

## **Alles im Butter – wir lernen, was drin steckt!**

... und das ist nicht nur die Milch, dies erfahren die Teilnehmer des Buttern-Seminars. Organisiert wurde es am Samstag, den 28. Januar 2017 von der Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V. München in Kooperation mit der Ökomodellregion Miesbacher Oberland.



Nach einem kurzen Abstecher zum Einkaufen in der Leitzachmühle und einer mittäglichen Stärkung im Gasthof Mairhofer, ging es zum Hof von Martina und Werner Haase in Fischbachau. Der „Leitzachtaler Ziegenhof“ liegt in der idyllischen Landschaft zwischen Miesbach und Bayrischzell. An einem traumhaften Wintertag begrüßen uns schon meckernd die Ziegen. Werner Haase freut sich über die Sonne und das Licht, da dies erheblichen Einfluss auf den Stoffwechsel seiner Tiere hat und er dadurch besondere Produkte herstellen kann.

Wertschätzend mit Lebensprozessen umgehen und den natürlich guten Geschmack wieder erlernen, das ist die Mission des Demeter Bauern. Neben den Ziegen hält er Murnau Werdenfelder Rinder, welche die Milch für den Butter liefern. Und neben der wertvollen Sonnenenergie benötigen seine Tiere natürlich auch gesundes Futter. Heu und Silage von den eigenen Wiesen, sowie Triticale und ab und an etwas Hafer aus der Region sind die Basis für das Wiederkauen. „Dass Milch überhaupt weiß ist, ist ein Phänomen, genauso wie der Aufbau des Euters“, sagt Haase. Seine Kühe haben eine viel höhere Lebensdauer, als Konventionelle, da die Murnau Werdenfelder nicht überzüchtet sind. Eine Kuh gibt bei ihm 3000-4000 Liter pro Jahr – knapp 1/3 der Menge einer Leistungsrasse wie der Holsteiner. Seine Kühe tragen stolz ihre Hörner. An einem Kuhschädel demonstriert der Landwirt den filigranen Aufbau des Horns.

### ***So wird's gemacht***

Schließlich geht es für die zehn Teilnehmer in die Käserei. Dort steht das moderne Butterfass, in welches der Rahm gegossen wird. Dieser wurde vorher mit einer Kultur angesäuert, hieraus soll Sauerrahmbutter entstehen. Werner Haase zeigt uns, dass man für vier Päckchen Butter, also ein Kilogramm – 22,5 Liter Milch benötigt. Beim Schlagen im Butterfass trennt sich die Magermilch vom Rahm. Nach dem Öffnen zeigt sich bereits die flüssige Buttermilch und die feste, gelbe Masse, der Butter. Wieso ist die Butter gelb? Das ist sie nicht immer! Im Sommer nehmen die Kühe nämlich über das frische Gras Carotinoide, also gelbliche Farbstoffe, auf, wodurch diese Färbung entsteht. In der Heusilage und Silage sind ebenfalls Carotinoide gespeichert, deshalb ist die Masse bei Werner Haase auch im Winter gelblich.

Nun wird die Buttermilch abgelassen und in einem Eimer gesammelt. Dann gießt Haase kaltes Wasser auf die übriggebliebene Masse und schlägt diese nochmals im Butterfass. Das Wasser wird abgossen und die Masse nochmals in die andere Richtung herum geknetet. Am Ende kommt der Butter in Formen und wird mit einem Stempel versehen. Fertig.



Jetzt können sich die Teilnehmer des Butterseminars auf die Verkostung freuen. Natürlich gibt es frisches Brot, aus der Biobäckerei „BrotZeit“ in Grünwald, und die Butter aus dem Butterfass. Begleitet von tiefsinnigen Gesprächen über die Zukunft der Landwirtschaft können die Teilnehmer noch viele Fragen stellen. Der Einkauf im Hofladen der Familie Haase ist sehr zu empfehlen. Hier gibt es Milch, Ziegen- und Kuhfeta, Frischkäse und weitere Käsesorten. Ziegenfleisch und Wurst aus Rind und Ziege und ab und ab ein Stück Wammerl von den wenigen, hofeigenen Schweinen. Die Produkte des Hofes können über eine Mitgliedschaft in den privaten Einkaufsgemeinschaften der Genussgemeinschaft auch in München erworben werden.

Näheres dazu auf der [www.genussgemeinschaft.de](http://www.genussgemeinschaft.de)  
Wir danken Martina und Werner Haase für das sehr interessante Seminar!



Autorin: Mirjam Mögele  
(Dipl. Soz. freie Journalistin)

Organisation und Öffentlichkeitsarbeit:  
Marlene Hinterwinkler  
Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.  
[www.genussgemeinschaft.de](http://www.genussgemeinschaft.de)

München, 31.1.2017