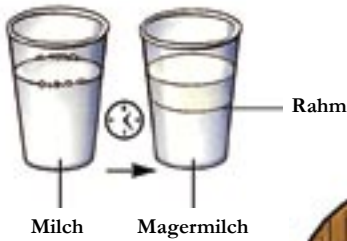


schneller erkennen

Butter wird aus dem Rahm der Milch gemacht...

Butter wird seit Jahrtausenden aus dem natürlichen Fett (Rahm, Sahne) der Milch hergestellt. Wenn frisch gemolkene Milch einige Zeit steht, setzt sich oben der Rahm ab. Aus diesem Rahm wird die Butter gemacht. Ihre Herstellung war früher zwar einfach, aber sehr mühselig. Der Rahm wurde in ein Butterfass gegeben und mit

einem Stampfer so lange geschlagen oder gestoßen, bis sich die im Rahm enthaltenen Fettkügelchen zu größeren Butterkörnern zusammenballten und von der Buttermilch trennten. Bei der Butterherstellung entsteht neben Butter auch noch die Buttermilch. Die Buttermilch schmeckt lecker - pur oder gemixt mit Früchten.



leichter lernen

Und Heute?

Heute wird die Butter eigentlich genau so hergestellt wie früher, nur dass große Maschinen in der Molkerei die Arbeit übernehmen. Damit alles schneller geht, trennt eine große Schleuder (Zentrifuge) den Rahm von der Milch.



So kann ich selber buttern:

Rahm (Schlagsahne) in ein durchsichtiges Gefäß mit Deckel (z. B. Reagenz- oder kleines Einmachglas) füllen. Dann so lange schütteln, bis Butterkörner und Buttermilch entstehen.



Butter ist nicht gleich Butter

In der Molkerei werden drei verschiedene Buttersorten hergestellt:

Werden dem Rahm vor der Reifung Milchsäurebakterien zugesetzt, die das typische Butteraroma bilden, entsteht die „Sauerrahmbutter“. Reift der Rahm ohne Milchsäurebakterien, so ergibt sich eine ungesäuerte Butter, die sahnig-milde „Süßrahmbutter“. Süßrahmbutter, in die nachträglich Milchsäure eingeknetet wird, nennt sich „mildgesäuerte“ Butter.

besser merken

Der Rahm wird anschließend aus hygienischen Gründen 4 Sekunden auf mindestens 85 Grad erhitzt, um unerwünschte Bakterien abzutöten. Danach reift der Rahm für ungefähr 12 - 14 Stunden in einem großen Tank. Anschließend fließt er durch eine vollautomatische Anlage, den Butterfertiger, wo er, wie früher auch, solange geschlagen wird, bis sich das Fett von der restlichen Flüssigkeit, der Buttermilch, trennt. Die entstandenen Butterkörner werden gewaschen und geknetet und dann vollautomatisch geformt, gewogen und verpackt. Fertig ist die Butter!



www.milchwirtschaft.de

Woraus besteht Butter?

Butter besteht zum größten Teil aus hochwertigem Milchfett, 16 % Wasser, Eiweiß, Mineralstoffen und lebenswichtigen Vitaminen.



100 g Butter enthalten:

Fett	82,5 g
Wasser	16 g
Eiweiß	0,7 g
Milchzucker (Laktose)	0,6 g
Calcium	20 mg
Phosphat	20 mg
Jod	8 mg
Magnesium	3 mg
Zink	0,2 mg
Vitamin A gesamt	1,2 mg
Vitamin D, E, K, B, C	in Spuren

Das Butterfett

Wenn wir die Butter durch eine Lupe ansehen, sind sogar die kleinsten Teile des Fettes zu erkennen. Es sind Moleküle - auch Fettsäuren genannt. Je nach Länge werden lange (vvvvvvvv) und kurze (vvv) Fettsäuren und je nach chemischer Bindung gesättigte (vvvvvv) und ungesättigte (vvv = vvv) Fettsäuren unterschieden. Enthält ein Fett mehr von den langen und gesättigten Fettsäuren, ist es härter und fester sowie schwerer verdaulich. Enthält es dagegen mehr von den kurzen und ungesättigten Fettsäuren, dann ist es weich oder sogar flüssig und leichter verdaulich. Wenn Butter also bei Zimmertemperatur weich wird, ist das ein Hinweis dafür, dass sie leicht verdauliche, kurze und für die Gesundheit wichtige ungesättigte Fettsäuren enthält. Das Butterfett enthält nicht nur Fettsäuren, sondern, wie alle Fette tierischer Herkunft, auch das fettähnliche Cholesterin. Es ist in jeder Zelle vorhanden und, weil es für unseren Körper lebensnotwendig ist, stellt er es auch in größeren Mengen her. Sind wir gesund, so sorgt ein Steuerungssystem dafür, dass immer gleich viel Cholesterin in unserem Blut enthalten ist: Nehmen wir wenig Cholesterin mit unserer Nahrung auf, produziert der Körper mehr; nehmen wir viel auf, so produziert der Körper weniger.

besser merken

leichter lernen

schneller erkennen



Kennzeichnung der Produktionsstätte
 DE EU-Land
 NI Bundesland
 001 Betriebsnummer
 EG Europäische Gemeinschaften

Alle wichtigen Informationen über die Butter, wie Buttersorte, Handelsklasse, Gewicht, Hersteller, Haltbarkeit und Qualitätskontrolle, könnt Ihr auf der Verpackung nachlesen.

Warum hat Butter immer die selbe Farbe

Butter erhält ihre gelbe Farbe durch das Karotin, einer Vorstufe des Vitamin A, das auch Karotten die Farbe und auch den Namen verleiht. Im frischen Gras des Sommerfutters ist viel Karotin enthalten. Wenn Winterbutter gelb sein soll, kann Karotin zugesetzt werden.

Warum ist Butter mal härter mal weicher?

Das frische Sommerfutter auf den Weiden enthält mehr ungesättigte Fettsäuren als das Stallfutter. Das wirkt sich auf das Milchfett aus und deshalb ist die Butter im Sommer weicher und streichfähiger als im Winter.

Die Butter bekommt Noten

Butter wird regelmäßig amtlich überprüft. Eigenschaften wie Aussehen, Geruch, Geschmack, Wasserverteilung und Streichfähigkeit werden mit Punkten bewertet. Die Butter mit den meisten Punkten darf sich „Deutsche Markenbutter“ nennen, die zweitbeste heißt „Deutsche Molkereibutter“. Es gibt also für uns Verbraucher zwei sogenannte „Handelsklassen“.

Wozu können wir Butter benutzen?



Kuchen und Torten (z. B. Buttercremetorte) In Soßen z. B. Sauce Hollandaise

Welche Beispiele fallen Euch noch ein?