

MEDIENMITTEILUNG

Bern und Burdorf, 14. März 2019

HKB geht an Land in Burgdorf

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

Das Experiment ist gelungen: Schallwellen beeinflussen den Stoffwechselprozess von Käse derart, dass bioakustische Auswirkungen gustatorisch spürbar und lebensmitteltechnisch sichtbar werden. Die Hochschule der Künste Bern HKB und das Käsehaus K3 in Burgdorf haben im Rahmen des Kunstprojektes «HKB geht an Land» das Experiment gewagt und präsentierten heute die Resultate der breiten Öffentlichkeit. Aufgrund des Erfolges dieses Projekts werden derzeit Form und Weiterführung der gezielten Beschallung von Käse von der HKB und K3 geprüft.

Der Austausch zwischen dem Käsehaus K3 und dem Studiengang Sound Arts der HKB entstand innerhalb der Ausschreibung *HKB geht an Land*. Jedes Jahr macht sich die HKB in eine andere Gemeinde des Kanton Bern auf, um gemeinsam mit Kooperationspartnern vor Ort Kulturprojekte zu realisieren. Für das Studienjahr 2018/19 ist die Stadt Burgdorf Kooperationspartner. Mit dem Käsehaus K3 fanden Studierende der HKB und der Sound Arts Studiengangsleiter Michael Harenberg einen idealen Handwerksbetrieb vor Ort. Gemeinsam entwickelten die beiden Teams das künstlerische Konzept und die technische Infrastruktur für die mehrmonatige Beschallung der Käselaibe. Mit der öffentlichen Präsentation findet das daraus entstandene kulinarische Klangexperiment heute seinen Abschluss.

Michael Harenberg blickt auf eine bewegte Zeit zurück: *«Nach über einem halben Jahr ist die erste Phase des Experiments zwischen dem Käsehaus K3 und dem Studiengang Sound Arts der HKB vorbei. Die acht Käselaibe, die wir über sechseinhalb Monate im Käsehaus K3 mit unterschiedlichen Klängen beschallt haben, sind ausgereift und wurden von professionellen Lebensmittelprüfer*innen analysiert (sensorische Konsensanalyse) und einer aus Kulinariker*innen zusammengesetzten Jury vorgesetzt, welche die Käsemuster blind degustierte und bewertete. Als Komponisten und Musiker war es für uns sehr spannend, das Projekt in Burgdorf durchzuführen und an der Klanginstallation für die Käselaibe zu arbeiten. Jetzt freuen wir uns über die Ergebnisse.»*

Resultate

Es hat zwei Untersuchungen der beschallten Käselaibe der Sorte Emmentaler gegeben. Die sensorische Konsensanalyse der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW kann so zusammengefasst werden: *Die Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik der ZHAW kommt zum Schluss, dass der beschallte Käse im Vergleich zur unbeschallten Referenzprobe generell von milderem Geschmack ist. Der Bericht hält ausserdem fest, dass der mit Hip-Hop beschallte Käse sowohl im Geruch als auch im Geschmack auffällig fruchtig ist und sich so deutlich von den anderen Proben unterscheidet. Die Forschungsgruppe empfiehlt die Durchführung eines noch grösser angelegten Versuchs, um die Thesen allenfalls zu festigen.* (Zusammenzug der Ergebnisse s.S. 3).

Die hochkarätige Jury mit Vertreter*innen aus der Kunst- und Gastroszene und Politik kam bei der Degustation der Käselaibe zum Schluss, dass Unterschiede nicht nur lebensmitteltechnisch erkennbar sind, sondern auch geschmacklich im Gaumen deutlich wahrnehmbar. Beispielsweise wurden die mit HipHop und mit einem Tiefton (25 Hz) beschallten Käse beide als leicht süsslich beschrieben. Der Westschweizer Starkoch Benjamin Luzuy zeigt sich hochofreut: *«Diese Resultate sind für uns Köche sehr interessant und eröffnen neue Wege, wie wir in Zukunft kreativ mit Lebensmitteln arbeiten können».*

Mehrwert für Kultur, Gesellschaft und Wirtschaft

Peter Kraut, stellvertretender Leiter Fachbereich Musik der HKB unterstreicht die Wichtigkeit dieses Projektes für den kulturellen Austausch zwischen Kunst und Handwerk: *«Mit dem Projekt «Käse beschallen» hat die HKB künstlerisches Wissen in nicht-künstlerische Kontexte eingebracht und dadurch einen ungewohnten kulturellen Austausch befördert. Dieser Austausch findet nicht nur im Material und der Anordnung, sondern vor allem zwischen den Studierenden und den übrigen Beteiligten statt.»* Das Käsehaus K3 ist bekannt für neue und ungewöhnliche kulinarische Methoden (Käse-Affinage). Beat Wampfler vom Käsehaus K3 ist über die Zusammenarbeit und das Resultat begeistert: *«Die Zusammenarbeit mit der HKB war die Grundlage für die Produktion eines innovativen Produktes mit grosser Marketingwirkung für die ganze Region.»* Dagmar Kopše, Kulturbeauftragte der Stadt Burgdorf ergänzt: *«Die Stadt Burgdorf konnte sich mit diesem Projekt im medialen Scheinwerferlicht als eine moderne und weltoffene Gemeinde und Zentrum einer Region präsentieren, die ihren Wurzeln und Traditionen bewusst und spielerisch begegnet.»*

Internationale Schlagzeilen

Das Projekt sorgte bereits im Vorfeld für eine grosses mediales Echo. Für den Direktor der HKB, Thomas Beck war dieses Interesse überwältigend: *«Das Projekt Käse beschallen hat grosse Schlagzeilen geschrieben. Das internationale Medienecho hatten wir so nicht erwartet. Die Idee begeistert und bietet unserer Hochschule eine gute Chance als Ort mit kreativen und engagierten Studierenden sowie spannenden und innovativen Dozierenden wahrgenommen zu werden.»*

Mehr Informationen auf cheeseinsound.ch und hkbgehtanland.ch.

#hkbgehtanland

#kulturburgdorf

Bilder Jury, PK und Degustation

Downloadlink: <http://cheeseinsound.ch/#downloads>

Link Videoclip:

Weitere Informationen erhalten Sie hier:

Berner Fachhochschule
Hochschule der Künste Bern HKB

Christian Pauli
Leiter Kommunikation & Publikationen /
Projektverantwortlicher HKB geht an Land

Fellerstrasse 11
3027 Bern
+41 31 848 3828
+41 79 502 40 83
christian.pauli@hkb.bfh.ch

hkb.bfh.ch/ hkbgehtanland.ch

HKB

Hochschule der Künste Bern
Haute école des arts de Berne



Stadt Burgdorf
Kultur /Präsidialdirektion

Dagmar Kopše
Kulturbeauftragte

Kirchbühl 19
3400 Burgdorf
+41 34 429 92 23
Dagmar.Kopse@burgdorf.ch

burgdorf.ch



Mitglieder Kulinarische Jury:

- Stefan Berger, Stadtpräsident Burgdorf
- Roland Sahli, CEO Gourmino AG
- Fritz Sommer, Sortenorganisation Emmentaler Switzerland: Leiter Qualität
- Anton Wyss, Käser aus Mutten und Käser des Klangkäses
- Andrea Staudacher, Insektenköchin
- Celia Sidler, Künstlerin
- Benjamin Luzuy, Fernsehkoch RTS
- Moderation & Jurysprecher: Peter Kraut, Stv. Fachbereichsleiter Musik HKB

Auszug aus der Untersuchung ZHAW:

- Im Rahmen des Projekts wurden ein Referenzkäse sowie weitere mit unterschiedlicher Musik beschallte Halbhartkäse auf sensorische Eigenschaften hin untersucht. Die Hypothese lautet, dass die unterschiedliche Beschallung der Halbhartkäse zu unterschiedlichen Ausprägungen der sensorischen Eigenschaften der Käse führt. Bei der Herstellung der Käse wurde auf folgende Punkte geachtet: Die Milch stammt von demselben Bauern und wurde im gleichen Kessel verarbeitet.
- Acht Käselaike wurden während der Reifung in speziellen Boxen jeweils mit unterschiedlichen Musikrichtungen (HipHop, Rock, Klassik) resp. spezifischen Schallwellen (Sinuskurven) in niedriger, mittlerer und hoher Frequenz beschallt. Die Referenzprobe wurde nicht beschallt, aber ebenso in einer speziellen Box gereift.
- Die Proben für das sensorische Screening wurden den Käselaike in Form von Bohrlingen jeweils direkt vor der Evaluation genommen. Jeder Bohrling war ca. 10 cm lang und hatte einen Durchmesser von ca. 1 cm. Jeder Prüfer erhielt einen halben Bohrling pro Probe, welcher den Prüfern auf geruchs- und geschmacksneutralen Kartontellern, mit dreistelligen Zufallszahlen codiert, serviert wurde. Das sensorische Screening der Käsemuster wurde in Anlehnung an eine Konsensprofilprüfung gemäss DIN EN ISO 13299 durchgeführt.
- Generell kann festgehalten werden, dass die im Rahmen des Screenings festgestellten sensorisch wahrnehmbaren Unterschiede allesamt eher klein sind. Der Rückschluss, dass diese Unterschiede die Hypothese bestätigen, d.h. eindeutig auf die Beschallung durch Musik zurückzuführen sind, ist denkbar, aber nicht zwingend.
- Am augenfälligsten zeigen sich Unterschiede beim Attribut «Würzig», sowohl im Geruch als auch im Geschmack. So war im Geruch die Referenzprobe vergleichsweise am intensivsten ausgeprägt, ebenso im Geschmack, wobei hier auch die Probe Sinus 2 (mittlere Frequenz) genauso intensiv empfunden wurde. Weiter fiel auf, dass die Probe Hiphop bei «Fruchtig», sowohl im Geruch als auch im Geschmack, am intensivsten von den beurteilten Proben wahrgenommen wurde.
- Um herauszufinden, ob eine eindeutige Kausalität zwischen der Beschallung der Käselaike mit Musik und sensorisch wahrnehmbaren Unterschieden besteht, muss ein grösser angelegter Versuch durchgeführt werden. Dafür sollte dann auch die Käseherstellung weiter standardisiert werden. Weiter müssten grössere Mengen der Halbhartkäse hergestellt werden, damit genügend Probenmaterial vorhanden ist.

Was steckt hinter der Initiative «HKB geht an Land»?

Die Hochschule der Künste Bern HKB bricht zu neuen Ufern auf. Sie lässt ihre Ateliers, Proberäume und Seminarsäle in Bern und Biel hinter sich und *geht an Land*. Eine jährliche Ausschreibung bietet der kulturellen Vielfalt im Kanton Bern eine unkonventionelle Bühne: Die rund 350 Berner Gemeinden sind eingeladen, Ideen für künstlerische Projekte einzureichen, die in einjähriger Kooperation mit Dozierenden und Studierenden der HKB zur Umsetzung kommen. Die künstlerische Kooperation zwischen der HKB und der Gemeinde Burgdorf startete 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. Mit dieser aktiven Verknüpfung von Stadt und Land bekennt sich die HKB zu einer regionalen Identität und verbindet die künstlerische Ausbildung mit Innovation, Neugier und einer Prise Humor. Und im gleichen Atemzug erhalten experimentierfreudigen Unternehmer*innen der Region die Möglichkeit, mit Studierenden der HKB Projekte zu entwickeln, die unternehmerischer Innovation und Kunst verbinden.