

# Warum ist MILCH weiß? Und BUTTER gelb?

Milch enthält viele Bestandteile, die für unsere Ernährung wichtig sind. Vitamin A ist zum Beispiel gut für Haut, Augen und Nervensystem. Vitamin E unterstützt den Stoffwechsel und schützt die Zellen, aus denen unser Körper besteht. Beide Vitamine sind fettlöslich und daher besonders in Butter reichlich vertreten.

Für die Butterherstellung werden Fett und Wasser in der Milch getrennt, so dass Rahm und Magermilch entstehen. Das macht man mit einer Zentrifuge, in welcher die Milch ge-

schleudert wird. Ungewollte Bakterien im Rahm werden durch kurzes Erhitzen zerstört. Später gibt man jene Bakterien hinzu, die man braucht, um der Sauerrahmbutter ihren typischen Geschmack zu geben. Für die Süßrahmbutter lässt man den Rahm ohne zusätzliche Bakterien etwa 15 Stunden reifen. Dann kommt das Buttern, bei dem der Rahm gestampft wird. Dabei werden die Milchfett-Kügelchen aufgebrochen. Als Nebenprodukt entsteht Buttermilch, die aus dem Tank abgeführt wird, während aus dem verbleibenden Fett eine schöne geschmeidige Butter entsteht. Für die Herstellung von 1 Kilo Butter werden ca. 25 Liter Milch benötigt.

Für die Joghurtproduktion muss die Milch wegen der Hygiene erhitzt, also pasteurisiert werden. Zudem wird sie homogenisiert, das heißt, die Fettbestandteile werden zerkleinert. Damit möchte man eine gleichmäßige Mischung von Fett und

Wasser in der Milch erreichen, also das Gegenteil von der Trennung in der Zentrifuge. Um Joghurt zu erhalten, gibt man Starterkulturen hinzu. Das sind Milchsäurebakterien. Von ihnen erhält Joghurt seinen säuerlichen Geschmack. Diese kleinen Helfer wandeln den Milchzucker in Milchsäure um, wodurch die Milch dickflüssig wird.

Milch oder Joghurt erhalten ihre weiße Farbe durch das Milcheiweiß, an welches das Milchfett gebunden ist. Die Fettkügelchen schwimmen in der Milch und verbergen sich unter einem Eiweißmantel. Wenn man das Fett heraustrennt, zeigt sich seine gelbe Farbe. Daher ist Butter gelb.



Hier wird Rahm gewonnen



Womit werden Fett und Wasser getrennt?

Die Andechser Molkerei Scheitz im oberbayerischen Alpenvorland verwendet nur Milch von Bio-Betrieben, die wie die Molkerei selbst familiengeführt sind. Die Landwirte müssen mehr für ihr Vieh an Zeit investieren, zum Beispiel weil sie die Weide nur mechanisch behandeln und die Tiere mit Bio-Raufutter versorgen. Dafür erhält ihre Milch ein Siegel der Bio-Verbände und die Halter mehr Geld für ihre Milch.



Joghurttank



Reinigung der Gläser nach der Abfüllung



gute Butter!



zum Etiketten kleben

