwickeln, den man schmecken kann. Sie hatte Patrick Süskinds Buch „Das Parfüm“ vor einigen Jahren wiederentdeckt und war fasziniert von der besessenen Suche des Romanhelden nach dem reinen und perfekten Duft. Dass er ihn bei Jungfrauen zu finden glaubt und diese dafür ihr Leben lassen müssen, war ihr dabei eher ein Nebenschauplatz. Doch den Duft von etwas, das man liebt, zu konservieren schien ihr genauso erstrebenswert wie Süskinds bedauernswertem Mörder. Ihre Vision: Aromakompositionen, die Mineralwässern einen >

Die *Essenz* der Natur

Ein Gewächshaus als Lebensraum – nicht nur für Pflanzen, sondern auch als Studio für die ehemalige Köchin, als Labor und Rückzugsort





Jedes Blatt birgt ein Geheimnis

Unablässig forscht Kille Enna, welche Pflanze welches Aroma preisgibt. Die Essenzen werden von Hand extrahiert und abgefüllt

Porträt

feinen Geschmack verleihen und sie gleichsam parfümieren können. Mit ein paar Spritzern Zitronensaft im Wasserglas hatte das allerdings rein gar nichts zu tun. Vielmehr ging es ihr um eine sensorische Bewusstseinsweiterung.

Heraus kamen handgemachte Extrakte aus Blüten, Samen, Wurzeln und Rinden, mit denen sie Kreationen wie „Grüner Kardamom Lavendel“ oder „Ingwer mit Rosmarin“ entwickelte. Ihr „Organic Aroma“ wird aus dem Flakon ins Glas gesprüht und entfaltet sich. Danach füllt man das Glas mit Wasser und kann den Geruch – im wahrsten Sinne des Wortes – trinken. Viel dezenter ist das Aroma jetzt, fast nur noch ein Hauch: eben der Geschmack eines Dufts.

S

Seit Kille weiß, wie sie Pflanzen ihr Aroma entlocken und in Flaschen bewahren kann, ist sie glücklich. „Ich musste ja alles selber lernen“, beginnt sie ihre Methode zu beschreiben. Sieben Jahre arbeitete sie an den Duftkreationen. Mit Alkohol aus Bio-Getreide werden in einem monatelangen Extraktionsverfahren sehr schonend die Pflanzenaromen gewonnen. Nun, da die Technik entwickelt ist, hat eine kleine familiengeführte Fabrik in Dänemark die Produktion übernommen. Selbstverständlich präzise nach Killes Vorgaben bezüglich Gewürzen und Qualität. Und alles in Handarbeit: von der Extraktion übers Filtern bis zum Abfüllen und Verpacken.

Seit einem Jahr sind die Aromen auf dem Markt, aber die Forschung geht weiter. Neue Kombinationen sind bereits angesetzt, denn der Prozess ist langwierig. Pflanzen verhalten sich unterschiedlich, und wie sich ihre Extrakte entfalten, ist nicht abzusehen. „Ich hatte eine italienische Demeter-Rose mit atemberaubendem Duft – und eine iranische, die eher harmlos roch.“ Nach ein paar Wochen in Alkohol gelöst kehrte sich das Erlebnis um: Die italienische wurde blass im Duft, und die iranische „explodierte“. „Diese Erfahrung musste ich machen, weil ich ausschließlich mit pflanzlichen Rohstoffen arbeiten will und keine fertigen Extrakte und ätherische Öle verwende.“ Ingwer, so

fand sie beispielsweise heraus, ist sehr kapriziös. Der chinesische ist harsch, sehr aggressiv. Sie aber wollte Milde und Weiblichkeit. Die fand sie in Knollen aus Uganda. Sind die wiederum sehr groß, werden sie im Prozess des Extrahierens zu scharf. „Erwachsen und langweilig“, sagt Kille dazu – denn dann waren sie zu lange in der Erde. „Um das herauszufinden, habe ich 25 Liter Lösung und Pflanzen angesetzt – und weggeschüttet.“ Heute schickt sie den Frauen der ugandischen Kooperative Fotos, die die Größe der bevorzugten Knollen zeigen.

Aktuell denkt Kille über spezielle Aromen für Bars und Boutiquehotels nach. Ein „Signature Water“ sozusagen, passend zur Umgebung. Parfümiertes Wasser, das die Stimmung, Gerüche, Gefühle eines Ortes einfängt. Vielleicht wird sie dafür ihr kleines Gewächshaus wieder für eine Weile hinter sich lassen, in ferne Länder reisen, auf der Suche nach den Aromen der Welt. Der zweite Kaffee ist ausgetrunken – ja, ja, schon klar, es ist Zeit zu gehen.

Unsere Autorin liebt Wintergärten und Gewächshäuser – bei Kille Enna wurde sie unter dem Glasdach mit einer frisch passierten Gemüsesuppe mit Kräutern aus dem Garten verwöhnt



„Organic Aroma“, Düfte aus Naturessenzen, die mit Wasser trinkbar sind. 118 Euro, zu bestellen bei www.killeenna.com

