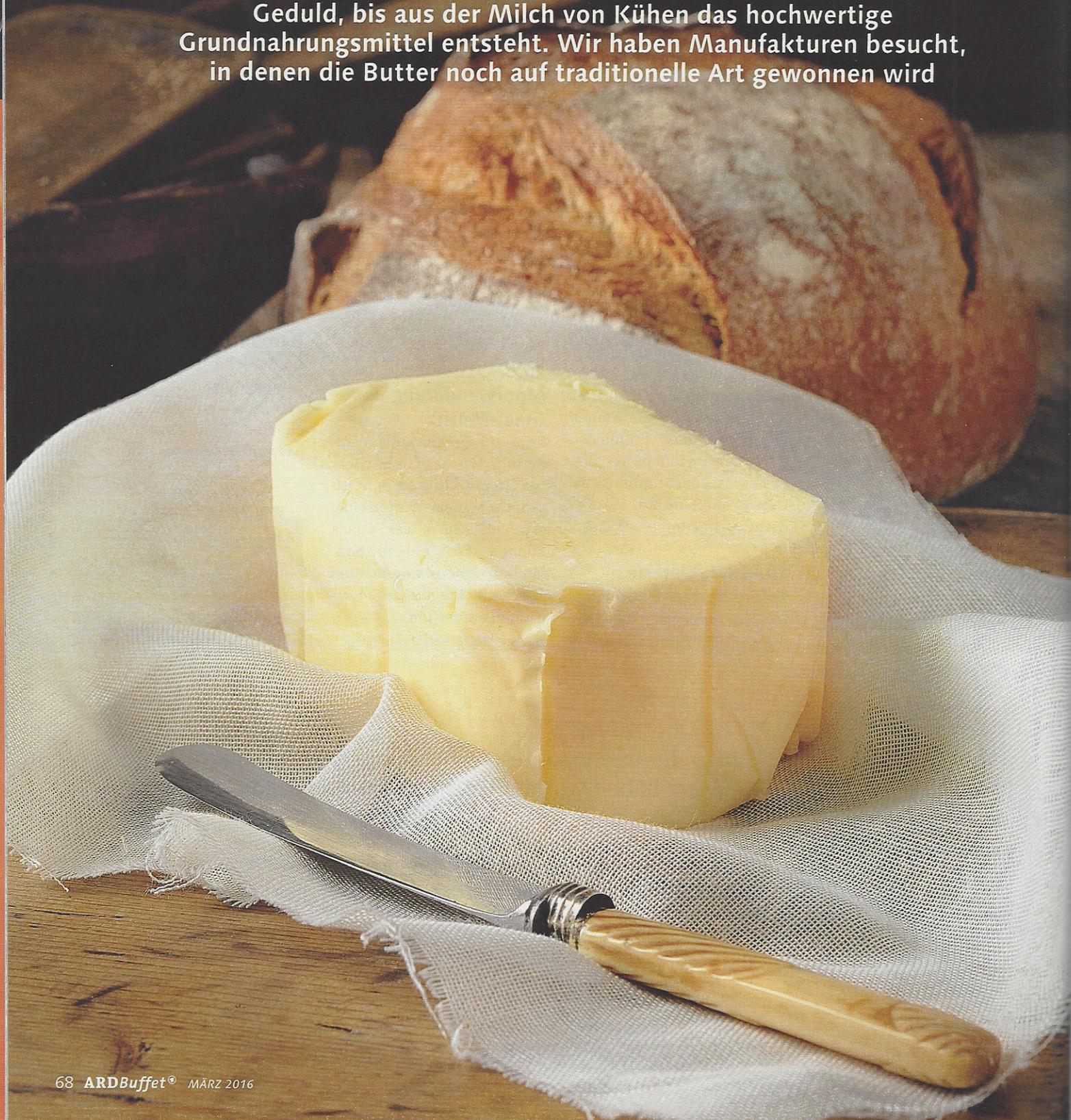




In der Ruhe liegt der Geschmack

Butter ist ein Stück Kulturgut. Und die Herstellung köstlicher Sauerrahmbutter braucht einfach ihre Zeit. Es kostet viel Mühe und Geduld, bis aus der Milch von Kühen das hochwertige Grundnahrungsmittel entsteht. Wir haben Manufakturen besucht, in denen die Butter noch auf traditionelle Art gewonnen wird



„Kochen war um 1800 sehr aufwendig. Wir mussten das richtige Buttern erst lernen.“

Andrea Rohe (l.), Darstellerin



BUTTER IN BESTFORM
Hof Weitenfeld produziert Landbutter. Das Muster entsteht durch handgeschnittene Holzmodeln



BUTTERN WIE VOR 200 JAHREN

Andrea Rohe, Sabine Tychsen und Angelika Eilers (v.l.) begeben sich auf Zeitreise. Sie sind Darsteller im Freilichtmuseum am Kiekeberg bei Hamburg. Dort leben die Frauen so wie die Menschen damals: ohne Heizung und Strom (Bild ganz oben)

AB ZUM MELKEN

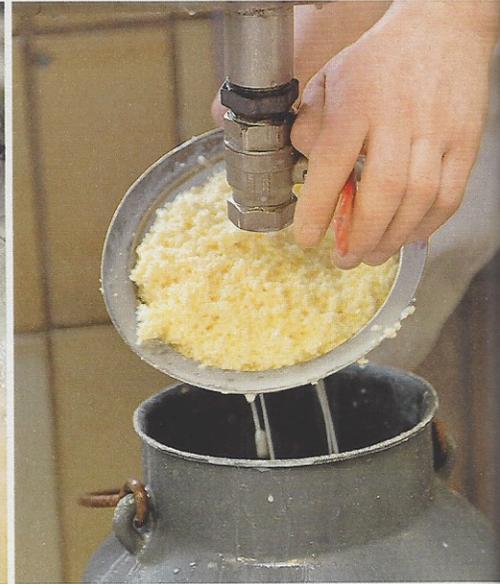
Zweimal am Tag wird die Kuhherde des Kattendorfer Hofes gemolken. Im Sommer geht es morgens raus auf die Weide. Abends trotten die 56 schwarz- und rotbunten Tiere zurück zum Stall (Bild links)



1. RAHM EINFÜLLEN Hofkäser Niels Lehmann gießt saure Sahne ins Butterfass



2. SCHIKANEN Im Fass wird Rahm beim Drehen gestaucht, das Fett abgespalten



3. FILTERN Nach zwei Stunden ballen sich die Butterkörnchen zusammen

„Alles in Butter?“, fragen wir, um zu erfahren, ob es jemandem gut geht. Das geflügelte Wort stammt aus dem alten Venedig. Damals wurden zerbrechliche Dinge in Butterfässern transportiert, also in flüssige Butter gestellt, und waren, wenn der Rahm fest wurde, vor Erschütterungen bestens geschützt. Am Zielort verflüssigte man ihn wieder, und das wertvolle Transportgut wurde unbeschädigt entnommen. Auf Brot kam Butter vermutlich erst im späten Mittelalter. Vor allem innerhalb der Hanse war das Butterbrot weit verbreitet. Denn dort wurde die Butter durch Salzen konserviert. So blieb sie länger als ein Jahr genussfähig.

Wer hautnah miterleben möchte, wie das Buttern vor über 200 Jahren vor sich ging, ist im Freilichtmuseum am Kiekeberg, südlich von Hamburg, rich-

tig. Hier zeigen Darsteller ganz authentisch, wie um 1800 gekocht wurde.

Wir schätzen die Butter als wertvolles Lebensmittel. Aus der feinen Küche ist sie nicht wegzudenken. Das war allerdings nicht immer so. Jahrzehntlang war Butter als billiger Dickmacher verschrien. Heute weiß man: Neben Wasser, ein wenig Milchzucker, Kohlenhydraten, Mineralstoffen und Vitaminen besteht Butter zu 82 Prozent aus

„Unsere Kühe werden artgerecht gehalten und haben noch ihre Hörner, denn die sind wichtig.“

Klaus Tenthoff, Kattendorfer Hof

Milchfett. Und Milchfett ist unvergleichlich. Es setzt sich aus über 100 verschiedenen Fettsäuren – gesättigten wie ungesättigten – zusammen. Es liefert schnelle Energie für den Organismus und ist gut bekömmlich. Im Gegensatz zur Margarine ist Butter ein reines Naturprodukt und enthält keine Transfettsäuren, die im Verdacht stehen, Herzinfarkt und Arteriosklerose zu verursachen. Doch auch bei der Butter gibt es enorme Qualitätsunterschiede. Die Massenware aus den Supermärkten ist mit Produkten aus naturbelassener Milch nicht zu vergleichen.

Das weiß auch Klaus Tenthoff vom Kattendorfer Hof in Schleswig-Holstein. Der Hofkäser hat schon 1200 Liter Vorzugsmilch im Kupferkessel

aufrahmen lassen. Die traditionelle Rahmreifung dauert 14 bis 16 Stunden. „Unsere Kühe werden artgerecht gehalten und haben noch ihre Hörner, denn die sind wichtig für die Verdauung“, sagt er. Tatsächlich spielen sie nach Überzeugung vieler Biologen und Bauern eine bedeutende Rolle beim Wiederkäuen.

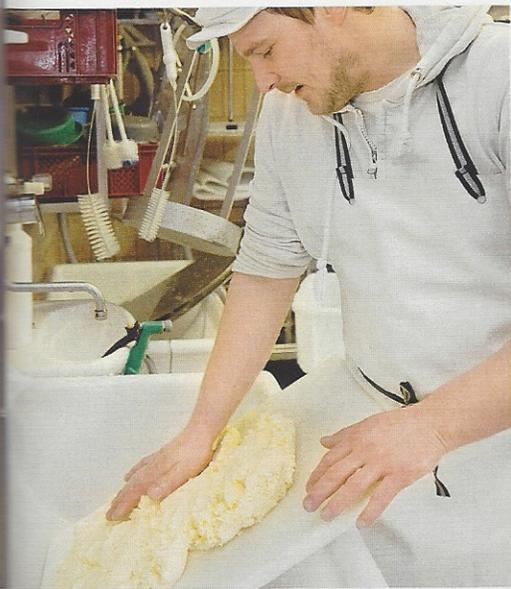
Die Tiere werden zweimal am Tag gemolken und geben jeweils etwa 20 Liter Milch. Im Sommer fressen die Kühe frisches Klee gras, Kräuter und Blumen. Dadurch produzieren sie weichere Fette als im Winter, wenn sie nur Heu bekommen. Dieses macht ihr Fett härter, die Butter ist weniger streichfähig und nicht so gelb, weil das Carotin in der Nahrung fehlt. „Wir stellen nur Rohmilchprodukte her, weil die Qualität besser ist als bei erhitzter, also pasteurisierter Milch“, so Tenthoff weiter. „Dabei verzichten wir auf Zusatzstoffe. Der Prozess dauert zwar länger als bei industriell gefertigter Ware, aber der Geschmack ist unvergleichlich.“

Auf dem Hof Dannwisch bei Elms horn wird immer dienstags Butter gemacht. Aus 100 Litern Sahne entstehen nach zweieinhalb Stunden durch Drehen und Aufschlagen in einem horizontal gelagerten Metallfass 20 Kilogramm Butter. „Nach 60 bis 90 Minuten fällt das Schaumgerüst der Sahne zusammen, und es bilden sich erste Butterkörner sowie Buttermilch“, erklärt Hofkä-

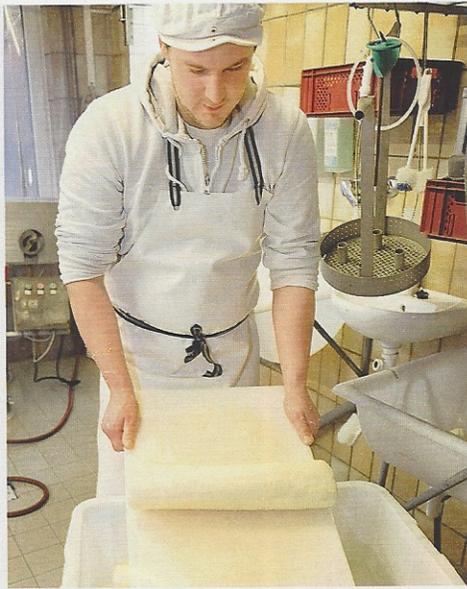
Hier gibt es echte Landbutter:

- **Kattendorfer Hof** Der Demeter-Betrieb bietet 40 verschiedene Milchprodukte, die direkt vermarktet werden. www.kattendorfer-hof.de
- **Hof Dannwisch** Auf dem mehrfach preisgekrönten Hof werden hochwertige Rohstoffe vollständig handwerklich verarbeitet. www.dannwisch.de
- **Hof Weitenfeld** Gesalzene Butter und Kräuterbutter wird in handgeschnitzten Modellen aus Ahorn- und Zedernholz mit schönen Mustern verziert. www.hofweitenfeld.de

Fotos: Ann-Christin Bafin (3); Ft Online; Fotolia/daboost; Maike Jessen. Illustration: ddp images



4. KNETEN Niels Lehmann drückt auf einem Brett das Wasser aus der Masse



5. FORMEN Dann formt er Rollen und lässt sie in kaltes Wasser gleiten

ser Niels Lehmann. „Die Buttermilch wird abgelassen. Danach waschen wir die Masse dreimal mit klarem kaltem Wasser, um das Butterkorn von den

„Durch das dreimalige Waschen wird die Butter hochwertig und haltbarer.“

Niels Lehmann, Hof Dannwisch

Restbestandteilen der Buttermilch zu reinigen. Das macht sie auch länger haltbar.“ Ein Aufwand, der sich lohnt. Diese Sauerrahmbutter ist qualitativ am hochwertigsten, weil sie mit gesäuerter

Sahne hergestellt wird. Süßrahmbutter dagegen wird aus Schlagsahne gemacht und hat weniger Geschmack.

Apropos Geschmack: Wer den ultimativen Buttergenuss sucht, der sollte unbedingt Jean-Yves Bordier in Saint Malo an der bretonischen Küste einen Besuch abstatten. Der hat das Buttern zur hohen Kunst erhoben und bietet eine Vielzahl von aromatisierten Sorten an – mit Kräutern, Algen, Olivenöl oder sogar Vanille verfeinert. Die sind zwar nur rund drei Wochen haltbar, dafür aber sogar pur zum Dahinschmelzen köstlich.

Ann-Christin Baßin

Wissenswertes über die Geschichte der Butter

Als ältestes Zeugnis der Butterherstellung gilt ein 5000 Jahre altes Mosaik der Sumerer. Aber auch in Europa finden sich Hinweise, die bis in die Jungsteinzeit reichen

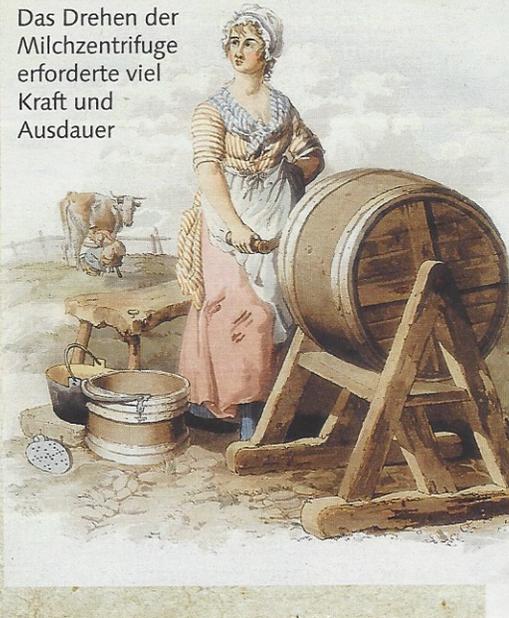
Butter war der Menschheit schon früh bekannt. Über Skandinavien, England und Irland verteilt finden Archäologen immer wieder im Torf konservierte Butterfässer. Das älteste ist 5000 Jahre alt. Auch Griechen und Römer schätzten die Butter, allerdings als Salbe für medizinische Zwecke und nicht als Brotaufstrich oder Kochzutat.

Bis vor rund 100 Jahren war das Buttern reine Frauen- oder Kindersache. Nach dem Melken wurde die Milch in eine Zentrifuge gegeben, die sie in Sahne und Magermilch trennte – eine anstrengende Arbeit, die viel Kraft erforderte. Aus fünf Litern Milch wurde so gerade mal ein halber Liter Sahne. Wer keine Zentrifuge hatte, goss die Milch in weite Schüsseln und schöpfte nach zwei Tagen den Rahm ab, der dann im Butterfass zu Butter gestampft wurde.

Noch in den 50er-Jahren war Sahne rar und teuer. Nicht einmal einen halben Becher leistete sich der durchschnittliche Deutsche im Jahr. Heute verbrauchen wir im gleichen Zeitraum acht Liter des Milchprodukts.

MÜHSAME FRAUENARBEIT

Das Drehen der Milchzentrifuge erforderte viel Kraft und Ausdauer



Die berühmte Butter Café de Paris

Die köstliche Würzbutter stammt von Madame Bourbier, die sie 1934 für ihr Restaurant in Genf erfunden hat. Die genauen Zutaten sind zwar bis heute geheim, aber unser Rezept kommt dem Original schon sehr nahe.

FÜR 650 GRAMM BUTTER: 60 g Schalotten, 2 EL Butter, 2 TL Cognac, 2 TL Madeira, 3 TL Dijonsenf, 1 ½ EL Ketchup, 13 g Kapern in Salzlake, abgespült und gut abgetropft, 60 g Petersilie, 2 EL Schnittlauchröllchen, 1 ½ TL getr. Majoran, 1 ½ TL getr. Dill, 1 TL frische Thymianblättchen, 5 frische Estragonblätter, 2 g Rosmarin, 1 Knoblauchzehe, fein gehackt, 4 Sardellenfilets, ½ TL Worcestersauce, ¼ TL Paprikapulver edelsüß, ¼ TL Curry, 1 Prise Cayennepfeffer, 4 weiße Pfefferkörner, zerstoßen, abger. Schale und Saft von ½ Bio-Zitrone, 1 gehäufter TL Salz, 500 g Sauerrahmbutter Schalotten fein würfeln und in 2 EL Butter glasig dünsten. Mit Cognac und Madeira ablöschen und sanft einkochen. Auskühlen lassen. Alle Zutaten – bis auf die Butter – mischen und pürieren. Die zimmerwarme, weiche Butter schaumig rühren. Die Würzpaste untermischen. Portionieren und kalt stellen.

