

Thema: Das Beste der Milch – Butter liefert Energie für den Tag

Beitrag: 1:40 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Auf unseren deutschen Wiesen grasen über vier Millionen Milchkühe. Jede davon produziert durchschnittlich fast 8.100 Liter Milch im Jahr. Die wird dann getrunken oder zu Joghurt, Quark, Käse oder zu guter deutscher Butter weiterverarbeitet. Mehr zur beliebten Butter verrät zum „Tag der Milch“ (1. Juni) mein Kollege Oliver Heinze.

Sprecher: Butter herstellen ist ganz einfach! Dazu wird Milch in einer großen Zentrifuge so lange durchgeschleudert, bis sich der Rahm absetzt. Der wird dann abgeschöpft und in einer riesigen Maschine zu Butter geschlagen.

O-Ton 1 (Irmgard Strobl, 0:17 Min.): „Laut EU-Verordnung muss Butter zu mindestens 82 Prozent aus Milchfett bestehen und darf einen Wassergehalt von 16 Prozent nicht überschreiten, sonst darf sie nämlich nicht als Butter verkauft werden. Die meiste Butter wird aus Kuhmilch hergestellt, es gibt aber auch Butter aus Ziegen- oder Schafsmilch zum Beispiel.“

Sprecher: So Irmgard Strobl von der Andechser Molkerei. Übrigens: In einem Stück Butter stecken fünf Liter Milch. Wer die erfunden hat, weiß allerdings niemand mehr so genau. Eins steht aber fest:

O-Ton 2 (Irmgard Strobl, 0:16 Min.): „Butter gibt es schon, seitdem Milch für die menschliche Ernährung gemolken wurde. Die Griechen und Römer benutzten sie aber eher so als Salben und Heilmittel. So richtig im großen Stil haben es erst die Holländer angefangen, Butter zu produzieren und zu essen. Die waren schon im 16. Jahrhundert dafür bekannt.“

Sprecher: Heutzutage ist Butter auch bei uns extrem beliebt. Die Hälfte der Deutschen schmiert sie sich jeden Morgen aufs Frühstücksbrötchen.

O-Ton 3 (Irmgard Strobl, 0:17 Min.): „Butter ist ein wertvolles Naturprodukt, das auch pur auf dem Brot gut schmeckt und viel Energie für den Tag liefert. Die ANDECHSER NATUR Almbutter enthält viele ungesättigte und gut verdauliche Fettsäuren wie zum Beispiel Omega-3 und Omega-6-Fettsäuren. Außerdem stecken in Butter die Vitamine A und E und Beta-Carotin.“

Sprecher: Und beim Kochen und Backen sorgt sie für den richtigen Geschmack.

O-Ton 4 (Irmgard Strobl, 0:14 Min.): „Bei Plätzchen schmeckt man den Unterschied schnell heraus. Und übrigens auch, ob Sie zum Beispiel beim Fetten der Backform Butter oder Margarine verwendet haben. Beim Zubereiten von Buttergebäck oder Blätterteig empfiehlt es sich ebenfalls eher, die Butter zu verwenden – man schmeckt einfach den Unterschied!“

Abmoderationsvorschlag: Gut zu wissen: Butter gehört zu einer ausgewogen Ernährung einfach dazu.



Thema: Das Beste der Milch – Butter liefert Energie für den Tag

Interview: 2:05 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Auf unseren deutschen Wiesen grasen über vier Millionen Milchkühe. Jede davon produziert durchschnittlich fast 8.100 Liter Milch im Jahr. Die wird dann getrunken oder zu Joghurt, Quark, Käse oder zu guter deutscher Butter weiterverarbeitet. Mehr zur beliebten Butter verrät uns zum „Tag der Milch“ (1. Juni) Irmgard Strobl von der Andechser Molkerei, hallo.

Begrüßung: „Hallo, grüß Sie!“

1. Frau Strobl, seit wann gibt es Butter?

O-Ton 1 (Irmgard Strobl, 0:16 Min.): „Butter gibt es schon, seitdem Milch für die menschliche Ernährung gemolken wurde. Die Griechen und Römer benutzten sie aber eher so als Salben und Heilmittel. So richtig im großen Stil haben es erst die Holländer angefangen, Butter zu produzieren und zu essen. Die waren schon im 16. Jahrhundert dafür bekannt.“

2. Wie wird aus Milch Butter?

O-Ton 2 (Irmgard Strobl, 0:17 Min.): „Butter wird aus dem Rahm der Milch und ausgewählten Kulturen hergestellt. Unsere ANDECHSER NATUR Almbutter reift dabei ganze 16 Stunden und das macht den feinen Geschmack dieser Sauerrahmbutter aus. Und man muss sich auch mal vorstellen, dass ganze fünf Liter Milch in einem Stück Butter stecken.“

3. Was muss man bei der Butterherstellung beachten?

O-Ton 3 (Irmgard Strobl, 0:17 Min.): „Laut EU-Verordnung muss Butter zu mindestens 82 Prozent aus Milchfett bestehen und darf einen Wassergehalt von 16 Prozent nicht überschreiten, sonst darf sie nämlich nicht als Butter verkauft werden. Die meiste Butter wird aus Kuhmilch hergestellt, es gibt aber auch Butter aus Ziegen- oder Schafsmilch zum Beispiel.“

4. Heutzutage schmirt sich die Hälfte der Deutschen jeden Morgen Butter aufs Frühstücksbrötchen. Was macht sie so beliebt?

O-Ton 4 (Irmgard Strobl, 0:18 Min.): „Butter ist ein wertvolles Naturprodukt, das auch pur auf dem Brot gut schmeckt und viel Energie für den Tag liefert. Die ANDECHSER NATUR Almbutter enthält viele ungesättigte und gut verdauliche Fettsäuren wie zum Beispiel Omega-3 und Omega-6-Fettsäuren. Außerdem stecken in Butter die Vitamine A und E und Beta-Carotin.“

5. Fast hätte die Margarine aber der Butter den Rang abgelassen. Warum hat sich das wieder geändert?

O-Ton 5 (Irmgard Strobl, 0:16 Min.): „Ja, eine Zeit lang hielt sich das Gerücht, dass Margarine gesünder ist als Butter. Das stimmt allerdings nicht, denn die Butter enthält die tierischen und die Margarine die pflanzlichen Fette. Milchfett hat gegenüber den pflanzlichen Fetten einen Vorteil: es ist ein bisschen bekömmlicher und leichter verdaulich.“



6. Sicher auch ein Grund dafür, dass viele sie zum Backen und Kochen einsetzen. Warum eignet sich Butter noch so gut dafür?

O-Ton 6 (Irmgard Strobl, 0:16 Min.): „Butter ist einfach ein Geschmacksträger. Bei Plätzchen schmeckt man den Unterschied schnell heraus. Und übrigens auch, ob Sie zum Beispiel beim Fetten der Backform Butter oder Margarine verwendet haben. Beim Zubereiten von Buttergebäck oder Blätterteig empfiehlt es sich ebenfalls eher, die Butter zu verwenden – man schmeckt einfach den Unterschied!“

Irmgard Strobl von der Andechser Molkerei über Butter und wie sie hergestellt wird. Vielen Dank für das Gespräch!

Verabschiedung: „Danke! Tschüss!“

<p>Abmoderationsvorschlag: Gut zu wissen: Butter gehört zu einer ausgewogen Ernährung einfach dazu.</p>
--

