

Nummer: 1, 2008, Von: Barbara Schroeder

Reichhaltiger Riechstoff

Düfte verführen, Düfte erinnern und Düfte manipulieren unsere Sinne. Das wissen die Parfümeure, das wissen die Köche. Aber: Wie kocht man ein Parfüm? Die Beantwortung dieser Frage führte uns nach Grasse und (!) nach **Escholzmatt**.

Stefan Wiesner, einer der visionärsten Köche der Schweiz, steht angespannt in seiner kleinen Küche im Gasthof «Rössli» in Escholzmatt und rührt in einem Topf. «So wie er kocht kein Zweiter auf der Welt», schrieb das «Schweizer Fernsehen» zu seinem Dokumentarfilm «**Der Hexer aus dem Entlebuch**». Aus dem Kochtopf dampft es. Wenige Dinge lösen Empfindungen so unmittelbar aus wie ein Duft. Düfte ziehen uns an oder stossen uns ab, unbeteiligt lassen sie uns kaum. Kindheitserinnerungen duften mehr, als sie klingen oder leuchten. Der Sonntagszopf der Mutter, die nassen Fischerstiefel des Vaters, die Mottenkugeln im Schrank, das 4711 der Tante? Jeder Mensch hat seine personifizierte Duftfestplatte im Hirn.

Professor Joel L. Price von der School of Medicine, Washington University, St. Louis, USA, beschreibt im Buch «Sensi di Vini – die Weinprobe findet im Kopf statt» den ältesten höheren Sinn, den Geruchssinn. «Der Mensch besitzt etwa 350 Rezeptorenzellen; dem stehen Zigtausende von Duftmolekülen gegenüber, von denen etwa 10 000 vom Menschen unterschieden werden können», so Price. Wie letztendlich die Riechrinde die Identität der Gerüche kodiert, das sei immer noch rätselhaft, aber «geübte Personen können Tausende von Gerüchen unterscheiden». Das Hirn ist also trainierbar für Düfte, die natürlich und echt oder künstlich rekonstruiert sein können. Der Kampf um die Topprodukte, die gerade en vogue sind – egal ob in der Lebensmittel- oder Aromenindustrie –, ist voll im Gang. Aloe vera im Milchdrink, Aloe vera im Badezusatz, Aloe vera im Shampoo, Aloe vera in nomine Patris.

Wer es mehrdimensionaler mag, wird die Parfümrezepte von **Stefan Wiesner** lieben. Für uns hat er (sorry, Ladies, männliche Düfte sind eher gewürzbetont, weibliche eher blumig) folgende Herrendüfte entschlüsselt und in einer kochbaren Form definiert: Als Vorspeisen denkbar wären «Carolina Herrera, 212 Men Urban Lights», «René Lezard, Identité Homme» oder «Jean-Paul Gaultier, Le Male». Als Hauptgang empfehlen wir «Jil Sander, Sun Men» oder als Dessert «Donna Karan, Red Delicious Men». «Aber bitte», sagt **Stefan Wiesner**, während er seinen Kochtopf deckelt, «schreibt, dass es nicht darum geht, ein ganzes Parfümmenü zu kochen. Das finde ich heikel, denn ein solches Menü überfordert die Gäste. Ich würde in ein Menü höchstens einen Parfümgang einbauen.»

Um noch eines vorwegzunehmen: Hier geht es nicht darum, einfach Essenzen einzusetzen oder zu mischen, hier geht es darum, einem Duft auf die Spur zu kommen und diesen Duft (in welcher essbaren Form auch immer) nachzuempfinden. Das ist Können. Das ist Aufwand. Das ist nichts für zwischendurch mal schnell. Das ist ein langer Weg, allein schon, bis man die Zutaten hat. **Stefan Wiesner** sagt dazu: «Ich bin nicht hausfrauentauglich, ich bin spinnertauglich.» Gut, liebe Hausfrauen, lassen Sie uns spinnen.

Ein Parfüm besteht aus Kopf-, Herz- und Basisnoten. Hat man die grobe Rezeptur entschlüsselt, geht es ans Werk. Ans Werk gehen heisst nicht zu Aldi rennen. «Man muss sich schlaumachen, vielleicht einmal im Leben einem speziellen Rezept nachlaufen. Es lohnt sich, weil es unvergesslich ist, wenn Sie mit einem Spezialisten einer Sägerei sprechen, ihn fragen, ob er ein Stück Tanne für Sie hat», sagt **Wiesner**. Der Säger wird Sie natürlich fragen, welche Tanne Sie bevorzugen. Eine Rottanne, werden Sie vielleicht antworten. Vielleicht erklären Sie ihm, dass es Ihnen darum geht, damit zu kochen. Vielleicht wird er Ihnen erzählen, dass die Rottanne, die er unter Ihre Nase hält, frisch geschlagen ist und wo sie gefällt wurde. Oder Sie riechen zum Vergleich an der Weisstanne und merken selber, warum das Rezept nach frisch geschnittener Rottanne schreit. «Zu lange gela-

gerte Rottanne wird moorig», so **Wiesner**. Kurz: Der Forellengang wird zu Ihrem ganz persönlichen Erlebnis. Genauso wie ein Parfüm für eine Person zur Identität werden kann.

«Wir Köche», sagt **Stefan Wiesner**, «können vom jahrhundertealten Know-how der Parfümeure nur lernen. Die wissen, dass Minze, Lavendel, Tonka (die Tonkabohne ist der mandelförmige Samen des südamerikanischen Tonkabaumes), Zimt und Vanille zusammenpassen. Ein Koch käme nie auf die Idee, solche Gegensätze zusammenzubringen. Dabei kommt es wie in der Gewürzküche auf die Kraft der Aussage eines Stoffes an. Zu viel Minze oder Lavendel schlägt alles zu Boden. Eine Tonkabohne? Schon zu viel. Hier ist Fingerspitzengefühl gefragt. Die mehrschichtige Denkweise der Parfümeure schafft letzten Endes einen neuen Geschmack, der eben aus zig Einzelteilen besteht. Parfüms sind für mich eine Fundgrube. Ich lerne von Parfümeuren, denn wenn einer von ihnen sagt, Vetiver (ein Süßgras, ursprünglich aus Asien), schwarzer Pfeffer und Mandarine passen zusammen, und wenn ein Label daraus ein Parfüm kreiert und vermarktet, dann handelt es sich dabei kaum um eine dumme Kombination. Dann handelt es sich wahrscheinlich um eine elaborierte Kombination», sagt **Stefan Wiesner**, der in seinem Lokal am allerliebsten «Le Male» von Jean-Paul Gaultier kulinarisch umsetzt. «Eine Frau hat neulich ein Jean-Paul-Gaultier-Dessert bei mir gegessen und war so begeistert davon, dass sie den Herrenduft gekauft hat und nun trägt», sagt er. Ein gutes Zeichen, wenn Köche für Düfte werben.

Nur: Jedes Parfüm lässt sich nicht per se in der Küche umsetzen. Die Elemente der Parfüms müssen «kochbar» sein, darauf beharrt **Stefan Wiesner**. Nicht kochbar sind Naturalien wie Moschus (Drüsensekret des Moschushirsches) oder Amber (eine Substanz aus dem Verdauungstrakt von Pottwalen). Selbst die Parfümeure verwenden hiervon heute meist nachempfundene Stoffe. Alle Gerichte, die **Wiesner** im «Rössli» serviert, die auf der Basis von Öl (Jean-Baptiste Grenouille bandagierte seine Opfer mit Öl oder Fett, um so an ihren Duft zu gelangen) fussen, nennt er «nach Süsskind».