

Fette Sache

Butter ist aus unserem Alltag nicht mehr wegzudenken. Trotzdem nimmt sie kaum jemand wahr. Ein großer Fehler! Denn wer einmal richtig gute Butter probiert hat, vergisst sie nie wieder

TEXT: PATRICK HEMMINGER REZEPT: HANS HAAS

Das beste Butterbrot meines Lebens, soeben habe ich es gegessen. Cremig und nussig, voll der Geschmack, eine Ewigkeit hallt er nach. *»Wir haben die Butter geklärt, dazu kochen wir sie, bis sich die Molke trennt«,* sagt Bobby Bräuer, der mit zwei Michelinsterne ausgezeichnete Chefkoch des Münchner Esszimmers. *»Wenn sie leicht braun wird, beginnt sie nussig zu schmecken. Wir passieren sie durch ein Tuch, da bleibt die mittelbraune Molke drin. Die Nussbutter wird wieder eingefroren. Vor dem Servieren mixen wir sie und streuen dann die braunen Molkeflocken drüber. Und das Brot backen wir natürlich selbst.«* Ich hoffe, ich habe Bräuer richtig wiedergegeben. Meine Konzentration war in dem Moment von seinem Butterbrot abgelenkt.

Butter. Man legt sie beim Einkauf in den Wagen, wenn man am Kühlregal vorbeikommt. Das war's. Kurze Umfrage im Freundeskreis: Wie wird Butter eigentlich gemacht? *»Aus Milch.«* Und dann? *»Keine Ahnung, in Fässern?«*

Höchste Zeit, jemanden zu fragen, der sich damit auskennt. Am besten dort, wo gute Butter herkommt. Dazu fahre ich in den Chiemgau. Hier ist Bayern mehr Lederhose als Laptop. Außerhalb der kleinen Städte liegen Bauernhöfe und kleine Dörfer, in denen die Kindertagesstätten um zwölf Uhr mittags schließen. Dort, wo

die Berge ganz nahe sind und die Grenze zu Österreich nicht mehr weit ist, liegt die Genossenschaft Milchwerke Berchtesgadener Land. Zu finden ist sie leicht. Nach der Abfahrt von der Autobahn folge ich einem der riesigen Tankwagen, die frische Milch bringen.

Achthunderttausend Liter werden in den Milchwerken Tag für Tag verarbeitet, eintausendachthundert Landwirten zwischen Watzmann und Zugspitze gehört die Genossenschaft. Ihr Emblem, der Bauer mit Hut und Bart neben der glücklichen Kuh vor Alpenpanorama, ist auf Produkten in Supermärkten in ganz Bayern zu finden. Aber mit einer Kombination aus guter Öffentlichkeitsarbeit und guter Qualität haben die Milchwerke es geschafft, sich deutschlandweit ihren Platz in den Regalen zu sichern.

Mehr als vierhundert Mitarbeiter stellen aus Milch nahezu alles her, was möglich ist. Mir gegenüber sitzen in weißer Arbeitskleidung Stefan Bauer und Johann Mautner, beide sind Molkereimeister und gleichzeitig Produktentwickler. Sie erklären mir, wie Butter gemacht wird. Ein Prozess, der sich seit der Erfindung des Butterfasses nicht wesentlich verändert hat.

»Wenn die Milch bei uns ankommt, wird sie innerhalb weniger Stunden entrahmt und pasteurisiert. Etwa zwanzig Liter brauchen wir für ein Kilo Butter. Aus dem Rest wird ein Kilo Buttermilch und siebzehn bis acht-

zehn Kilo Magermilch«, sagt Mautner. Das Entrahmen geschieht im Separator, einer Zentrifuge. Danach hat der Rahm einen Fettgehalt von vierzig Prozent. Der wird dann für einige Sekunden auf mindestens fünfundneunzig Grad Celsius erhitzt. Das deaktiviert einige Enzyme, die stark fett- und eiweißspaltend sind.

»Rohmilchbutter ist sehr gefährlich, da können alle möglichen pathogenen Keime drin sein. Wir pasteurisieren alles, schließlich sind

Die Milchwerke sind leicht zu finden: immer hinter den riesigen Tanklastern herfahren

wir nicht mehr im Mittelalter«, sagt Bauer. Nach dem Pasteurisieren reift der Rahm. In den Milchwerken dauert das etwa acht Stunden bei fünfzehn bis zwanzig Grad. Damit wird die Weichheit, also Streichfähigkeit der Butter gesteuert. *»Der Unterschied zu billiger, industriell gefertigter Butter ist, dass wir dem Rahm die Zeit geben, die er braucht«,* sagt Bauer.

Vereinfacht gesagt sortieren sich während der Reife im Rahm die Fettsäuren neu, das sind bis zu hundert verschiedene. Wichtig ist, dass sich die ungesättigten Fettsäuren in Ruhe sammeln können. Denn die sind weich und machen die Butter später schön zart.

»Was dann geschieht, schauen wir uns jetzt mal an«, sagt Mautner. In Schutzklei-

dung betreten wir ein turnhallengroßes Gebäude. Über hell gekacheltem Boden türmen und winden sich Konstruktionen aus Stahl.

Milch ist nirgends zu sehen. Aus verschiedenen Apparaten floppen fertig verpackte Joghurts und Butterstücke. Mautner deutet auf ein stählernes Ungetüm, die Butterungsmaschine, und führt mich an die Längsseite. Durch eine Glasscheibe kann ich zuschauen, wie im Innern Butter entsteht: Es dreht sich eine löchrige Trommel, in die der Rahm hineinläuft. Ein Schlegel drischt so schnell auf ihn ein, dass ich ihn nicht sehen kann. Dadurch werden die einzelnen Fettkügelchen im Rahm kaputt geschlagen. Diese Kügelchen sind außen fest und innen weich, umschlossen sind sie von einer Membran aus Eiweiß. Nun, da die Membran kaputt ist, trennt sich flüssig (Buttermilch) von fest (Butter). Die Buttermilch tropft durch die Löcher in der Trommel, die Butter verschwindet wieder hinter Stahl. Ein paar Minuten später kommt sie fertig verpackt aus der Maschine.

Zurück zu Bobby Bräuer. Wir sitzen im leeren Gasträum des Esszimmers, das Restaurant öffnet erst am Abend. Beim Gespräch über das Kochen mit und ohne Butter kommt uns eine Erkenntnis: Butter ist ein Symbol für die Veränderungen der Küche seit den 1980er-Jahren. Damals war Frankreich das große Vorbild der Spitzenköche, alles wurde mit Butter montiert. *»In die obnehin fetten Saucen kam noch Butter rein, um eine bessere Konsistenz zu bekommen«,* sagt Bräuer. *»Es geht beim Einsatz von Butter immer um Konsistenz. Aber die Kochtechniken haben sich geändert. Heute kochen wir mehr mit klaren Sachen wie Consommés und Essenzen.«*

Die Zeit ist vorbei, in der Frankreich das einzige Vorbild war. Heutzutage ist die Küche international aufgestellt, dazu gibt es dauernd neue Trends, heute vegan, morgen regional. Was sich aber durchgesetzt hat, ist ein anderes Verständnis vom Essen auf Seiten der Gäste. Die wollen, dass es ihnen am nächsten Morgen gut geht. Bräuer erzählt von seinen Anfangsjahren in der Spitzengastronomie in den Achtzigerjahren, von Gästen, die mittags fünf, sechs Gänge aßen, sich danach an die Bar

begaben, dort so lange blieben, bis der Appetit wieder kam und es Zeit wurde für den ersten Champagner des Tages. Dann begaben sich die Gruppen wieder zu Tisch und nahmen das Abendmenü zu sich. Das konnte durchaus mal bis zwei Uhr morgens dauern. *»Heute undenkbar«,* sagt Bräuer.

Der Spitzenkoch arbeitet sehr eingeschränkt mit Butter. In seiner Küche gebe es einfach viele Gerichte, die sie gut tragen. Steinbutt oder Forelle erreichen in Butter gebraten ganz andere Geschmacksdimensionen. Wir gehen in die Küche und Bräuer demonstriert, was er meint. Er brät ein Stück Stör kurz in Butter an, pochiert es dann in Nussbutter bei einer Temperatur von siebzig bis fünfundsiebzig Grad. *»Das gibt einen Schmelz, eine Cremigkeit, das kann nur Butter«,* sagt er. Auf den gargezogenen Fisch gibt er ein paar Krümel portugiesisches Meersalz. Das Filet ist auf sanft-

Ein Schlegel drischt so schnell auf den Rahm ein, dass man ihn nicht sehen kann

te Weise perfekt geworden, die Nussbutter umhüllt es, gibt Cremigkeit und nussige Noten, das Salz und ein Löffelchen Kaviar ergänzen Geschmack und Textur um weitere Dimensionen.

»Man muss genau überlegen, wo passt Butter dazu und wo nicht? Wenn der Grundgedanke des Gerichts schon fettig ist, dann kommt keine Butter mehr dazu«, sagt Bräuer und gibt zum Abschied noch ein minimalistisches Rezept mit auf den Weg: Eine Kartoffel kochen, anquetschen, geschmolzene Butter drauf und der Clou: ein Löffelchen Kaviar dazu, fertig.

Ich mache mich erneut auf die Reise Richtung Allgäu, in die Nähe von Wangen. Am Ortsrand von Leupolz steht ein Komplex aus mehreren Industriegebäuden. Das ist die Bauernkäserei Leupolz, eine Genossenschaft mit rund hundertfünfzig Mitgliedern.

Die Produkte mit dem Siegel des Demeter-Verbands verkauft sie in ganz Deutschland. Die Butter kostet im Bioladen derzeit etwa 3,20 Euro. Das Büro des Geschäftsführers ist nüchtern und funk-

tional eingerichtet. Mehr braucht es aber auch nicht bei diesem Ausblick. Durch das Fenster blickt Michael Welte über grüne Hügel, Wälder und Bauernhöfe. Andere Menschen würden sich von diesem Panorama Poster an die Wand hängen.

Welte hat gute Laune. Kein Wunder, schließlich läuft die 2017 begonnene eigene Marke richtig gut. *»Butter gewinnt in Deutschland derzeit wieder an Stellenwert«,* sagt er. Jahrelang wurde das böse Fett verteufelt, ausgelöst von einer Kampagne der Zuckerindustrie während der 1960er-Jahre in den USA. Die machte Fett verantwortlich für den rasanten Anstieg von Herzkrankheiten. Allmählich aber setzt sich die Erkenntnis durch, dass daran vielmehr Zucker, Kohlenhydrate und gehärtete, also künstliche, Pflanzenfette schuld sind. Damit begann der Wandel.

In Leupolz nutzte man das neue Image von Fett und brachte eine eigene Butter auf den Markt, auf der Verpackung eine schwarze Kuh auf gelbem Grund. *»Was wir unter unserem Namen verkaufen, das machen wir so gut wie möglich«,* sagt Welte. Und wie geht das? Zum einen kommt es auf die Kuh an. Die Bauern von Leupolz haben Fleckvieh, wie die meisten Landwirte im Allgäu und im Chiemgau. In Biohaltung gibt so eine Kuh sechstausend Liter Milch pro Jahr.

Der wichtigste Faktor für diesen Rohstoff Milch ist das Futter. Je häufiger eine Kuh auf der Weide steht und Gras frisst, umso höher ist später der Anteil an ungesättigten Fettsäuren in der Butter, umso streichzarter ist sie. Das ist übrigens der Grund, warum irische Butter so einen guten Ruf hat: Da die Tiere auf der *grünen Insel* das ganze Jahr über Gras fressen, ist die Butter auch das ganze Jahr über gleich. Hierzulande unterscheiden sich Geschmack und Konsistenz, je nachdem, wann im Jahr die Butter gemacht wurde. *»Wir haben Kunden, die kaufen im Mai ihren Buttervorrat für das ganze Jahr und frieren ihn ein«,* sagt Charlotte Fießinger, die stellvertretende Geschäftsführerin in Leupolz. Im Mai dürfen die Tiere zum ersten Mal auf frische, sattgrüne Wiesen voller Löwenzahn.

Dann ist da als letzter Faktor noch der Mensch, der Molkereimeister. *»Es geht*

beim Buttermachen viel ums Gefühl«, sagt Welte. Zwar helfen heutzutage Computer, aber am Ende entscheidet trotzdem der Molkereimeister. Er steuert mit sachten Temperaturänderungen den Rahm durch seine Reifung. Das meiste spielt sich zwischen vierundzwanzig und achtundzwanzig Grad Celsius ab.

Es geht zurück nach München. Ich bin verabredet mit Hans Haas, einer Instanz für gutes Essen und Genuss und Chefkoch im Tantris. Wie sein Kollege Bobby Bräuer setzt auch Haas deutlich weniger Butter ein als früher. »Butter ist einfach das Beste, wenn man sie gezielt einzusetzen weiß«, sagt er. Mit ihr lassen sich wunderbare Akzente setzen. Aber deshalb lässt er sie weg, wann immer es möglich ist. Wie bei allem in der Küche gilt auch hier, wenn's zu viel wird, dann kaschiert und übertüncht es alles andere. Beispielsweise bindet Haas Saucen mit einer Kartoffel statt mit Butterflocken. »Einen halben Liter Sauce mit einem Pfund Butter abzubinden, wie man es früher gemacht hat, ist einfach nicht optimal«, sagt er.

In seiner Küche soll Butter das Niveau der Gerichte heben, indem sie Textur und Geschmacksnuancen gibt. Ein einfaches Gericht, bei dem er nie auf ihren Einsatz verzichten würde, ist Spinat. In einer Pfanne Öl erwärmen, darin Schalotten und den Spinat erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen »und dann ein Bröckl Butter«, sagt Haas.

So weit, so gut. Aber wer bemerkt in seinem Alltag diese Nuancen überhaupt? Wer weiß denn heutzutage noch ein gutes Butterbrot zu schätzen?

Eine Antwort auf diese Frage fand ich zu Hause am Abendbrotstisch. Dort steht seit einigen Wochen, seit ich die Recherche begann, nur noch die beste Butter, die ich bekommen kann. Jeden Abend schmiere ich meiner vierjährigen Tochter ein Brot und lege ein paar Scheiben Salami drauf. Vor ein paar Tagen schaute sie mich streng an. »Mann, Papa, ich will keine Wurst!« Dann klaubte sie die Salami vom Brot, legte sie ordentlich neben sich und biss mit geschlossenen Augen in ihr Brot. Ein Butterbrot. 



Butter, meint Hans Haas, hebt das Niveau der Gerichte, wenn man sie gezielt einsetzt. Unter diesem Gesichtspunkt ist sein Püree ein Volltreffer

KARTOFFEL-LAUCH-PÜREE MIT KAVIAR

FÜR 2 PERSONEN

1 mehligkochende Kartoffel (etwa 125 g), geschält

Salz

50 g Butter

geriebene Muskatnuss

3–4 EL heiße Milch

1–2 TL Lauchpaste (Rezept siehe rechts)

1 EL geschlagene Sahne

2 TL Kaviar (oder auch mehr)

1. Die Kartoffel in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Sofort durch die Presse drücken, 1–2 Teelöffel Butter zufügen, mit Salz und Muskat würzen und die Milch unterrühren.
2. Die Lauchpaste unter das Püree rühren und die geschlagene Sahne zum Schluss locker darunterheben.
3. Die übrige Butter in einem Pfännchen goldbraun werden lassen und mit dem Schneebesen leicht aufschäumen.

4. Das Kartoffel-Lauch-Püree in kleine Schälchen verteilen, mit der Butter umgießen und jeweils mit Kaviar krönen.

LAUCHPASTE

100 g Lauch (Porree), nur die grünen Teile

Salz

100 g Butter

Zitronensaft

1. Für die Lauchpaste den gewaschenen Lauch in Salzwasser relativ weich kochen, sofort in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Mit der Butter in der Moulinette pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken und kalt stellen.
2. Zugedeckt im Kühlschrank bleibt die Paste 1–2 Wochen frisch. Man kann sie aber auch portionsweise einfrieren. Sie lässt sich für Suppen, Saucen, Pürees und Ähnliches verwenden.