

Tipp: Die Butter teilen und immer nur soviel Butter auf den Tisch stellen, wie auf einmal verzehrt wird.

Butter lässt sich auch problemlos einfrieren und ist bei -18 °C ca. 6-8 Monate haltbar.

LECKERES AUS BUTTER

Walnussbutter

100 g Butter
50 g Walnüsse (fein gemahlen)
1 TL Birnendicksaft oder Honig
etwas Salz und Pfeffer

Die Butter schaumig rühren und die Walnüsse unterheben. Mit Birnendicksaft oder Honig und etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut vermengen und kühl stellen.

Grundrezept Trüffel (Ganache)

300 g Zartbitterkuvertüre (60-70 % Kakao)
70 g Butter
150 ml Sahne
Kakaopulver

Kuvertüre fein hacken und in eine Metallschüssel geben. Sahne aufkochen und heiß über die Schokolade gießen. Zwei Minuten stehen lassen, dann vorsichtig in der Mitte der Schüssel rühren. Die Kreise immer größer werden lassen bis sich eine glatte glänzende Masse ergeben hat. Die Butter zugeben und langsam rührend einarbeiten. Die Trüffelmasse in ein flaches, mit Folie ausgelegtes Gefäß füllen. Im Kühlschrank vollständig erkalten lassen und dann in 2 cm große Würfel schneiden. Diese in Kakaopulver wälzen.

Dieses Grundrezept lässt sich mit weiteren Zutaten wie Kaffee, Likör, Bränden etc. verfeinern. Hierzu ca. 2 EL mit der heißen Sahne zur Schokolade gegeben. Die Würfel können mit kühlen Händen auch zu Kugeln geformt werden.

DAS SIND WIR

Die Landesvereinigung Milch Hessen ist ein nach dem Milch- und Fettgesetz (MFG) anerkannter, eingetragener Verein, der sich mit dem Thema Milch von der Erzeugung bis zum Verzehr befasst. Die Landesvereinigung bündelt die Interessen von Verbänden und Organisationen, die an der hessischen Milchwirtschaft beteiligt sind. Sie koordiniert milchwirtschaftliche Belange, fördert die Qualität und Leistung der hessischen Milchwirtschaft und informiert rund um das Thema Milch.

Die Arbeit der Landesvereinigung Milch Hessen gliedert sich in zwei Arbeitsschwerpunkte: Im Team Ernährung der Landesvereinigung stehen die Warenkunde über Milch und Milchprodukte und die Vermittlung eines gesundheitsfördernden Ernährungsverhaltens im Mittelpunkt der Arbeit. Zu unseren Aufgaben gehören die Hessische Milch- & Käsestraße, die Hessische Milchkönigin sowie Presse- und Öffentlichkeitsarbeit.

Das Innovationsteam der Landesvereinigung hat das Ziel, die aktiven Milcherzeuger und damit die gesamte Milchviehhaltung in Hessen zu unterstützen und nachhaltig zu fördern.

INFORMATIONEN ERHALTEN SIE BEI DER

Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.

Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf
Tel.: 0 61 72 / 71 06 – 291
E-Mail: info@milchhessen.de
www.milchhessen.de
www.facebook.com/milchhessen

Alles in Butter



Eine Information der



Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.

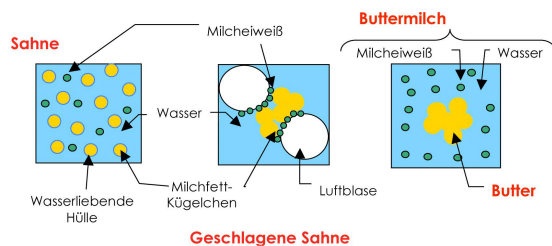
Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf
Tel.: 06172/7106-291
Fax: 06172/7106-296
info@milchhessen.de
www.milchhessen.de

Butter ist ein natürliches Streichfett, das aus der Milch von Kühen hergestellt wird. Die Butter unterliegt in ihrem gesamten Herstellungsprozess einer strengen Qualitätskontrolle: Eine Fülle von Verordnungen und Kontrollen sorgt für stets gleichbleibende Güte. So ist beispielsweise der Fettgehalt genau vorgeschrieben: Gesalzene Butter muss mindestens 80 %, ungesalzene Butter muss mindestens 82 % und darf höchstens 90 % Milchfett enthalten. Der Wasseranteil darf indessen 16 % nicht übersteigen.

BUTTERHERSTELLUNG

Bis Mitte des 19. Jahrhunderts war die Butterherstellung mühevoller Handarbeit. Die frisch gemolkene Milch wurde in große flache Schüsseln gefüllt. Nach einiger Zeit setzte sich der Rahm (= Sahne) an der Oberfläche ab, dieser wurde abgeschöpft und in Holzfässern zu Butter gestoßen. Die noch in der Butter enthaltene Flüssigkeit wurde durch ein Leinentuch ausgepresst und die Butter in klarem Wasser ausgewaschen.

Die heute im Handel erhältliche Butter wird in der Molkerei maschinell hergestellt. Dazu wird zuerst der Rahm in einer Zentrifuge abgetrennt und bei mind. 85 °C pasteurisiert, um unerwünschte Keime abzutöten. Dann reift der Rahm: Dies kann je nach Buttersorte 7-20 Stunden dauern. Anschließend wird gebuttert:



Hierbei ballen sich die Fettkügelchen zusammen und trennen sich vom flüssigen Anteil, der Buttermilch. Nach dem Ablassen der Buttermilch

kann die Butter mit Wasser oder Magermilch gewaschen werden. Dann wird sie geknetet, um die restliche Flüssigkeit fein zu verteilen.

Für die Herstellung von 1 kg Butter werden ca. 20 Liter Milch benötigt.

BUTTERSORTEN

Süßrahmbutter

Für die Süßrahmbutter reift der Rahm einige Stunden ohne Zusatz von Milchsäurebakterien. Der Geschmack ist sahnig mild.

Sauerrahmbutter

Bei der Herstellung von Sauerrahmbutter findet der Reifeprozess unter Zugabe von Milchsäurebakterien statt. Dadurch wird der Rahm gesäuert, die Butter erhält ein herzhaftes, leicht säuerliches und zart nussiges Aroma.

Mildgesäuerte Butter

Mildgesäuerte Butter wird in Deutschland am meisten produziert. Der Rahm reift - wie bei der Herstellung von Süßrahmbutter - ohne Zusatz von Milchsäurebakterien. Die Säuerung findet nach dem Buttern durch Zugabe von Milchsäure statt, die in die Butter eingeknetet wird. Mildgesäuerte Butter hat einen herzhaften Geschmack, der allerdings milder als der der Sauerrahmbutter ist.

DAS MILCHFETT

Das Milchfett in der Butter enthält eine große Vielfalt an gesättigten, ungesättigten, kurz-, mittel- und langkettigen Fettsäuren. Insgesamt sind es ca. 400 verschiedene Fettsäuren.

Die genaue Zusammensetzung ist von der Fütterung der Kühe abhängig. Wird mehr Heu und Gras gefüttert, steigt der Anteil an ungesättigten Fettsäuren im Milchfett, wodurch die Butter streichfähiger wird.

WIE VIEL FETT IST DRIN?

Butter und Margarine enthalten nahezu gleich viel Fett - allerdings ist die Fettzusammensetzung unterschiedlich:

Butter	82 % Fett
Margarine	80 % Fett
Diätmargarine	80 % Fett *
Dreiviertelfettbutter	60-62 % Fett
Halbfettbutter	39-41 % Fett
Halbfettmargarine	40 % Fett
Diäthalfbettmargarine	40 % Fett *
Butterschmalz	99,8 % Fett

*) veränderte Fettsäurezusammensetzung im Vergleich zu Margarine bzw. Halbfettmargarine

TIPPS ZUR VERWENDUNG

Butter sollte beim Zerlassen oder Braten nicht zu hoch erhitzt werden. Durch ihren Wassergehalt spritzt sie leicht und bräunt aufgrund ihres Eiweißgehaltes stark. Bei zu hoher Hitze leiden Geschmack und Qualität. Butter eignet sich deshalb nur für Pfannengerichte, bei denen mäßige Hitze eingesetzt wird. Werden höhere Temperaturen beim Braten und Frittieren benötigt, ist Butterschmalz besser geeignet, da es kaum noch Wasser enthält.

Kalte Butter bindet Saucen und verleiht ihnen den letzten Schliff. Hierzu eignet sich vor allem Süßrahmbutter, da sie beim Erhitzen gut bindet und nicht zu schnell ausflöckt.

Butter richtig aufbewahren

Die Streichfähigkeit der Butter nimmt mit jeder Erwärmung und anschließender Abkühlung ab. Um sie streichfähig zu halten, sollte sie - direkt nach dem Einkauf und bevor sie weich wird - in den Kühlschrank gelegt werden (Kühlschrantür).