

Ein Sonntagsmissgeschick und was daraus wurde

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **70 (1977)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-990322>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

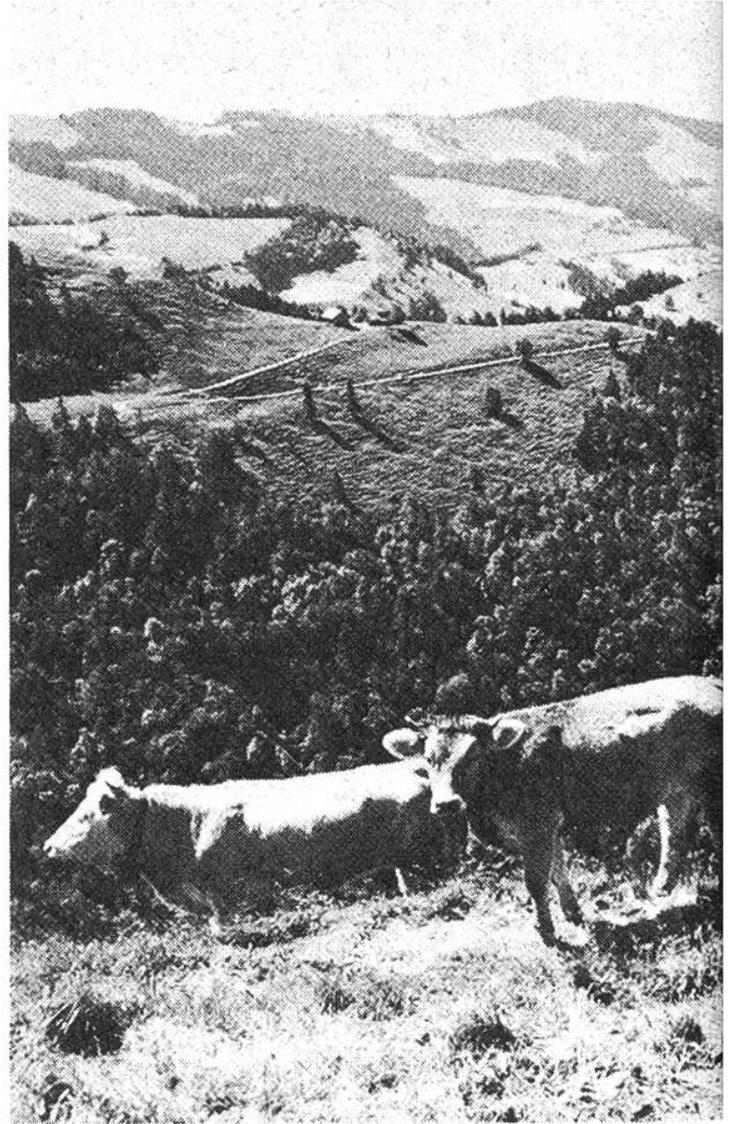
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Sonntags- missgeschick und was daraus wurde



Jeder hat für den Sonntagsdessert wohl schon Rahm steif geschlagen. Vielen ist darum auch das folgende kleine Missgeschick passiert: Der bereits recht feste und glatte Rahm bekommt plötzlich eine rauhe Oberfläche. Man hat den richtigen Zeitpunkt des Aufhörens verpasst. Vielleicht hat der eine oder andere auch jetzt seine Arbeit noch nicht eingestellt und kennt darum die Fortsetzung der missratenen Dessert-Zugabe: Der Rahm scheidet sich in zwei Bestandteile – in eine milchige, dünne Flüssigkeit und in grobkörnige Butterklümpchen.



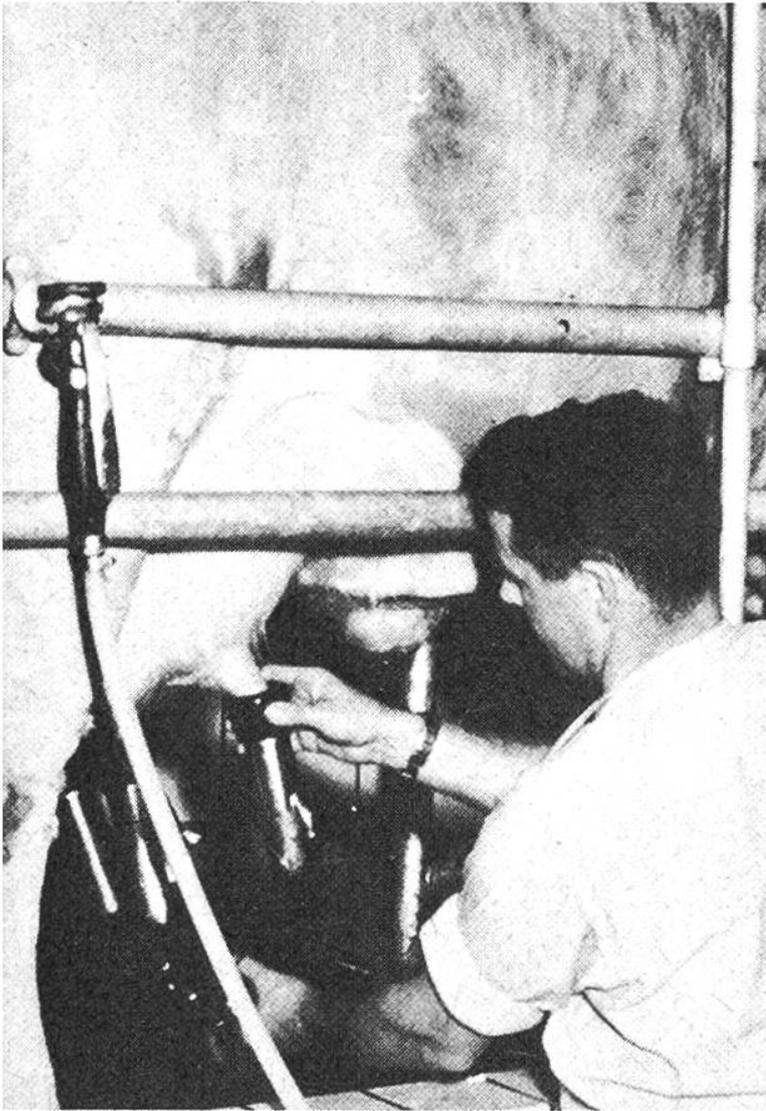
Moderner, gepflegter Kuhstall

Der Butterfertiger

In Käsereien und Molkereien wird die Butter genau nach dem Rezept gemacht, das die Familie um die Krönung ihres Sonntagsdesserts brachte. Allerdings schlägt man den Rahm nicht mit einem Schwingbesen in einer offenen Schüssel. Bei der industriellen Butterherstellung verwendet man riesige Butterfertiger. Das sind Chromstahlbehälter mit rund 10000 Litern Inhalt. Damit der Rahm problemlos geschlagen werden kann, werden maximal 5000 Liter ein-

gefüllt. Nun beginnt man die Behälter zu drehen. Der Rahm klatscht auf Trennwände oder Trennstäbe auf, welche sich im Innern befinden. Er vermengt sich dabei mit kleinsten Luftbläschen. Genau wie in der Schüssel wird er zuerst steif. Nach rund 30 bis 45 Minuten scheidet sich auch hier die Buttermilch von den Butterklümpchen.

Die Weiterverarbeitung der Butter ist einfach. Man lässt die Buttermilch abfließen, dann wäscht man die im Fertiger zurückgebliebenen But-



Bauer beim Melkstand

terkörner mehrmals mit eiskaltem Wasser. Anschliessend werden die Körner zusammengeknetet und damit vom zurückgebliebenen Wasser getrennt. Die fertige Butter wird jetzt zu handlichen Portionen geformt und verpackt. Wie alle andern Arbeiten geschieht auch das in den grossen Herstellungsbetrieben maschinell. Kein Mensch hat die Butter berührt, wenn man sie zu Hause aus der Aluminiumfolie nimmt. Die Folie ist wichtig. Sie schützt die Butter vor Licht und Fremdgerüchen.

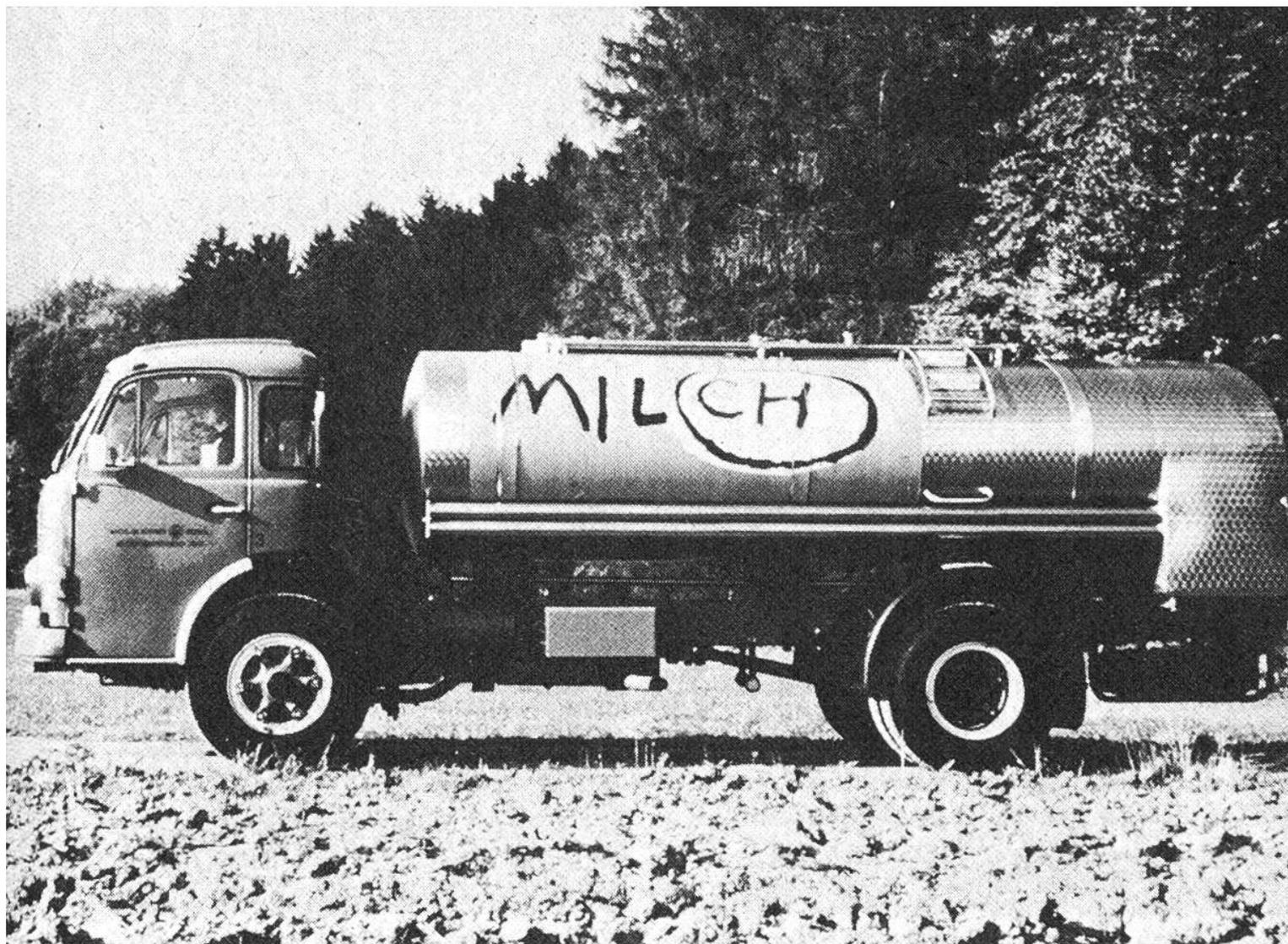
236

Wir zerlegen die Butter in ihre Bestandteile

Butter ist nicht einfach Milchfett. Viele andere Bestandteile kann jeder selbst nachweisen: Wenn wir sie erhitzen, bis sie bräunlich ist, bildet sich ein dunkler Satz. Das sind die hitzeempfindlichen Eiweissbestandteile aus der Milch. Zudem enthält die Butter Vitamine und Spurenelemente. Die Milch als einzige Nahrung des Neugeborenen enthält besonders viele und verschiedene solcher Schutzstoffe. Ein Teil davon ist wasserlöslich, ein anderer Teil ist fettlöslich. Alle an das Milchfett gebundenen Schutzstoffe finden wir in der Butter wieder – viel konzentrierter als in der Milch. Die höhere Konzentration erkennen wir bei einem dieser Stoffe von blossem Auge. Dieser Wirkstoff heisst «Karotin», weil er im Gemüse (und auch in Karotten) vorkommt. Die hohe Konzentration von Karotin ist verantwortlich für die gelbliche Farbe der Butter. Auch die fettlöslichen Vitamine A, D, E oder K – für unseren Körper unentbehrliche Schutzstoffe – sind vorhanden.

Die Buttermilch enthält Eiweissstoffe, alle wasserlöslichen Vitamine und vor allem den Milchzucker. Deshalb ist auch die Buttermilch wertvoll und schmeckt so gut! Weil der Milchzucker gerne gärt, ist es wichtig, die Buttermilch von der Butter vollständig zu trennen. Das ist der Grund, weshalb man die Butterkörner mehrmals mit kaltem Wasser wäscht.

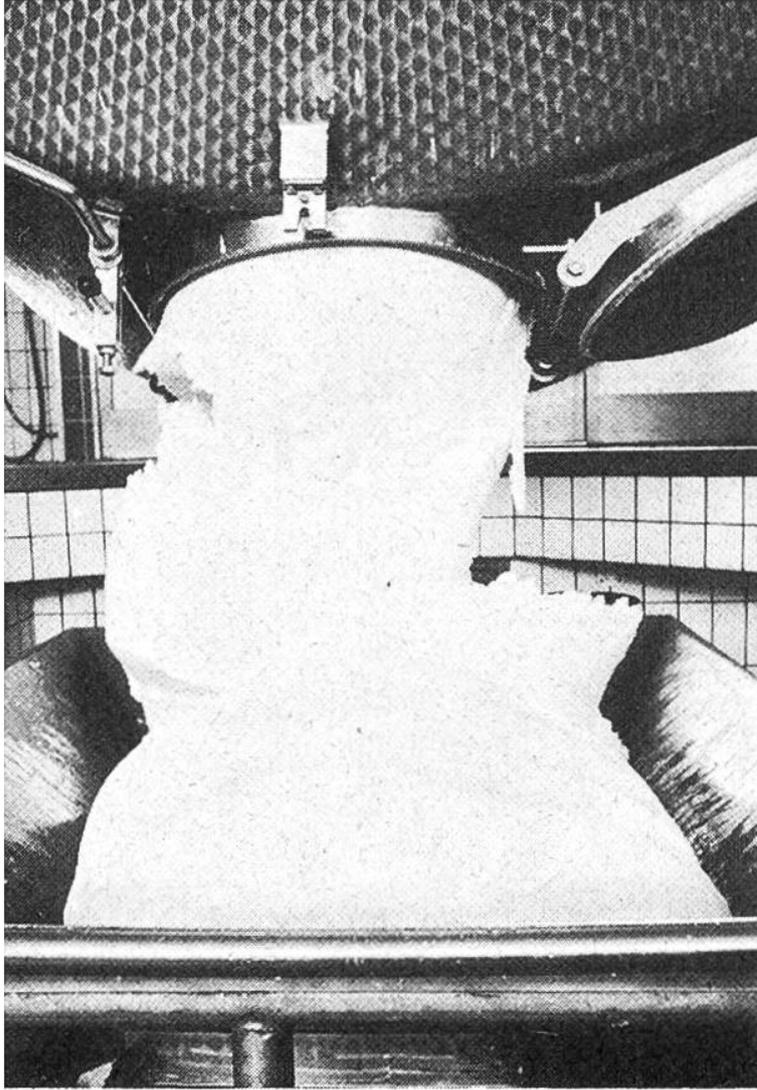
Butter ist wegen der vielen lebenswichtigen Bestandteile ein ausserordentlich wichtiges Nahrungsmittel.



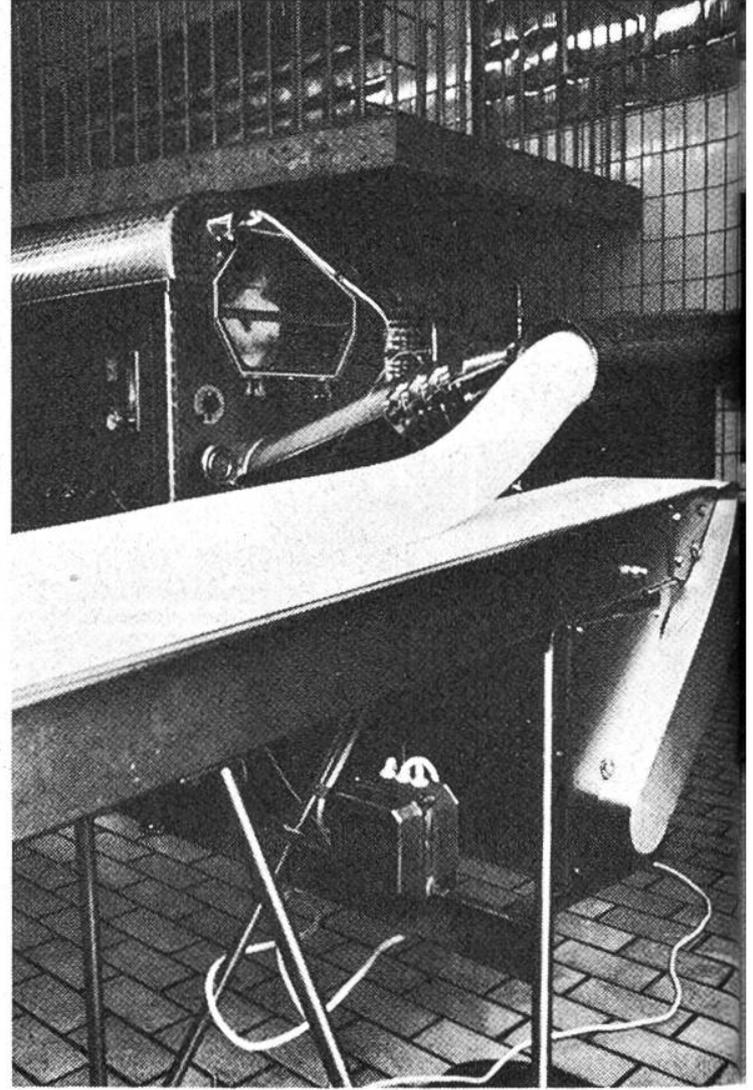
Milchtanklastwagen

Kein Wunder, dass ihre Herstellung ganz besonders gut überwacht wird. Die ersten Kontrollen finden bereits im Stall statt. Hier wird die Gesundheit der Kühe und die Sauberkeit des Melkens streng verfolgt. Kontrollen begleiten aber auch später jeden Arbeitsgang und auch jeden Transport. Die fertige Butter wird ebenfalls laufend geprüft. In den Herstellungsbetrieben erhält die Butter je nach Güte eine Qualitätsnote. Schliesslich werden auch die Verkaufsgeschäfte kontrolliert. Denn die richtige Aufbewah-

rung ist ebenso nötig wie die Sicherheit, dass keine alte Butter verkauft wird. Das auf die Packung gedruckte Datum ist ein Kontrollinstrument. Man prüft aber nicht nur das Produkt selbst, sondern wacht auch darüber, dass unsere Butter den Wünschen der Käuferinnen entspricht. Ferner sorgt man dafür, dass stets genügend Butter in den Geschäften feilgeboten wird, aber auch, dass verschiedene Butterspezialitäten vorrätig sind. Die Kontrollen werden von den Lebensmittelinspektoren in Gemeinden und



*Kontinuierlich arbeitende Butterungs-
maschine, im Bild der Buttersausstoss.*



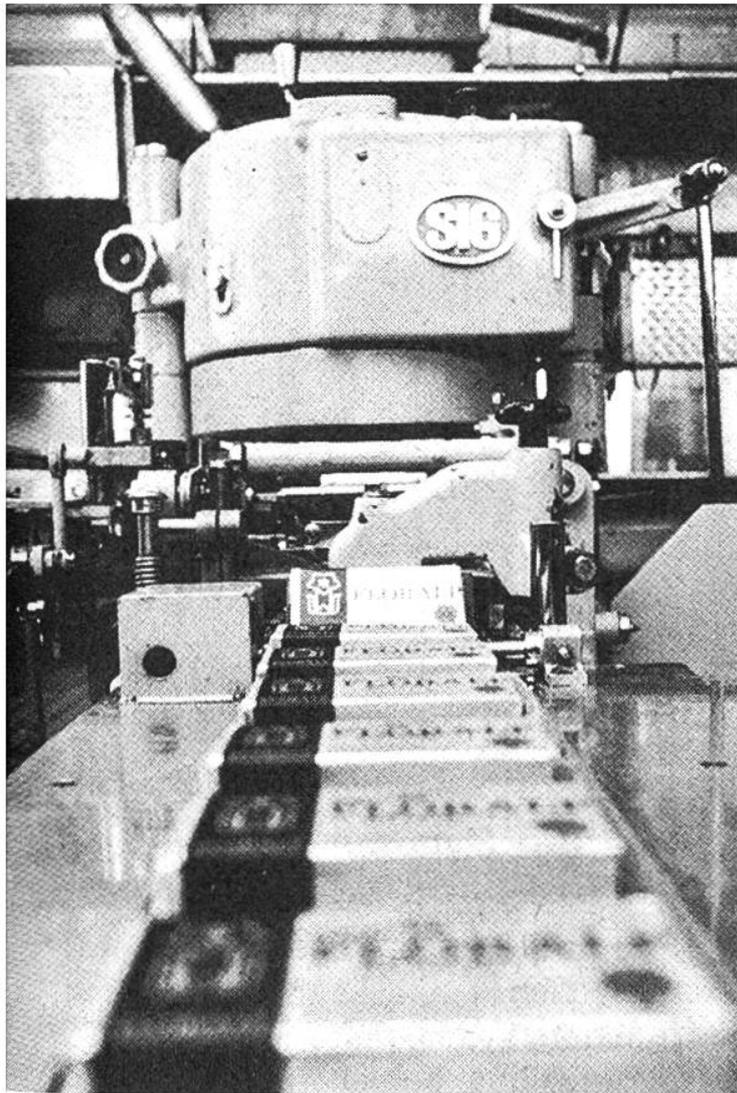
*Die Butterentnahme aus einem But-
terfertiger.*

Kantonen vorgenommen. Für das genügend grosse Angebot und die reiche Auswahl sorgen die regionalen Milchverbände, die Molkereien und Butterzentralen sowie der Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten. Es ist vor allem dem reibungslosen Zusammenwirken all dieser Stellen zu verdanken, wenn der Butterkonsum bei uns hoch ist. Heute verspeist jeder Schweizer im Durchschnitt 7 kg Butter im Jahr.

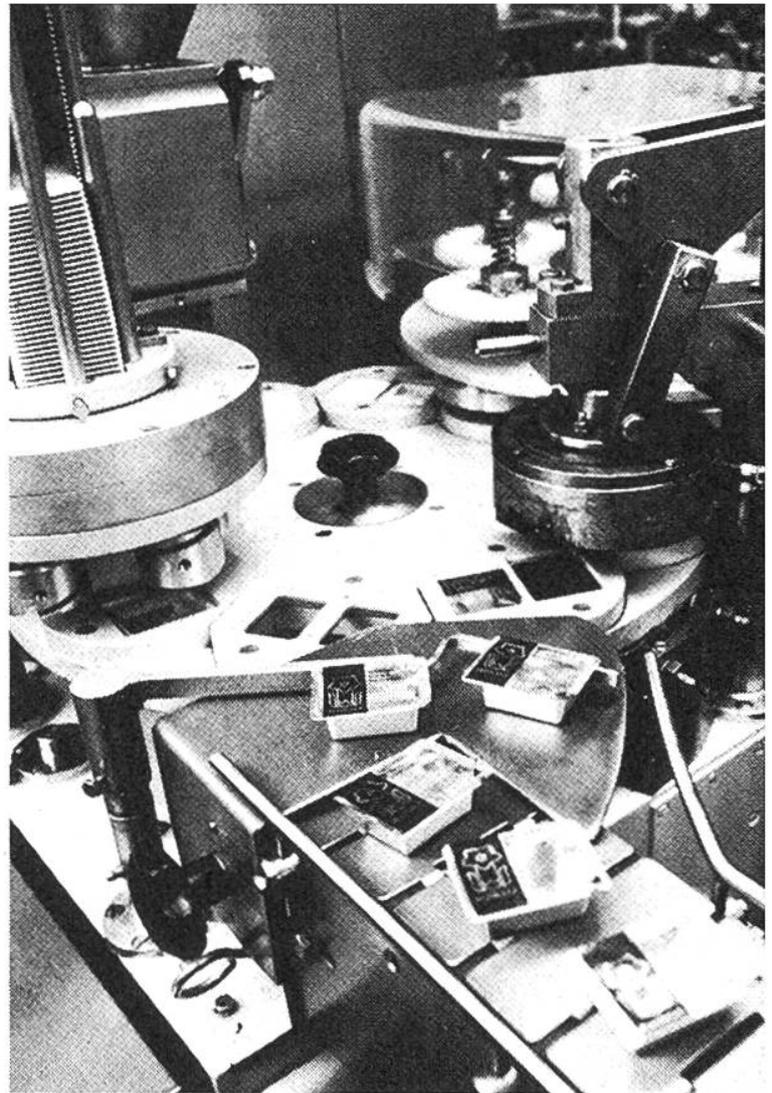
238

Das Butterrezept für den Herstellungsversuch zu Hause

1. 2–3 dl Rahm aus dem Kühlschrank an einem kühlen Ort so lange schlagen, bis die weissliche Buttermilch sich von den zartgelben Butterkörnern trennt.
2. Die Buttermilch durch ein Sieb in eine Tasse abfliessen lassen. Man kann sie trinken – sie schmeckt sehr gut.



Abpackmaschine für 200-g-Mödeli



Abpackmaschine für Portionenbecher

3. Zweimal eisgekühltes Wasser zu den Butterkörnern geben, rühren und wieder absieben.
4. Die Butterkörner mit einem breiten Messer oder Spachtel kneten, bis sie einen glatten Klumpen bilden. Dabei tritt weitere Buttermilch aus.
5. Butter aufs Brot streichen und geniessen.

Nun sollt ihr selber etwas über die Butter schreiben. Macht mit beim originellen Butter-Versli-Wettbewerb. Die Angaben dazu findet ihr im Schatzkästlein auf Seite 136.

Eine Dokumentation des Zentralverbandes Schweizerischer Milchproduzenten.