

Ressort: Vermischtes

Molkereibutter - eine kurze Einführung

Was Molkereibutter ist.

Leverkusen, 26.09.2018, 13:03 Uhr

GDN - Molkereibutter darf nur aus der Milch von den Kühen hergestellt werden. Viele Menschen fragen sich, welchen Unterschied die Molkereibutter zur Markenbutter hat. Im Grunde ist dies ganz einfach. So einfach ist es.

Zunächst sei gesagt, dass es drei Handelsklassen gibt, die zum Verkauf angeboten werden: Deutsche Markenbutter, Deutsche Molkereibutter und die Landbutter. Die Markenbutter weist die höchste Qualitätsstufe auf, weil nur die Milch von Kühen oder dem gewonnenen Rahm (Sahne) verwendet werden darf. Die Molkereibutter ist die zweithöchste Qualitätsstufe, weil auch Molkerahm verwendet werden darf. Die Markenbutter unterliegt auch der strengeren Butterprüfung. Sie erhält dabei sogenannte Bewertungspunkte. Dazu zählen unter anderem der Anteil des Wassers, der Geschmack, die Reinheit und der Fettgehalt. Es müssen mindestens vier von fünf Punkten erreicht werden. Diese Prüfung erfolgt monatlich.

Bei der zweithöchsten Qualitätsstufe wird die Butterprüfung alle zwei Monate durchgeführt. Die geprüften Kategorien sind genau wie bei der Markenbutter. Allerdings muss sie nur drei von fünf Punkten erreichen. Beide Handelsklassen müssen in einer Molkerei hergestellt werden. Erst dann dürfen sie die entsprechende Bezeichnung führen. Anders sieht es bei der Landbutter aus, die in einem Erzeugerbetrieb hergestellt wird. Nach der Butterverordnung darf sie deshalb nur Landbutter heißen. Der Rahm wird auch nicht erhitzt, wie bei den anderen Handelsklassen. Es gilt bei der Herstellung und Vermarktung die Europäische Verordnung (EU-Qualitätsanforderungen). Die Butterprüfung erfolgt bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA).

So wird Butter hergestellt

Für ein Kilogramm Molkereibutter benötigt man 25 Liter Milch oder 2,5 Liter Molkesahne. Molkenrahm gewinnt man, indem man die Milch von der Kuh entweder stehen lässt oder schleudert. Das Fett scheidet sich so als Molkenrahm ab. Der Rahm wird vorab pasteurisiert (erhitzt), damit die Mikroorganismen abgetötet werden. Dieser wird dann nach einer Reifezeit von einem Tag in sogenannte Trommeln gegeben. So entsteht nach einiger Zeit das "Schlagens" die Molkereibutter. Nach der EU-Verordnung muss das hergestellte Streichfett aus dem Rahm der Milch mindestens 82 Prozent Milchfett enthalten.

Nach dieser EU-Verordnung darf auch der Gehalt des Wassers von 16 Prozent nicht überschritten werden. Sonst darf die Butter nicht als Butter verkauft werden. Für die Herstellung der Molkereibutter gibt es in Europa eine einheitliche Vorschrift, ebenso für die Vermarktung (europäische Verordnung). Kommt ein Molkereiprodukt aus einem Mitgliedsstaat, muss es den Anforderungen der deutschen Butterverordnung entsprechen. Sonst darf die Butter in Deutschland nicht verkauft werden.

Bericht online:

<https://www.germindailynews.com/bericht-112454/molkereibutter-eine-kurze-einfuehrung.html>

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Iris Gödecker

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der

allein jeweilige Autor verantwortlich. Iris Gödecker

Editorial program service of General News Agency:

United Press Association, Inc.

3651 Lindell Road, Suite D168

Las Vegas, NV 89103, USA

(702) 943.0321 Local

(702) 943.0233 Facsimile

info@unitedpressassociation.org

info@gna24.com

www.gna24.com