

# Na, alles in Butter? Der selbstgemachte, gesunde Genuss

Aufwachen in Osttirol – da beginnt Genuss schon beim Frühstück. Nicht zuletzt deshalb weil viele Osttiroler auf regionale Produkte zurückgreifen. Eines dieser köstlichen Produkte ist die selbstgemachte Bauernbutter, die du immer häufiger wieder bei (Frühstück-)Buffets vorfindest.

Komm, mach dich mit mir auf eine kulinarische Reise – auf den Weg von der Milch zum Butter!

## Milch von glücklichen Kühen

Die Landwirtschaft in Osttirol ist von kleinstrukturierten Betrieben gekennzeichnet. Und so stammt die Milch nicht nur von heimischen Betrieben, sondern vor allem auch von glücklichen Kühen. Und dieser (Mehr-)Wert ist ein großes Plus unserer heimischen Butter.

Die noch „kuhwarme“ Milch wird in die Milchzentrifuge gegeben, denn so kann der Rahm vom restlichen Teil der Milch (durch hohe Drehgeschwindigkeit) getrennt werden. Dadurch entstehen Rahm und Magermilch.

Um einen optimalen Trennvorgang zu erzielen, ist es wichtig, dass die verwendete Milch noch „kuhwarm“ ist. Für einen Kilogramm Butter braucht es ca. 20-25 Liter Milch.

Der Rahm zum Buttermachen wird dann gleich in den Kühlschrank gestellt und dort für einige Tage belassen. Dies ist notwendig, damit der frische Rahm „reifen“ kann.

## Im „Schlacker“ vom Rahm zur Butter

Nach diesen 2 bis 3 Tagen kommt er in den „Schlacker“, wie die Buttermaschine bei uns genannt wird. Wichtig ist, dass der Rahm im Laufe des Rührvorganges nicht zu warm wird, denn sonst war's das leider mit der leckeren Butter.

Von der Zeit her kann man das Zusammenschlagen nicht genau benennen, denn das variiert sehr gerne!

Während der Schlacker für mich arbeitet, tauche ich das Buttermodel in kaltes Wasser. So kann sich das Holz gut ansaugen und ist perfekt gekühlt, was für die spätere Verarbeitung der Butter wichtig ist.

Nachdem die Butter zusammengeschlagen ist, wird sie per Hand in kaltem Wasser nochmals kräftig durchgeknetet („gewaschen“), bis das „Waschwasser“ gut klar ist. Denn auch die restliche Buttermilch muss noch so gut als möglich aus der Butter heraus, was nicht zuletzt für den Geschmack sehr wichtig ist.

## **Gesund genießen**

Im letzten Arbeitsgang wird die Butter nun richtig gut ins Model gedrückt, flach abgezogen und dann herausgestürzt.

Und jetzt heißt es einfach nur mehr GENIESSEN – denn entgegen vieler Meinungen ist Bauernbutter richtig gesund!