

**Zeitschrift:** Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer  
**Herausgeber:** Auslandschweizer-Organisation  
**Band:** 46 (2019)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Musikalischer Schweizer Käse  
**Autor:** Lettau, Marc  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-911357>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 15.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Musikalischer Schweizer Käse

Im Emmental wurden reife Käseläibe 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».