



WIE WIRD BUTTER GEMACHT ?



ALLES IN BUTTER, HERR PROFESSOR?

Da freut sich aber jemand auf sein Butterbrot! Globini sieht zu, wie sich Professor Globus mit einem alten Butterfass abmüht, um Butter selbst herzustellen. Doch das scheint gar nicht so einfach zu sein. Wie man Butter macht und was es mit der Frage „Alles in Butter?“ auf sich hat, erfährst du auf der Rückseite.



WAS IST BUTTER?



Butter wird aus Milch gemacht. Dafür wird der fetthaltigste Teil der Milch, den man Rahm oder auch Sahne nennt, abgeschöpft. Das ist einfach, denn Rahm schwimmt immer oben auf der Milch. Anschließend wird der Rahm ordentlich durchgeschüttelt, wobei er sich in zwei Bestandteile trennt: in Fettkügelchen und Flüssigkeit. Das sind Butter und Buttermilch.

MÄNNLICH-ODER WEIBLICH?

Richtig ist „die Butter“, also weiblich. Es gibt aber Regionen, vor allem in Süddeutschland, in denen man „der Butter“ sagt. Auch in Frankreich und in Italien ist Butter „männlich“. Dort sagt man „le beurre“ und „il burro“.



HERSTELLUNG FRÜHER UND HEUTE

Früher wurde Butter in einem Butterfass gemacht. Man füllte Sahne ins Butterfass, steckte den sogenannten Stempel – eine Art Stock – hinein und musste damit kräftig stampfen. Irgendwann wurde Butter daraus. Heute wird Butter zum Großteil maschinell hergestellt. In Molkereien wird die Sahne in großen rotierenden Zylindern geschlagen und gestoßen, bis sich das Fett von der restlichen Flüssigkeit trennt. So entstehen Butter und Buttermilch. Danach werden die entstandenen Butterkörner gewaschen, geknetet und vollautomatisch in kleine Stücke geformt, gewogen und verpackt.



Es gibt ganz verschiedene Buttersorten: Butter aus süßem Rahm, Butter aus gesäuertem Rahm, mit Salz, mit Kräutern oder sogar aus Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch.

ALLES IN BUTTER?

Diese Frage kennst du vielleicht. Eigentlich weiß auch jeder, was damit gemeint ist, nämlich, dass alles in Ordnung ist. Doch woher kommt die Redewendung „Alles in Butter“ eigentlich? Im Mittelalter wurde Butter oft als Puffer für den Transport von zerbrechlichen Waren verwendet. Die Gegenstände wurden entweder mit Butter beschmiert oder man überschüttete sie mit geschmolzener Butter. Beim Abkühlen verfestigte sie sich wieder und wurde zu einem Polster. So verpackt kamen alle Waren heil ans Ziel und man konnte getrost sagen: „Alles in Butter!“ Also: Alles in Ordnung.



LECKER LECKER