

# Musikalischer Schweizer Käse

Autor(en): **Lettau, Marc**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **46 (2019)**

Heft 4

PDF erstellt am: **02.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-911357>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Musikalischer Schweizer Käse

Im Emmental wurden reife Käselaibe über Monate hinweg mit Musik beschallt. Dank diesem Experiment weiss jetzt die Menschheit: Je nach Musikrichtung entwickelt Käse unterschiedliche Geschmacksnoten. Doch ist das nun Kunst, Kommerz oder Klamauk?



**Beat Wampfler hat ein offenes Ohr für Käse. Hier belauscht er gerade einen veritablen Laib Emmentaler Käse. Salzer Markus Schneider schaut zu.** Foto Keystone

MARC LETTAU

Zunächst zur Grundsatzfrage, wie es dem kulinarischen helvetischen Heiligtum überhaupt geht. In aller Kürze: Dem Schweizer Käse geht es immer besser. Die vollständige Liberalisierung des Käsehandels zwischen der Schweiz und der EU im Jahr 2007 erwies sich letztlich als heilsam. Seither nehmen die Exporte von Schweizer Käse stetig zu. Sie liegen heute bei deutlich über 70 000 Tonnen pro Jahr.

Eine Käse-News schlug aber diesen Frühling weit heftiger ein als alle Exportzahlen: Schweizer Käse ist musikalisch. Er hat sogar einen differenzierten Musikgeschmack. Er reagiert unterschiedlich auf Mozarts «Zauberflöte», Led Zeppelins «Stairways to Heaven», Yellos «Monolith» oder den Titel «Jazz» der Hip-Hopper von A Tribe Called Quest. Wir wissen dies dank dem experimentierfreudigen Burgdorfer Käsehändler Beat Wampfler und Michael Harenberg, dem an der Hochschule für Künste in Bern (HKB) lehrenden Musik- und Medienwissenschaftler. Das ungleiche Paar hatte sich nämlich gefragt: Beeinflussen Schallwellen den Stoffwechsel von Käse derart, dass dies nachweisbar und kulinarisch spürbar ist? Wampfler und Harenbergs Team beschallten in der Folge neun Laibe über sechs Monate hinweg. Ein «Referenzkäse» blieb unbeschallt.

Wampfler hoffte bei Beginn des Experiments, der mit Hip-Hop beschallte Käse möge besonders gut reifen: «Damit könnten vermehrt junge Leute auf den Käse-Geschmack kommen.» Die Degustation des ausgereiften Käses durch eine Fachjury erfüllte seine Hoffnung. Sie

ergab tolle Noten für den Hip-Hop-Käse. Er unterschied sich am deutlichsten vom unbeschallten Referenzobjekt, bestach durch sein «auffällig fruchtiges Aroma» und wies die grössten Löcher auf.

HKB-Sprecher Christian Pauli sagt auf Anfrage der «Schweizer Revue», die «aufsehenerregende Forschung» werde nun weitergeführt. Das zwingt zur Nachfrage, wie das Klangkäseexperiment überhaupt zu verstehen ist. Ist es Kunst, Kommerz oder Klamauk? Pauli: «In der Tat bewegt es sich im Spannungsfeld zwischen Kunst und Kommerz. Klamauk war nie ein Thema.» Um den Klamaukverdacht zu entkräften, verweist Pauli auf die Analyse der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW). Diese belegt, dass die Beschallung wichtige Aromastoffe des Käses verändert hat. So steht nun fest, dass in der mit tiefen Frequenzen beschallten Käseprobe die Aromastoffe 2-Methylbutanal, 3-Methylbutanal, Methional, Phenylacetaldehyd, 2-Ethyl-3,5-Dimethylpyrazine und Propionsäure in höheren Gehalten vorkommen als in den anderen Proben. Der unbedarfte Käsekonsument, der sich bisher all diese Stoffe unwissentlich einverleibt hat, ist sicher froh über die Vertiefung der Forschung. Vielleicht kommen so bald alle zu Käse mit ganz persönlicher Note. Das kleine Käsewunschkonzert der «Revue»-Redaktion zeigt schon mal die Bandbreite der Wünsche auf: Obenaus schwingen «Atom Heart Mother» (Pink Floyd), «Casta Diva» (Bellini), «We will rock you» (Queen), «Ha ke Ahnig» (Steff la Cheffe), die schmelzenden «Boleros Inolvidables» (Tito Rodríguez) und – ganz wichtig – Katja Ebsteins «Wunder gibt es immer wieder».