

BZ BERNER ZEITUNG

BURGDORF

Emmentaler Käse reift zu Mozart und Hip Hop

Burgdorf Käse, der beschallt wird, reife und schmecke anders, glaubt der Burgdorfer Beat Wampfler. Ein Experiment der Hochschule der Künste Bern soll nun zeigen, was an seiner Theorie dran ist.



Schmecken Käselaiber wie diese anders, wenn man ihnen Musik vorspielt?
Bild: Thomas Peter (Archiv)

Das Experiment beginnt in diesem Herbst in Burgdorf: Mehrere Käselaiber werden musikalisch «bespielt» - einer mit Mozarts Zauberflöte, andere entweder mit Hip Hop, mit elektronischer Klubmusik oder mit Songs von Led Zeppelin.

Die Hochschule der Künste Bern (HKB) arbeitet bei diesem Projekt mit dem Burgdorfer Tierarzt und Käseproduzenten Beat Wampfler zusammen. Dieser ist überzeugt, dass Schall beim Reifungsprozess eine Rolle spielen kann.

Menschen reagierten ebenso auf Musik wie etwa Kühe im Stall, das sei bekannt, sagte Wampfler am Mittwoch vor den Medien. Auch Pflanzen reagierten auf Schall, wie wissenschaftliche Versuche ergeben hätten - bei manchen Klängen seien sie eingegangen, bei anderen hätten sie sich prächtig entwickelt.

04.07.2018

Artikel zum Thema

Warum Käse entseelt sein kann



Thun Der Käseaffineur Christoph Bruni verkauft Käse in Kleinstauflagen. Der Trailer zum nächsten BEsonders-Porträt.

[Mehr...](#)

14.02.2018

Mehr Milch selber verarbeiten

Utzenstorf Die Käsereigenossenschaft Landshut stellte lange Zeit nur Emmentaler Käse her. Doch mittlerweile spielen auch Spezialitäten im Sortiment eine wichtige Rolle. Um diesen Bereich zu stärken, wurde die Produktion vergrößert. [Mehr...](#)

Von Tobias Granwehr 08.12.2017

Jetzt fließen die Millionen

«Warum sollte es bei Bakterien anders sein?» fragte Wampfler. Die Bakterien sind bekanntlich verantwortlich für den Geschmack des Käses, da sie die Fettsäuren spalten und damit das Fett als Geschmacksträger beeinflussen.

Dauersound für Halbhartkäse

Wampfler kann sich deshalb vorstellen, dass beschallter Käse anders schmeckt. Denkbar sei auch, dass sich die Konsistenz verändere.

Acht Monate lang werden Laibe des Halbhartkäses «Muttenglück» eines Signauer Emmentaler-Weltmeisters beschallt. Je nach Sound sind unterschiedliche Reaktionen möglich. Bei Hip Hop zum Beispiel könnten die extremen Basslagen eine Rolle spielen, bei Led Zeppelin erhofft man sich eine Wirkung durch die verzerrten Gitarren.

Verköstigung im Frühling

Was genau passieren wird, weiss Wampfler nicht. «Aber wir sind überzeugt, dass es funktioniert.» Herausfinden wird man es nächsten Frühling bei der Verköstigung. Dann kann der Musik-Käse mit einem unbeschallten Produkt verglichen werden.

Die HKB steht nach eigenen Angaben auch in Kontakt mit der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften. Diese verfüge über Möglichkeiten, die Unterschiede wissenschaftlich fassbar zu machen.

Das Experiment gehört zur diesjährigen Ausgabe von «HKB geht an Land». Die Kunsthochschule besucht jedes Jahr eine Gemeinde oder eine Region im Kanton Bern und erarbeitet mit ihr verschiedene Projekte. In Burgdorf soll auch ein einstündiges Musikstück einstudiert werden, das nur aus Holzklängen besteht. (ske/sda)

Erstellt: 04.07.2018, 13:52 Uhr

Ist dieser Artikel lesenswert?

Ja

Nein

Affoltern Nicht alles, aber vieles wird neu in der Schaukäserei. Für acht Millionen Franken wird umgebaut. Die Besucher sollen erleben können, was den Emmentaler AOP ausmacht. [Mehr...](#)

ABO+ Susanne Graf . 21.06.2018