

Das erste Parfüm zum Essen

**Exklusiv –
die besondere
Art zu leben**

Katrin Saft



Deutschlands Gourmet-Köche. Der anspruchsvolle Gast wird immer anspruchsvoller. Geht es noch kunstvoller als kunstvoll? Gibt es Produkte noch frischer als frisch, Küchentechniken perfekter als perfekt? Sternekoch Pattis vom gleichnamigen Dresdner Romantikhôtel hat jetzt einen Weg gefunden, dem guten Geschmack noch eins draufzusetzen – mit einem Parfum.

Ein Parfum? Das Wort klingt nach Chemie und Zusatzstoffen. Doch das Parfum de Vie ist ein Parfum zum Essen und aus reiner Natur. Seine Erfinder heißen Georg Schenk und Lutz Diestelhorst von der Ersten Dresdner Spezialitäten-

brennerei „Augustus Rex“. Sie sind dafür bekannt, dass sie heimisches Obst in edle Brände verwandeln. Natürlich lassen sich mit diesen Bränden auch Nachspeisen verfeinern. Aber wer möchte schon, dass das Kunstwerk auf dem Teller in einer Alkohollache verschwimmt?

Mit dem Parfum schwimmt nichts mehr. In dem kleinen Fläschchen stecken konzentrierte Essenzen von Pflaume, Quitte oder Butterbirne mit 71 Prozent Alkohol. Zwei, drei Stöße aus dem Zerstäuber und der Duft eines ganzen Birnenbaumes legt sich übers Kompott. Das Auge hat jetzt nicht mehr viel zu melden. Die Nase frohlockt, der Gaumen später sowieso. Spitzenkoch Pattis hat mit der Neuerung experimen-

tiert und hält sie nicht nur in Verbindung mit Früchten oder in der Pâtisserie für den letzten Pfiff.

Selbst Salate bekämen dadurch eine ganz unerwartete Note.

Pattis gehört zu den Jeunes Restaurateurs,

der Vereinigung junger Spitzenköche. Für eine Präsentation des Parfums vor Kollegen hat er diverse Rezepte kreiert. Gebratene Geflügelleber mit einer Auswahl herbstlicher Salate und Mangochutney zum Beispiel kombiniert er mit Dörripflaume und einem Hauch Pflaumenparfüm. Es kommt erst vor den Augen des Gastes dazu. Eine kleine Show. Der Speisende darf sich verwöhnt fühlen.

Pattis wird einer der Ersten sein, der ab nächste Woche parfümierte Gerichte auf der Speisekarte hat. Er hält den Sprüh auch für haushaltstauglich: ein paar Tröpfchen zum Fisch, ein Stoß für die Soße – wie's beliebt. Theoretisch ließe sich mit dem Destillat sogar das Dekolleté verüßen. Nur Vorsicht bei der Autofahrt. Die Polizei dürfte sich davon kaum beirrt zeigen.



Parfum de Vie Quitte (eine von fünf Sorten) passt zur Eiscrème von der Butterbirne auf Quittenpüree an Himbeere, kreiert von Sternekoch Mario Pattis. Foto: R. Michael

Rezepte mit dem Parfum de Vie unter www.sz-online.de/rezepte