

Berner Forscher erfinden Klangkäse

Emmentaler schmeckt milder und hat grössere Löcher, wenn er beim Reifen mit Hip-Hop-Sound beschallt wird. Das haben Berner Forscher und Kunststudenten herausgefunden.



Bild: Alain D. Boillat

Im Rahmen eines «künstlerisch-kulinarischen Experiments» (<https://www.htr.ch/story/emmentaler-kaese-reifen-zu-mozart-und-hip-hop-21294.html>) steckten sie neun Käseläibe in neun verschiedene Holzkisten und liessen sie ein halbes Jahr reifen. Ein Laib musste ohne Musik auskommen, andere Käse wurden beispielsweise mit Mozarts Zauberflöte, einem Song von Led Zeppelin oder eben Hip Hop «bespielt».

Eine siebenköpfige Jury schritt am Donnerstag im Burgdorfer Käsehaus K3 zur Blinddegustation - und kam zu einem eindeutigen Resultat: Hip-Hop-Käse fiel positiv auf. Die Experten beschrieben ihn als leicht süsslich, im positiven Sinn. Ausserdem hat er grössere Löcher, und die Rinde sieht etwas anders aus. Für die Forscher ist damit klar: Schallwellen beeinflussen den Stoffwechselprozess tatsächlich. Ob das an den extremen Basslagen im Hip Hop liegt, am dominanten Rhythmus oder an etwas ganz anderem, ist unklar.

Weiter forschen

Zürcher Wissenschaftler bestätigten nach einer «sensorischen Konsensanalyse» aller neun Käselaike, dass es wahrnehmbare Unterschiede in Geruch und Geschmack gebe.

Allerdings seien die Unterschiede eher klein. Dass sie auf die Beschallung durch Musik zurückgingen, sei «denkbar, aber nicht zwingend». Die Zürcher Experten empfehlen, einen grösser angelegten Versuch zu starten.

Hype im Käsekeller

Für die Hochschule der Künste Bern (HKB) ist das schräge Experiment auf jeden Fall ein Erfolg - auch wegen des enormen Medieninteresses: Dutzende Journalisten suchten am Donnerstag den Weg ins Burgdorfer Käsehaus, mehrere Fernsehteams sogar aus Deutschland interessierten sich für den Hip-Hop-Emmentaler.

Der Westschweizer Fernsehkoch Benjamin Luzuy gehörte der Jury an und hofft nun, dass er dereinst Klangkäse in seinem Restaurant anbieten kann. Ob dem so ist, liess der ins Experiment eingebundene Tierarzt und Käseproduzent Beat Wampfler auf Anfrage offen. Das Potenzial sei da, die Herstellung aber doch relativ aufwändig. Noch ausstehend sind im übrigen die Resultate einer biochemischen Untersuchung. Sie sollen in zwei bis drei Wochen vorliegen. (sda)

Publiziert am Donnerstag, 14. März 2019