

Am 28.02.2018 traf sich zum zweiten Mal eine stattliche Anzahl von Landfrauen, um einer Präsentation der Fa. Milag unter der Leitung von Frau Riede beizuwohnen. Erstmals durften wir auch die Damen und einen Herren der Biebelheimer Landfrauen als Gäste begrüßen. Das Thema der Veranstaltung war „ Butter – hier kommt Genuss aufs Brot.“

Nach der Begrüßung durch die Vorsitzende und Frau Riede wurden wir über die Zusammensetzung der Butter informiert. Nach den ersten Erläuterungen, bekamen wir die erste Kostprobe eine Champignon-Thymian-Butter mit frischem Weißbrot gereicht. Die Butter erinnerte sehr stark in ihrer Farbe an Leberwurst, was einige Damen zum Schmunzeln brachte.

Hier nun kurz einige Informationen der Powerpoint Präsentation:

Geschichte

- _ zum ersten Mal auf Zeichnungen entdeckt etwa 3000 v.Chr.
- _ Römer/Griechen: medizinische Zwecke
- _ Mittelalter: Handel
- _ „Altes Testament“ (Sprüche Salomons): „wenn man Milch stößt, so macht man Butter daraus“.

Buttersorten

- _ Süßrahmbutter
- _ Sauerrahmbutter
- _ Mildgesäuerte Butter

Süßrahmbutter

- _ Der Reifeprozess erfolgt ohne Zusatz von Milchsäurebakterien und der pH-Wert darf 6,4 nicht unterschreiten
- _ Geschmack: frisch, mild, ähnlich wie Schlagsahne

Sauerrahmbutter

_ Butter aus mikrobiell gesäuerter Milch, wobei der pH Wert 5,1 im Butterserum nicht überschreitet

_ Geschmack: herzhaft, säuerlich, nussartig

Mildgesäuerte Butter

_ Butter, die weder der Definition für Sauerrahmbutter noch der der Süßrahmbutter entspricht und deren pH-Wert im Butterserum unter 6,4 liegt ($< 6,3$ und $> 5,1$). Spezifische Milchsäurebakterien bzw. Milchsäurekonzentrat werden nach der Butterung zugesetzt.

_ Geschmack: Die mildgesäuerte Butter vereint die Geschmackseigenschaften von Süß- und Sauerrahmbutter in einer leicht säuerlichen Note.

Einkauf und Aufbewahrung

_ Mindesthaltbarkeitsdatum : Auskunft über die Frische und Haltbarkeit ca. 6 Tage nach der Herstellung entfaltet sie das volle Aroma und ist dann bei 10°C noch mindestens 3 Wochen haltbar

_ richtiger Platz für streichfähige Butter = Butterfach im Kühlschrank

_ Vorsicht: nicht zu weich werden lassen oder Butter härtet mehr im Kühlschrank Verlust von Streichfähigkeit bei jedem Erwärmen und Abkühlen

_ Tipp: Butter nach dem Einkauf teilen und Teilstücke in die Butterdose geben

_ Bei -18°C lässt sich Butter in Folie gewickelt 6-8 Monate einfrieren das Auftauen sollte im Kühlschrank erfolgen.

Butter und Cholesterin

- _ LDL: bringt Cholesterin in die Zellen
- _ HDL: bringt Cholesterin zum Abbau in die Leber
- _ LDL/HDL-Verhältnis:
 - bei gesunden Erwachsenen ohne Risikofaktoren: bis 3,5
 - gesund, aber Risikofaktoren : unter 3,5
 - KHK-Kranke : unter 2,5
- _ Einfluss auf HDL und LDL: körperliche Aktivität, rauchen, Übergewicht, Stress, (Alkohol)

Einfluss von Milchfett auf den Cholesterinspiegel

- _ ca. 28% der Fettsäuren verhalten sich neutral
- _ ca. 36 % der Fettsäuren erhöhen Cholesterinwerte
- _ ca. 26 % wirken sich positiv aus

Butterpolitik

- _ Butter = Leitartikel in Supermärkten
- _ Butterpreis niedrig: Hamsterkäufe und Mehrausgaben bei anderen Produkten
- _ prozentuale Ausgaben:
 - _ 1960: 39 Minuten Arbeit für 1 Stück Butter (250g)
 - _ 2009: 4 Minuten Arbeit für 1 Stück Butter (250g)
- _ Landwirte werden auch nach Fettgehalt bezahlt
- _ bedeutet das: Butterpreis hoch = Milchpreis hoch?
- _ Nein! Beispiel 2017: Butterpreise steigen stark an, Milchpreis bleibt erstmal auf gleichem Niveau
- _ Gründe: Zeitpunkt der Preisverhandlungen

_ ausschließlich Fettpreis gestiegen, wohin mit den anderen Bestandteilen?

Zwischen den einzelnen Themen hatte Frau Riede noch einige leckere Kostproben für alle Anwesenden dabei. Schinkenbutter, Bärlauchbutter, einen Butter-Quark-Aufstrich, eine feine Basilikumcreme auf Kräckern und als krönenden Abschluss einen Eis-Cappuccino. Einige dieser Rezepte finden Sie auf unserer Homepage.

Alle Damen und Herren waren begeistert von den angebotenen Snacks und der gelungenen Präsentation von Frau Riede. Zwischenfragen wurden bis ins Detail beantwortet, besonders als es um den Cholesterinspiegel und die Haltbarkeit der Butterprodukte ging.

Im Herbst werden wir uns wieder auf eine Präsentation freuen dürfen, wenn es heißt "Deutscher Käse hat viele leckere Seiten". Dann findet eine kleine Käsekunde statt. Es gibt tolle Kostproben und wir werden wieder viel Spaß mit Frau Riede haben. Der Termin wird zeitnah bekannt gegeben.

Danke noch mal an alle Helfer, ohne die eine solche Veranstaltung nicht umzusetzen gewesen wäre. Sei es der Aufbau, die Organisation sowie der Küchendienst. Danke an die Biebelheimer Landfrauen, die auch tatkräftig und mit ihrer Unterstützung dazu beigetragen haben, dass diese Veranstaltung überhaupt stattfinden konnte.