

| | |
|---------------------------------------|---|
| Titel: Schampus mit süßem Basilikum. | FRANK RITTLER SENIOR PERFUMER |
| Veröffentlichung: 14.08.2007 | |
| Publikation / Medium: Rheinische Post | www.thenose.de |

Schampus mit süßem Basilikum

→ **INTERVIEW** Der Henkel-Parfumeur Frank Rittler kreiert heute das „Perfekte Dinner“

HOLTHAUSEN Wenn der Sender Vox heute abend im Fernsehen wieder zum „Perfekten Dinner“ einlädt, ist auch ein Henkelaner zu sehen. Der Parfumeur Frank Rittler (38) hat sich ein duftes Menue ausgedacht. Gegessen (weil gedreht) ist es zwar schon längst. Dafür lädt der Parfumeur heute Freunde und Kollegen ein, um sich gemeinsam mit ihnen die Ausstrahlung anzusehen. Auch seine Bewertung bekommt er erst heute. RP-Redakteurin Heike Schoog sprach mit Rittler.

Wie sind Sie zur Sendung gekommen?

Rittler Eigentlich eher zufällig. Ich hatte das „Perfekte Dinner“ selbst erst ein- oder zweimal gesehen. Freunde haben mir immer wieder davon erzählt und gemeint, ich könne doch so gut kochen. Irgendwann hatte ich dann einen Link und habe mich beworben. Das war vor etwa zwei Monaten.

Und wie ging's dann weiter?

Rittler Dann gab's ein Casting. In meiner Wohnung in Pempelfort. Ende Juni wurde gedreht. Von acht Uhr morgens an haben mich verschiedene Kamerteams begleitet. In der Wohnung. Beim Einkauf auf dem Carlsplatz. Ein persönliches Interview wurde aufgenommen. Und ich habe gekocht – bei 33, 34 Grad in meiner Küche. Die Scheinwerfer heizten den Raum. Ein Fenster durfte ich wegen der Außengeräusche nicht öffnen. Manche

Handgriffe musste ich für die Kamera einige Male wiederholen. Jetzt ist die Staffel im Kasten. Ich kann mir die Sendung heute ab 19 Uhr ganz entspannt ansehen. Der Gewinner steht fest, wird aber erst am Freitag verraten. Meine persönliche Bewertung bekomme ich jedoch schon heute Abend.

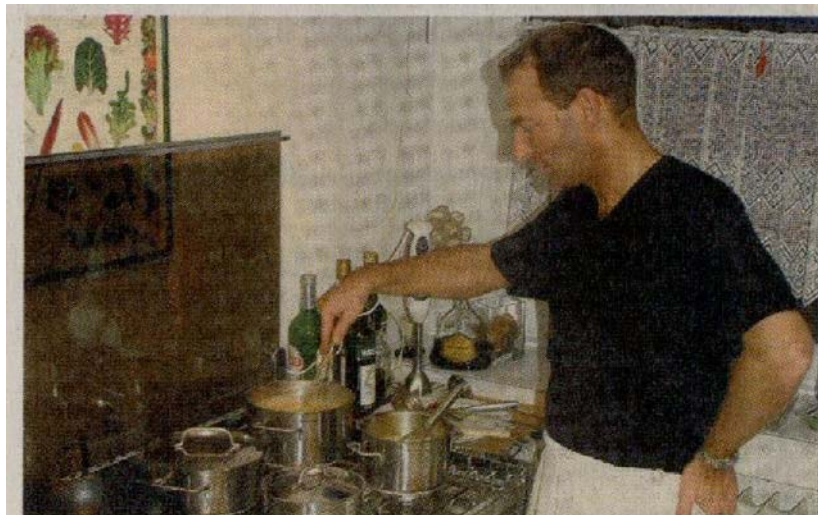
Sie haben einen „duften Abend“ versprochen. Welche Düfte haben Sie für Ihr Menue gewählt?

Rittler Als Aperitif habe ich Champagner mit Basilikumessenz kreiert. Dazu habe ich Basilikumblätter püriert, mit flüssigem Rohrzucker

gesüßt und das Ganze filtriert, so dass ein grüner, süßer Basilikumsaft entsteht. Das schmeckt gut. Als Vorspeise gibt's Sauerampfer mit Korianderessenz. Lavendelblütenkruste gibt's zum Zander. Die Nachspeise wird nach Orange duften.

Klingt spannend. Ihre Gäste werden Sie auch mit einem persönlichen Duft verwöhnen?

Rittler Ja. Ich habe einen Damen- und einen Herrenduft kreiert. Für meine Gäste gibt es einen persönlichen Flakon mit Parfum.



Beim **perfekten Dinner** kocht heute Parfumeur Frank Rittler – im Licht der Scheinwerfer bei 34 Grad.

FOTO: PRIVAT