



Wie sich das Futter der Kühe auf die Qualität unserer Weihnachtsbäckerei auswirkt

Im ganzen Haus duftet es herrlich nach Vanillekipferl und Christstollen. Wer überlegt da schon, was die Kühe gefressen haben, deren Milch zu der Butter verarbeitet wurde, die in den Keksen steckt? Tatsächlich wirkt sich die Fütterung auf die Streichfähigkeit und Fettzusammensetzung der Butter aus. Der Verein *Land schafft Leben* zeigt, wie Butter in Österreich hergestellt wird und welche Faktoren die Butterqualität beeinflussen.

Sogar die Jahreszeit wirkt sich auf die Qualität der Butter aus. Im Sommer bekommen Österreichs Kühe mehr frisches Grünfutter. Das macht die Butter streichfähiger. Die Butter-Nachfrage ist aber vor Weihnachten am größten, wenn die Österreicher Kekse backen. Große Hersteller frieren im Sommer Butter ein und tauen sie im Winter wieder auf. So ist das ganze Jahr über Butter aus Milch, die im Sommer gemolken wurde, erhältlich.

Auswirkung auf Zusammensetzung des Fettes

Im Milchfett und somit in der Butter sind gesättigte und ungesättigte Fettsäuren. Wie viele der als gesünder geltenden ungesättigten Fettsäuren enthalten sind, hängt von der Fütterung ab. Je mehr Kraftfutter die Kühe bekommen, desto mehr gesättigte Fettsäuren enthält das Milchfett und somit die Butter. Kraftfutter besteht etwa aus Getreide und Eiweißpflanzen wie Soja. Es sorgt unter anderem dafür, dass die Kühe mehr Milch geben. In Österreich ist der Anteil an Grünfutter vergleichsweise hoch, aber von Region zu Region sehr unterschiedlich. Bio Austria limitiert den Kraftfutter-Anteil auf 15 Prozent, die ARGE Heumilch auf 25 Prozent. Alle heimischen Milchbauern füttern gentechnikfrei, was weltweit einzigartig ist. Die Fütterung der Kühe wirkt sich auch auf die Streichfähigkeit aus. Butter aus Milch, die im Sommer gemolken wurde, lässt sich leichter aufs Brot streichen. Molkereien frieren deshalb im Sommer Butter ein, um in der kalten Jahreszeit ein streichfähiges Produkt anbieten zu können.

25 Liter Milch für ein Kilo Butter

Die Molkereien arbeiten mit dem „kontinuierlichen Verfahren“. Das bedeutet vereinfacht, Rahm kommt laufend oben in die Maschine hinein und unten als Butter heraus. Butterfässer gibt es nur mehr bei Sennereien und kleineren Herstellern. Um Butter herzustellen, muss man zunächst den Rahm von der Magermilch trennen. Diese wird zu verschiedenen Milchprodukten weiterverarbeitet. Da angelieferte Milch um die vier Prozent Fett enthält, fällt in diesem Arbeitsschritt gleich ein Großteil der Milch weg. Am Ende wird von 22 bis 25 Litern Milch ein Kilo Butter übrig bleiben. Der gereifte Rahm kommt in den Butterungszylinder. Durch eine Drehbewegung entsteht das Butterkorn, das immer größer wird. Bei diesem Arbeitsschritt fällt die Buttermilch weg. Sie kann je nach Herstellungsverfahren für andere Milchprodukte oder Tierfutter verwendet werden oder muss entsorgt werden. Buttermilch, die im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich ist, hat mit der klassischen Buttermilch aus der Butterproduktion nichts zu tun.

Links

Videos zum Weg der Milch und alle Themen, Daten und Fakten rund um Butter aus Österreich:

www.landschaftleben.at/lebensmittel/butter

Pressebilder: www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Julia Eder, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008

julia.eder@landschaftleben.at

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gegründet, veranschaulicht der unabhängige und unpolitische Verein auf seiner in Österreich einzigartigen Informations- und Dialogplattform www.landschaftleben.at den Wert und die Produktionsbedingungen österreichischer Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Transparent und authentisch, ohne zu werten. Ziel ist es, den Konsumenten eine bewusste Kaufentscheidung zu ermöglichen, die auf dem Wissen um die Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion beruht. Von Apfel über Huhn und Milch bis zur Zwiebel wird nacheinander jedes in Österreich hergestellte Lebensmittel anhand verschiedenster Kriterien sowie kritischer Themen detailliert beleuchtet und überprüft. 37 Förderer, darunter Verarbeiter und Vertreter des Lebensmittelhandels, ermöglichen durch ihre finanzielle Unterstützung die Vereinsarbeit. Vertreter aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung sowie Repräsentanten von Ministerien, Interessenvertretungen und Verbänden stehen *Land schafft Leben* als Ansprechpartner zur Verfügung und liefern wertvolle Informationen.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet.