

PRODUKTINFORMATION: BUTTER

Wie wird das Produkt hergestellt (Produktion)?

Produktion

- Butter ist ein Streichfett aus süßer und saurer Sahne und wird ausschließlich aus Kuh-Milch hergestellt.
- In der Molkerei wird die gelieferte Milch so lange geschleudert, bis sie sich in Magermilch und Rahm trennt.
- Weiter verarbeitet wird nur der Rahm. Er wird kurz erhitzt, und dann über mehrere Stunden abgekühlt.
- Während des Kühlens kann man zwei unterschiedliche Arten von Butter herstellen:
- Süßrahmbutter: Der Rahm wird ohne Zugaben kühl gelagert und schmeckt später ein wenig nach Sahne.
- Sauerrahmbutter: Dem Rahm werden Bakterien zugesetzt, die Milchsäure erzeugen. Daher schmeckt Sauerrahmbutter später leicht säuerlich.
- Dann wird der Rahm so lange geschlagen, bis er sich in Butter und Buttermilch trennt.
- Anschließend muss die Butter eine Weile reifen.

Sorten

- Butter wird in drei Handelsklassen angeboten, nämlich: Deutsche Markenbutter, Molkereibutter und Kochbutter.
- Deutsche Markenbutter besitzt die höchste Qualität.
- Butter, die im Ausland hergestellt wird oder die Anforderungen der Qualitätsvorschriften nicht erfüllt, darf nur Butter genannt werden.
- Margarine ist wie Butter ein Streichfett. Sie wird aus pflanzlichen Ölen hergestellt und enthält eine Reihe von Zutaten: z. B. Wasser, Salz und Emulgatoren. Butter und Margarine enthalten in etwa die gleiche Menge an Fett und Kalorien, beide sollten in Maßen verzehrt werden!

Bio-Produktion

- Es gibt auch Bio-Süßrahmbutter und Bio-Sauerrahmbutter. Da Butter aus Milch hergestellt wird, gelten die gleichen Bestimmungen wie für Bio-Milch.
- Bio-Produkte enthalten Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft, bei der auf eine artgerechte Haltung und Ernährung der Tiere geachtet wird. Das heißt zum Beispiel, dass die Kühe (die die Milch geben) nur biologisches Futter bekommen. Zudem enthalten Zutaten aus Biolandwirtschaft keine künstlichen Zusatzstoffe und Aromen.
- Bio-Butter enthält daher keine Gifte wie Pestizide oder Schwermetalle und sie darf auch nicht extra gelb gefärbt werden, was bei normaler Butter mit Beta-Carotin gemacht wird.

Wer ist an der Produktion beteiligt (soziale Aspekte, Arbeitsbedingungen, Bioprodukte)?

- An der Butterproduktion sind ursprünglich vor allem regionale Molkereien und Milchhöfe beteiligt. Durch geringer werdende Transportkosten und die Möglichkeit billiger Massenproduktion in anderen Regionen und Ländern wird die Produktion jedoch zunehmend ausgelagert.

Wie/wohin wird das Produkt transportiert?

- Dies führt dazu, dass ein eigentlich vollständig regional herstellbares Produkt unter Umständen weite Transportwege zurücklegt, bis es bei den VerbraucherInnen ankommt.

Welche Auswirkung hat die Produktion auf die Umwelt (ökologischer Anbau, regionaler Bezug)?

- Die Verlagerung der Produktion aus der Region hinaus und die damit verbundenen weiten Transportwege führen zu hohen Umweltbelastungen. Zudem schadet die Abwanderung der Produktion den regional ansässigen Unternehmen.
- Aber auch das Nachfrageverhalten der Konsumenten, die beispielsweise eine irische Butter einer deutschen Butter vorziehen, verursacht weitere Umweltbelastungen.
- Die Tierhaltung für die Massenproduktion ist meist kritikwürdig. Die Milchkühe leben in bedrängten Verhältnissen, ohne ausgewogene Nahrung und Bewegung. In riesigen Ställen stehen sie auf Holzbalken, damit die Reinigung leichter fällt. Dies ist schmerzhaft für sie.
- Es gibt aber Bioprodukte, deren Inhalte von Tieren aus ökologischer Landwirtschaft kommen. Diese Tiere leben unter gesünderen und würdigeren Bedingungen.
- Die Bioprodukte sind meist etwas teurer, entsprechen aber ihren realen Produktionskosten und sind in der Regel dafür gesünder für Menschen, Tiere und Umwelt.

Welche Nährstoffe hat das Produkt (Aspekt der Gesundheit)?

- Informationen hierzu finden Sie unter www.agendakids.muc.kobis.de (klicken Sie auf den Link „Ernährung“, der sich hinter der Weltkugel und den zwei Händen versteckt; dann auf „Infos“ und „Was kommt auf den Frühstückstisch?“).