

Halbrahm und Vollidioten

Käsegenuss vor dem Zubettgehen kann zu intensiven Träumen oder gar Nachtmahren führen. Zu diesem Schluss kommt zumindest die Studie eines britischen Herstellers von handgefertigten Edelmattatzen – eine wissenschaftliche Instanz, der man im Schlaf vertrauen kann. Ursache ist das vor allem im gereiften Käse enthaltene Tyramin, das die Ausschüttung des Stressbotenstoffes Noradrenalin anregen kann. Ob Milchfett auch in flüssiger Form Schmiermittel unserer Träume ist? Zumindest bringt es manche ins Grübeln. Frederic C. jedenfalls überkam letztthin «tief in der Nacht plötzlich eine sehr drängende Frage zur Rahmherstellung: Kann man aus einem Vollrahm zwei Halbrahme (oder Halbrahms? Was ist da der korrekte Plural?) machen? Und kann ich diese zwei Halbrahme mit einem Vollrahm zu einem Doppelrahm zusammenfügen?»

Wir finden die Frage erste Sahne und räumen gerne als Erstes sprachliche Fettnäpfchen aus dem Weg, in die man mit Rahme, Rahms oder Rähmer treten könnte. Rahm hat keinen Plural. Zu viel davon ist dennoch ungesund. Was die mathematische Seite der Frage angeht: Klingt erst einmal logisch. Zwei Hälften ergeben ein Ganzes. Also müssten sich aus einem Ganzen auch zwei Halbe lassen machen. Wobei, Obacht, aus zwei Halbschuhen wird auch kein Vollidiot. Und umgekehrt wäre es ein Kapitalverbrechen.

Auch beim Rahm ist es komplizierter. Dazu müssen wir kurz in die Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) eintauchen – übrigens eine hervorragende Lektüre, wenn Sie aus dem nächsten Käsealbtraum hochschrecken und nicht mehr in den Schlaf finden. Art. 70 regelt die Fettgehaltsstufen für Rahm. Halbrahm muss demnach mindestens 15 Prozent Fett enthalten (der Halbrahm im Supermarkt hat in der Regel 25 Prozent), der Vollrahm mindestens 35 Prozent und der Doppelrahm mindestens 45 Prozent.

Halbiert man also einen Vollrahm, bekommt man nicht zwei Halbrahm, sondern zwei enttäuschend kleine Vollrahmeinheiten. Mischt man allerdings Vollrahm im Verhältnis 1:1 mit Vollmilch (die laut VLtH Art. 33 mindestens 3,5 Prozent Fett enthalten muss), sinkt der Fettgehalt tatsächlich auf einen für Halbrahm lebensmittelrechtlich akzeptablen Wert von 19,2 Prozent. Allerdings hat man dann doppelt so viel davon, aber immer noch keinen Doppelrahm. Um den herzustellen, müsste man nicht homogenisierte Vollmilch aufrahmen lassen, absahnen und Vollrahm mit dem so gewonnenen Milchfett anreichern. Was voll danebengehen kann und sicher doppelt so teuer und nur halb so effizient ist, wie von Anfang das zweckmässige Milchfett zu kaufen. Dann lässt einen nachts auch keine Rahm-Mathe wach liegen. In diesem Sinne: Gouda Night.