



Elixier. Die Köchin Kille Enna steckt hinter den Düften, die man in Wasser sprüht.



Ein Blick in die Natur, ein Blick ins Pflanzenreich“, sagt Kille Enna über ihre Aromaeextrakte. Ein Blick per Nase, muss man hinzufügen, - und per Mund. Denn die Dänin mit deutschen Wurzeln ist keine Parfumeurin im klassischen Sinn. Sie blickt auf eine internationale Karriere als Köchin und Autorin selbst fotografierter Kochbücher zurück und wird von Wegbegleitern als außergewöhnlich begabte Nase beschrieben, als fanatische Aromatüftlerin. Enna hat mit ihrem Aromastudio „The taste of a scent“ gleichsam im Alleingang vier Bio-Aromaeextrakte entwickelt, die man über Trinkwasser in Gläser sprüht, um hochelegantes und natürlich aromatisiertes Wasser zu bekommen. Wasser veredeln nennt es die 43-Jährige. Sie spricht gern von Wasser als dem „reinsten und vollkommenen Vermittler der Natur - ich liebe Wasser, es ist ein magisches Material“.

Fotos: Beigestellt, Columbus Leth

Der Geschmack des Geruchs

Kille Enna macht aus reinem Wasser aromatische Erlebnisse: mit ihren sprühbaren Bio-Extrakten, vom Roman „Das Parfum“ inspiriert.

Text: Anna Burghardt

Idylle. Kille Enna lebt und arbeitet auf einem Landgut in Südschweden.



„Wenn ich das richtige Aroma gefunden habe, bekomme ich Gänsehaut.“

Kille Enna lebt mit ihrem Mann auf einem Homestory-tauglichen Landgut in Südschweden. Dort arbeitete sie auch an den Prototypen der vier Düfte, erzählt sie dem „Schaufenster“. Begonnen habe alles mit der Lektüre von Patrick Süskinds Roman „Das Parfum“. Und eckigen Flakonminiaturen von Hermès, während eines Salzburg-Besuchs gekauft. Sie hatte Feuer gefangen, wollte „den Geschmack eines Geruchs“ zeigen und richtete in ihrem Haus eine Art sensorische Bibliothek ein. Die fertig komponierten Aromaeextrakte wurden dann in einem Familienbetrieb in Dänemark hergestellt. „Jeder Schritt, von der Extraktion über die Filtration bis zum Abfüllen, liegt in den Händen nur einer Familie.“

Materialversessen. Als Lösungsmittel für die natürlichen Pflanzenextrakte aus Wurzeln, Samen, Blüten, Kräutern und Rinden dient purer Alkohol aus Bio-Weizen. Jedes Aromaeextrakt wird von Hand gefiltert. „Die Mazeration nimmt Monate in Anspruch.“ Kille Enna verwendet für ihre Düfte, die in den Sorten Lakritze, Ingwer-Rosmarin, Damaszener-Rose-Heidekraut und Kardamom-Lavendel erhältlich sind, rohes Pflanzenmaterial in „extrem hoher Bioqualität“ und direkt von der Quelle. „Keiner war vor mir am Material und konnte Teile davon abspalten oder aussortieren.“ Abgesehen von der Qualität der Ausgangsprodukte sind es Kille Ennas Bewusstsein für Wasserlöslichkeit im Gegensatz zu Fettlöslichkeit sowie extreme Temperaturschwankungen und mehrere Monate Reifezeit, die ihre Aromaeextrakte charakterisieren. „Ich habe einige sehr drastische Temperaturverschiebungen für den Prozess ‚geschneidert‘ und bin überzeugt, dass das

meine Aromen in mehr als einem Sinne wunderschön macht.“ Ursprünglich hatte Kille Enna etwa 15 Prototypen, an denen sie immer wieder arbeitete, „weil es bei meinen Aromaeextrakten eine Menge Wartezeit gibt. Aber ich wusste schon zwei Jahre vor der Markteinführung von „The taste of a scent“, dass es letztlich die jetzigen vier werden würden. Es folgten vielleicht jeweils zehn weitere Prototypen der vier Aromen, wobei ich Menge, Zeit und Temperatur variierte, und schließlich hatte ich es.“ Kille Enna wollte für ihre erste Aromakollektion vier völlig unterschiedli-

che Kompositionen haben. „Sie sollten nicht überkomponiert sein, nicht zu extrem. Ich kann mit Worten oder Bildern gar nicht zum Ausdruck bringen, wie die Auswahl der ‚richtigen‘ Aromaeextrakte abläuft. Das ist ein Gefühl, und ich weiß genau, wenn es mich trifft: Ich bekomme eine Gänsehaut, meine Augen werden leer.“

Bar-Potenzial. Selbst trinkt Kille Enna zwar seit Jahren keinen Alkohol, sie sieht aber in ihren Aromaeextrakten großes Potenzial für Bars. „High-End-Cocktails könnten sehr interessant sein. Etwa Cocktails mit einigen Sprühstößen von Ingwer-Rosmarin zu finalisieren.“ Derzeit verwenden Sushi-Restaurants in Kopenhagen und London ihre Extrakte für Willkommensgetränke. Das ist in Ennas Augen auch der beste Weg: die Düfte vor dem Essen zu erfahren, „als reine Wildheit, nicht während einer Mahlzeit“. Als ein weiteres zukunftsträchtiges Einsatzgebiet sieht sie High-End-Spas - die Essenzen sind hier aromatherapeutisch gefragt. Derzeit arbeitet Kille Enna an einem Zitronenextrakt ohne Zitronenschale, das sie 2016 lancieren möchte. „Das ist besonders schwierig. Ich möchte ein Zitronenextrakt, das die frische Säure von Zitrusfrüchten, die wir alle lieben, liefert, aber darüber hinaus auch etwas, das uns eine ganz andere Welt von Zitrusnoten zeigt, mit warmen und eleganten Ungleichgewichten, die nicht von der Frucht stammen.“ Derzeit warten die Prototypen in einer Vitrine. „Und ich warte darauf, dass sie das tun, was ich möchte.“ ☆

Tipp

Neues Wasser. Die Bio-Aromaeextrakte „The taste of the scent“ von Kille Enna sprüht man über Trinkwasser. Sie sind in vier Sorten erhältlich, jeweils 118 Euro. <http://killeenna.com>