

Diese Woche

Camburger & Co.

Mathias Plüss

Forschung auf Weltniveau: Die ETH widmet sich der Kamelmilch.

Dass die ETH Zürich in Quantenchemie und Turbinentechnik brilliert, hatten wir gewusst. Doch nun ereilt uns die überraschende Nachricht, dass das Polytechnikum auch in der nicht gerade landesüblichen Disziplin der Kamelkunde eine Vorreiterrolle spiele.

Das Kamel, sei es in seiner ein- oder zweihöckrigen Form, ist perfekt ans Leben in der Wüste angepasst. Bei Trockenheit kann es bis zu dreissig Tage ohne Wasser auskommen. Im Sandsturm verschliesst es wohlweislich seine etwas hoch getragene Nase. Für den Menschen besonders wichtig ist, dass der Passgänger selbst in Notzeiten, wenn Schafs- und Ziegenzitzen unbarmherzig versiegen, zuverlässig Milch produziert, bis zu acht Liter am Tag. Darum ist das Kamel vor allem in den Trockengebieten Ostafrikas ein zentraler Ernährungs- und Wirtschaftsfaktor.

Mit dem Handel ist das allerdings so eine Sache: Oft fehlt es an Verarbeitungstechniken, um Kamelprodukte verkaufstauglich zu machen. Gerade hier leistet die ETH Entwicklungshilfe: Sie liefert – Weltpremiere! – eine Anleitung zur Produktion von Kamelkäse. Bislang fehlte es nämlich an einem geeigneten Stoff, der Kamelmilch schadlos zur Gerinnung bringt. Verwendet man gewöhnliches Kuhlab, wird der Kamelkäse bitter. Ein Forscherteam vom Institut für Lebensmittelwissenschaft hat es nun geschafft, einem Schimmelpilz die Produktion eines geeigneten Gerinnungsenzyms beizubringen – Gentechnik sei Dank. Mit diesem Stoff, so heisst es, gelinge ein perfekter Kamelkäse.

Der Kopf des Teams ist Zakaria Farah, ein gebürtiger Somali und promovierter Chemiker, der sich an der ETH seit 15 Jahren mit den Feinheiten der Kamelmilch auseinandersetzt. Zusammen mit Dromedarexperten aus der ganzen Welt hat er seine Erkenntnisse nun in einem Buch veröffentlicht (Milk and Meat from the Camel, vdf-Hochschulverlag, 230 S., Fr. 47.–) – ein Meilenstein der Kamelforschung. Den Höhepunkt des Werks bilden zweifellos die gut vierzig Rezepte, die auszuprobieren uns leider in Ermangelung geeigneter Zutaten nicht vergönnt war: Kamelbierwurst, Camel Irish Stew, Kamelkäse, Corned Camel, Kamelcamembert und – unser Liebling: Camburger.

Ein kleiner Dämpfer zum Schluss: Die ETH hält keine eigenen Dromedare, wie man uns auf Anfrage versicherte. Die für die Forschung benötigte Kamelmilch werde in gekühltem Zustand aus Kenia eingeflogen.

(c) 2004 by Die Weltwoche, Zürich - E-mail: webmaster@weltwoche.ch