

Factsheet

Was ist Die BUTTER?



Produktebeschreibung:

- Die BUTTER ist ein streichfähiges Fett, das ausschliesslich aus Milchrahm hergestellt wird.
- Die BUTTER besteht aus Vorzugsbutter und aus Sirtenrahmbutter. Sie wird entweder aus Frischrahm oder Lagerbutter hergestellt. Zudem kann sie Importbutter enthalten. Die Anteile an Frischbutter, Lagerbutter und Importbutter sind abhängig von der Marktlage und verändern sich im Laufe eines Jahres. Da in der Schweiz die Eigenproduktion an Butter seit Jahren hoch ist, ist kaum mehr Importbutter enthalten.

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.



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.

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 Sirtenrahmbutter:
 - Mischung aus Milchrahm und Sirtenrahm. Sirtenrahm wird aus Molke gewonnen (Nebenprodukt aus der Käseerei).
- Herstellung von Die BUTTER:
 - Je nach Jahreszeit und Marktlage wird Butter aus Frischrahm, Lagerbutter und selten auch Importbutter verknetet und neu geformt.
- Auch Die BUTTER darf gemäss der schweizerischen Lebensmittelverordnung keine milchfremden Zusatzstoffe wie Emulgatoren, Stabilisatoren, Farbstoffe oder Aromen enthalten.



Sorten:

- Neben Die BUTTER gibt es die folgenden Buttersorten:
 - Vorzugsbutter
 - Kalorienverminderte Butter
 - Käsereibutter (Sirtenrahmbutter)
 - Bratbutter
 - Bratcrème (Bratbuttercrème)
 - Butterspezialitäten

Haltbarkeit:

- Angebrochene Packungen gut verschlossen aufbewahren, da Butter fremde Gerüche schnell annimmt.
- Butter lässt sich gut einfrieren. In der Gefriertruhe hält sie 10 Monate und im Gefrierfach vom Kühlschrank etwa 3 Monate. Nach dem Auftauen sollte sie schnell aufgebraucht werden. Tipp: Butter in kleineren Portionen einfrieren.
- Hersteller sind dazu verpflichtet, das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum auf der Verpackung anzugeben.

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.



Verwendung:

- Die BUTTER eignet sich für die Verwendung in der kalten und der warmen Küche.
 - Dünsten
 - Dämpfen
 - Abschmecken
 - Backen
- Die BUTTER sollte nicht zum Braten verwendet werden. Bei Brattemperaturen von 180° C und höher verändern sich die ungesättigten Fettsäuren und das Eiweiss verbrennt. Dadurch entstehen gesundheitlich bedenkliche Abbauprodukte. Zum Braten deshalb Bratbutter oder Bratcrème aus Butter verwenden. Diese sind hoch erhitzbar und speziell zum Braten 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 dafür verantwortlich, dass Kalzium in die Knochen eingelagert werden kann.

