

Factsheet Was ist Butter?



Produktebeschreibung:

- Butter ist ein streichfähiges Fett, das ausschliesslich aus Milchrahm hergestellt wird.
- Butter besteht aus 100% reiner Milch von Schweizer Kühen.

Nährwertangaben pro 100 g Butter:

- Butter enthält 82 g Milchfett, 16 g Wasser sowie Spuren von Milchzucker und Milcheiweiss.
- 100 g enthalten 3`050 kJ/729 kcal.

Historisches:

- Wahrscheinlich ist Butter bereits seit dem Aufkommen der Viehzucht bekannt.
- Das älteste historische Zeugnis stammt aus Mesopotamien und ist ca. 5`000 Jahre alt.
- Griechen und Römer verwendeten Butter als Heilmittel.
- Im Mittelalter war Butter ein wichtiges Handelsgut.
- Zerbrechliche Gegenstände wurden im Mittelalter für den Transport in Butter eingegossen. Daher die Redewendung "Alles in Butter".
- Erfindung der Milchzentrifuge 1880
- Industrielle Butterherstellung seit dem 19. Jh.



Herstellung:

- Aus 22 bis 25 Liter Milch entsteht 1 kg Butter.
 - Entrahmung der Milch in der Zentrifuge.
 - Der Rahm wird pasteurisiert.
 - Für die Herstellung von Sauerrahmbutter wird der Rahm vor der Weiterverarbeitung mit Milchsäurebakterien angesäuert. Für die Herstellung von Süssrahmbutter wird ungesäuertes Rahm verwendet.
 - Bearbeitung des Rahms im Butterfertiger, Milchfett ballt sich zu einer kompakten Masse zusammen und trennt sich von der Buttermilch.
 - Mehrmalige Reinigung der Butterkörner.
 - Butter wird geformt.
- Herstellung von Süssrahmbutter bzw. Sauerrahmbutter:
 - Die Süssrahmbutter ist ungesäuerte Vorzugsbutter. Der Sauerrahmbutter werden Milchsäurebakterien zugegeben, um die Haltbarkeit zu verbessern.
- Butter darf gemäss der schweizerischen Lebensmittelverordnung keine milchfremden Zusatzstoffe wie Emulgatoren, Stabilisatoren, Farbstoffe oder Aromen enthalten.



Sorten:

- Es gibt folgende Buttersorten:
 - Vorzugsbutter (Sauerrahmbutter und Süsrahmbutter)
 - DIE BUTTER
 - Kalorienverminderte Butter
 - Käseireibutter (Sirtenrahmbutter)
 - Bratbutter
 - Bratcrème (Bratbuttercrème)
 - Butterspezialitäten

Verwendung:

- Vorzugsbutter (Sauerrahmbutter und Süsrahmbutter)
- Vorzugsbutter wird hauptsächlich für die kalte Küche, als Brotaufstrich oder zum Abschmecken verwendet.
- Sirtenrahm- bzw. Käseireibutter kommt in der kalten Küche und zum Abschmecken zum Einsatz.
- DIE BUTTER in der kalten und der warmen Küche zum Dünsten, Dämpfen, Abschmecken Backen verwenden.
- Bratbutter und Bratcrème werden zum Braten und Marinieren verwendet. Denn bei Brattemperaturen ab 180° C verändern sich die ungesättigten Fettsäuren in den anderen Buttersorten und das Eiweiss verbrennt. Dadurch entstehen gesundheitlich bedenkliche Abbauprodukte. Bratbutter und -crème bestehen aus eingesottener Butter und sind deshalb hoch erhitzbar.



5 Punkte für Butter:

- Sie ist ein reines Naturprodukt und enthält keinerlei Zusatzstoffe.
- Sie hat eine hochwertige Nährstoffzusammensetzung.
- Sie ist einzigartig im Geschmack.
- Sie ist ein einheimisches Produkt.
- Sie wird ökologisch sinnvoll hergestellt.

Gesundheit:

- Butter ist leicht verdaulich.
- Sie hat von allen Nahrungsfetten die höchste Vielfalt an Fettsäuren.
Kein anderes Fett ist deshalb so ideal auf die Bedürfnisse des Körpers abgestimmt wie Butter.
- Butter ist eine wichtige Quelle für Vitamin D. Vitamin D ist für die Einlagerung von Kalzium in die Knochen notwendig.

