

## FACTSHEET

**HKB GEHT AN LAND**  
**LA HKB TOUCHE TERRE**



### **Käse beschallen – Experiment zwischen Klang und Kulinarik**

Ein Gemeinschaftsprojekt der Hochschule der Künste Bern und des Käsehaus K3 Burgdorf  
Im Rahmen von HKB geht an Land 2018

Das Gemeinschaftsprojekt *Käse beschallen – Experiment zwischen Klang und Kulinarik* entstand im Rahmen der Projektausschreibung *HKB geht an Land 2018 in Burgdorf*. Die einjährige künstlerische Kooperation zwischen der HKB und der Gemeinde Burgdorf startet im September 2018 und dauert bis März 2019. Während eines Semesters erarbeiten Studierende verschiedener Fachbereiche der HKB mit Partnern aus Burgdorf Projekte und präsentieren sie vor Ort. Dabei dient das Thema *Auf die Stör gehen* als Ausgangspunkt. Wie früher für eine Metzgete kommen nun Studierende der Literatur und der Visuellen Kommunikation für eine Woche nach Burgdorf, um gemeinsam das Stadtmagazin zu entwerfen und gestalten. Lernende Zimmermänner und Zimmerinnen des Bildungszentrums Emme bauen gemeinsam mit Perkussionsstudierenden der HKB Schlaginstrumente aus Holz für ein Konzert. Und eben: Studierende von Sound Arts entwerfen und bauen eine Versuchsanordnung, um während acht Monaten acht Laibe Käse mit unterschiedlichen Musiken und Klängen zu beschallen.

### **Versuchsanordnung**

*Käse beschallen* ist eine künstlerisch-kulinarische Versuchsanordnung. Die Ausgangsfrage lautet: Beeinflussen Schallwellen den Stoffwechselprozess von Käse derart, dass die sonochemischen Auswirkungen aromastofflich nachweisbar und kulinarisch spürbar sind? Ab September 2018 werden im Käsehaus K3 neun Laibe Käse (Emmentaler «Muttenglück») in Holzkisten gelagert. Neun Holzkisten werden mit fünf verschiedenen Musikstücken und drei verschiedenen Sinuswellen gezielt beschallt; eine Holzkiste bleibt als Referenzkiste unbeschallt:

1. Keine Beschallung (Referenz)
2. Ambient: Yello – Monolith
3. Klassik: Mozart – Die Zauberflöte
4. Techno: Vril – UV
5. Rock: Led Zeppelin – Stairway to Heaven
6. Sinus mittel: 200 hz
7. Sinus hoch: 1000 hz
8. HipHop: A tribe called quest – We Got (the Jazz)
9. Sinus tief: 25 hz

Im Frühjahr 2019 werden die neun Käselaibe einer aromastofflichen Untersuchung unterzogen, sowie einer kulinarischen Jury vorgesetzt (Donnerstag, 14. März um 18:00 Uhr, Präsentation und Degustation). Die Resultate werden publiziert. Abhängig von den Ergebnissen wird die Formulierung eines KIT Antrags zur Finanzierung aromatechnischer Untersuchungen und der wissenschaftlichen Optimierung des Versuchsaufbaus ins Auge gefasst. Die kommerzielle Produktion eines «Musik-Käses» aufgrund des Effektes der Versuchsanordnung wird anschliessend geprüft.

## Partner / Organisation

- Produzent: Beat Wampfler, Käsehaus K3 Burgdorf
- Künstlerisches Konzept und Begleitung:  
Studiengangleiter Soundarts HKB: Prof Dr. Michael Harenberg,  
Studierende Sound Arts Hochschule der Künste Bern HKB: Pascal Lund-Jensen, Manolo Müller,  
Simon Walker, Raphael Hitz
- Projektleiter HKB geht an Land: Christian Pauli, Hochschule der Künste Bern HKB
- Wissenschaftliche Begleitung: Prof Dr. Tilo Huehn, Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften

## Hochschule der Künste Bern HKB

Als erste transdisziplinäre Kunsthochschule der Schweiz bietet die Hochschule der Künste Bern HKB ein vielfältiges Studienangebot in den Fachbereichen Musik, Gestaltung und Kunst, Konservierung und Restaurierung, Theater/Oper sowie Literatur. Die HKB zeichnet sich durch eine hoch individualisierte Lehre und starke Forschung aus. Sie ermöglicht ihren Studierenden eine über alle drei akademischen Bildungsstufen führende Ausbildung bis hin zum Doktoratsprogramm (in Zusammenarbeit mit der Universität Bern) und legt Wert auf eine Lehre, die den Wandel der Berufswelt berücksichtigt. Ausgezeichnete Infrastruktur, Orientierung an neuesten künstlerischen und wissenschaftlichen Entwicklungen, innovative Lehrformen, eine überschaubare Grösse mit familiärer Atmosphäre sowie die Lage in den Kulturstädten Bern und Biel tragen zur Einzigartigkeit der Hochschule der Künste Bern bei. Rund 1200 Studierende sind an der HKB eingeschrieben.

## Käsehaus K3

K3 steht für Käse, Kultur und Küblerei. Das Herz des K3 ist das *Käsehaus*, welches im Jahr 1853 durch Heinrich Fehr in Burgdorf erbaut wurde zur Lagerung und Affinage von Käse aus dem Emmental. Heute wird im K3 wieder Käse produziert. Das Mauerhofer Fromage hat im K3 eine Bleibe gefunden; 2017 wurde der Blackcheese lanciert. Ein wichtiger Aspekt für das K3 ist auch die *Kultur*. Im K3 finden Konzerte, Kunstausstellungen und Anlässe kultureller Art statt. Die Küblerei, die ursprünglich als Schreinerei im zweiten Stock für die Verpackung der Emmentalerlaibe gebaut wurde, wird kreativ weiterbetrieben. Die *Küblerei* dient neben kulturellen Veranstaltungen als Labor für die Lagerung und die Verpackung von Käse.

## Weitere Informationen / Kontakt

Christian Pauli, Leiter Kommunikation & Publikationen / Projektverantwortlicher HKBgaL

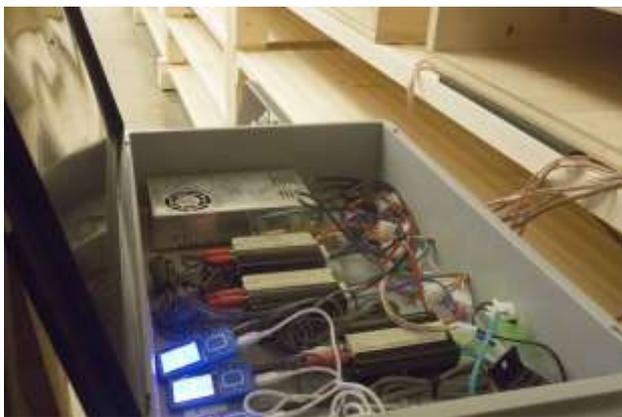
Berner Fachhochschule / Haute école spécialisée bernoise  
Hochschule der Künste Bern HKB / Haute école des arts de Berne HKB  
Fellerstrasse 11, CH-3027 Bern  
christian.pauli@hkb.bfh.ch

[www.hkb.bfh.ch](http://www.hkb.bfh.ch) / [www.hkbgehtanland.ch](http://www.hkbgehtanland.ch)

CP, Nov.2018

# HKB

Hochschule der Künste Bern  
Haute école des arts de Berne  
Bern University of the Arts



Versuchsanordnung und Klangsteuerung der Klang-Käse-Boxen

# HKB

Hochschule der Künste Bern  
Haute école des arts de Berne  
Bern University of the Arts



Christian Pauli (Projektverantwortlicher HKB geht Land / Leiter Kommunikation HKB), Dagmar Kopše (Kulturbeauftragte Stadt Burgdorf), Virginie Halter (Geschäftsführung HKB geht an Land). Simon Walker (HKB Soundarts), Manolo Müller (HKB Soundarts), Raphael Hitz (HKB Soundarts) Beat Wampfler (Leiter Käsehaus K3), Prof. Dr. Michael Harenberg (Studiengangsleiter Soundarts HKB)



BFH / 20181128\_\_HKB\_Käse beschallen\_FACTSHEET.docx / 29 November 2018

Seite 4

**HKB**

Hochschule der Künste Bern  
Haute école des arts de Berne  
Bern University of the Arts



Aufnahmen im Käsekeller K3 Burgdorf



BFH / 20181128\_\_HKB\_Käse beschallen\_FACTSHEET.docx / 29 November 2018