

FAKTEN ZUR BUTTER: DATEN UND FAKTEN

WAS IST BUTTER?

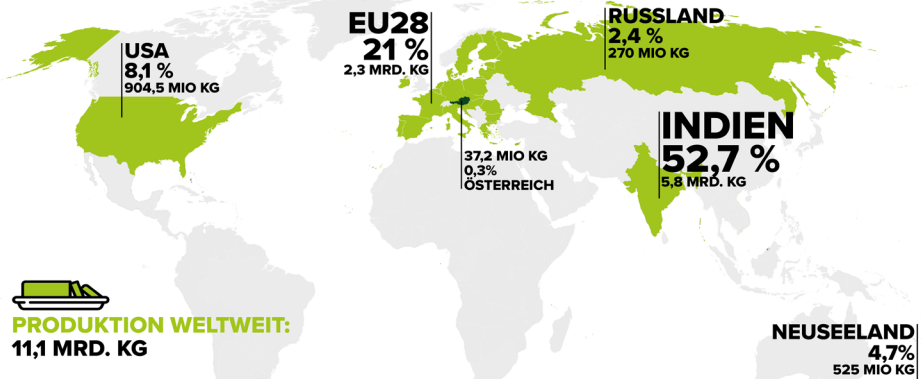
Butter ist ein Streichfett, das ausschließlich aus Milch hergestellt wird. Milch- oder Molkenrahm wird verbuttert. Bei gesalzener Butter ist ein Zusatz von bis zu zwei Prozent Speisesalz möglich. In Österreich wird vorwiegend ungesalzene Butter verkauft. Butter ist aus der Milch von Kühen, außer wenn sie entsprechend anders gekennzeichnet ist. Ziegenmilchbutter ist eine hochpreisige Rarität, die fast nur in der Kosmetik zum Einsatz kommt. Schafmilchbutter wird noch seltener hergestellt.

PRODUKTION

PRODUKTION WELTWEIT

Indien produziert etwas über die Hälfte der weltweit in Molkereien hergestellten Butter, verwendet aber den Großteil im Inland und ist kaum auf Importe angewiesen. Am internationalen Markt hat Neuseeland die größte Bedeutung, das rund 464 seiner 525 Mio. kg erzeugten Butter exportiert. Die EU ist weltweit zweitgrößter Butterproduzent.

WELTWEIT BEDEUTENDSTE PRODUKTIONS- LÄNDER VON BUTTER

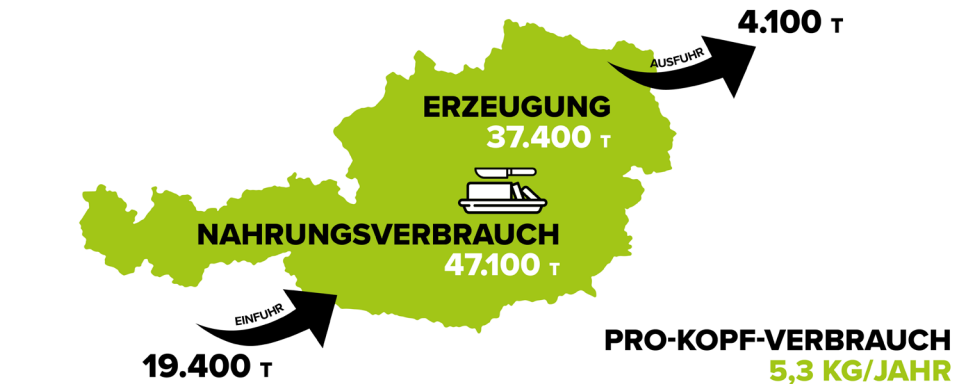


Infografik © Land schafft Leben 2022
Zahlen von 2019; Quelle: ZMB Jahresbuch Milch 2020; Statistik Austria, Versorgungsbilanz 2019; Werte gerundet, eigene Prozentrechnung; Länderauswahl Top 5 + Österreich

PRODUKTION ÖSTERREICH

Österreich versorgt sich zu 73 % selbst mit Butter. Hauptgrund für Importe ist speziell geformte Butter, die die Lebensmittelindustrie braucht, die aber aufgrund fehlender Spezialmaschinen nur im Ausland erhältlich ist. Ein Beispiel sind große Butterplatten, die für die Weiterverarbeitung zu Fertigprodukten in dieser Form und Größe benötigt werden. Ein weiterer Grund für Importe sind niedrigere Preise für ausländische Butter.

73 % SELBSTVERSORGUNG MIT BUTTER



Infografik © Land schafft Leben 2022
Quelle: Statistik Austria, Versorgungsbilanz 2020; Werte gerundet

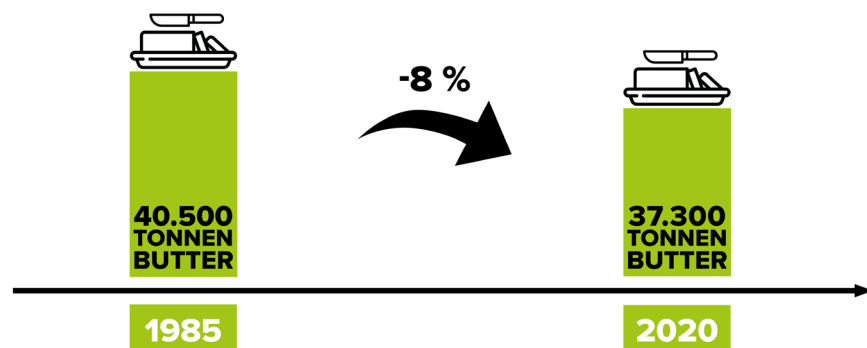
BIO-BUTTER

In Österreich wird der Großteil der Butter aus konventioneller Milch hergestellt. 13 % der hergestellten Butter ist aus biologisch erzeugter Milch.

BUTTERPRODUKTION WIRD WENIGER

Der Pro-Kopf-Verbrauch ist mit etwas über fünf Kilogramm relativ stabil, die Produktion auch. Nur im Vergleich jahrzehntealter Produktionszahlen erkennt man einen leichten Rückgang in der Produktionsmenge. Insgesamt ist die Butterproduktion in den vergangenen 30 Jahren um rund 8 % gesunken.

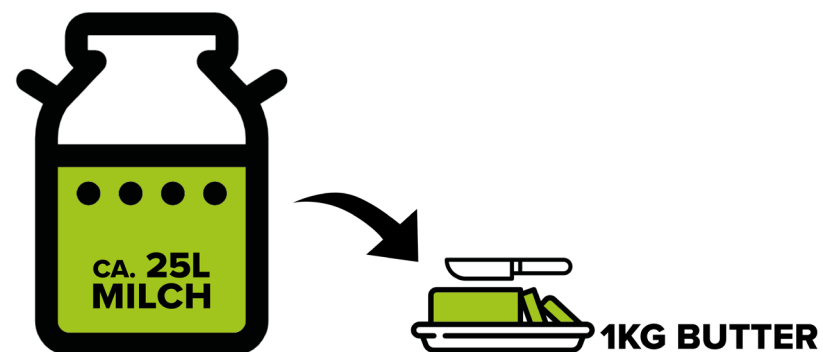
BUTTERPRODUKTION IN ÖSTERREICH UM 8 % GESUNKEN



Infografik © Land schafft Leben 2022
Quelle: Statistik Austria, Versorgungsbilanz 2020; Werte gerundet, eigene Prozentrechnung

FAKTEN ZUR BUTTER: HERSTELLUNG

AUS MILCH WIRD BUTTER



Infografik © Land schafft Leben 2022
Quelle: Lebensmittel-Cluster

Aus dem Rahm von ungefähr 25 l Milch wird 1 kg Butter. Die verbliebene Magermilch wird zu verschiedenen anderen Milchprodukten. Butter kann in einer Molkerei, Sennerei, am Bauernhof oder auf der Alm hergestellt worden sein. Der größte Anteil der Butter wird in Molkereien hergestellt. Klarer Marktführer ist die Genossenschaft Berglandmilch. Sie produziert in Aschbach in Niederösterreich den größten Teil der österreichischen Butter.

Mögliche Verpackungsgrößen reichen von 10 g für die Gastronomie bis 25-Kilo-Blockbutter für die weiterverarbeitende Industrie. Weitere Abnehmer von Butter sind der Lebensmitteleinzelhandel und Konsumenten in der Direktvermarktung.

ROHSTOFF MILCH

Der einzige Rohstoff für Butter ist Milch. Wie die Kühe gefüttert werden, wirkt sich auf die Zusammensetzung des Milchfettes aus. Butter besteht zu 82 % aus Fett, daher hat die Fütterung Bedeutung für die

Eigenschaften der Butter. Eine Fütterung mit viel frischem Grünfutter im Sommer macht sie etwa streichfähiger.

Der Verlauf von Milchlieferung und Butternachfrage verläuft gegenläufig. Im Frühjahr geben die Kühe am meisten Milch, im Herbst und Winter ist die Butternachfrage am größten. Das stellt die Erzeuger vor logistische Herausforderungen. Um das ganze Jahr über die streichfähigere Butter aus dem Sommer zu haben, frieren manche Molkereien im Sommer Butter ein. In der kalten Jahreszeit wird sie aufgetaut, umgeformt und neu verpackt. Somit ist es möglich, dass das ganze Jahr über Sommerbutter erhältlich ist. Oft wird auch Butter, die im Winter hergestellt wird, mit aufgetauter Sommerbutter gemischt. Ob Butter eingefroren worden ist, muss auf der Verpackung nicht erkennbar sein.

HERSTELLUNGSPROZESS

Der Rahm wird laufend in die Produktionskette gegeben. Die meisten großen österreichischen Butterproduzenten verwenden für die Herstellung von Sauerrahmbutter und mild-gesäuerter Butter das Nizzo-Verfahren. Dabei wird der Rahm nicht gesäuert, sondern die fertige Säuerungskultur eingemischt.

RAHM GEWINNEN

Um Butter herzustellen, muss man den Rahm von der restlichen Milch trennen. Lässt man Rohmilch stehen, schwimmt der Rahm bald oben auf, weil er leichter ist. Die Molkereien machen sich diesen Umstand zunutze und beschleunigen den Vorgang. Sie schleudern die Milch in einer Zentrifuge und der Rahm trennt sich von den schwereren Bestandteilen der Milch. Diese werden zu vielen verschiedenen Milchprodukten verarbeitet.

RAHM ERHITZEN

Wie bei der Herstellung von Konsummilch werden Mikroorganismen abgetötet und fettspaltende Eiweißstoffe inaktiviert, um die Haltbarkeit des späteren Produktes zu verbessern. Rahm ist weniger hitzeempfindlich als Milch. Um den gleichen Effekt der Keimabtötung zu erreichen, wird er beim Pasteurisieren mehr erhitzt als Milch.

RAHMREIFUNG

Der reine Rahm würde noch nicht zu einer streichfähigen Butter mit dem gewünschten Geschmack führen. Durch mehrmaliges Anwärmen, Abkühlen und Warten reift der Rahm heran, erhält die gewünschten Eigenschaften und kann dann zu Butter verarbeitet werden. Bei der Herstellung von Sauerrahmbutter wird anstelle des Anwärmens und Abkühlens vor dem Reifen eine Milchsäurekultur hinzugefügt. Hier entscheidet sich, ob man später eine Süß- oder Sauerrahmbutter oder eine mild-gesäuerte Süßrahmbutter erhält.

SCHLAGEN, KNETEN UND WALKEN

Im Butterungszyylinder schlägt, knetet und walkt eine Maschine den Rahm. Durch eine Drehbewegung entsteht das Butterkorn, das immer größer wird. Es kommt laufend neuer Rahm in die Butterungsmaschine und laufend wird fertige Butter zur Abfüllmaschine gepumpt. Gleichzeitig mit dem Butterkorn entsteht Buttermilch für die Produktion weiterer Milchprodukte, die als Futtermittel oder für die Biogasanlage verwendet werden kann. Buttermilch, die als solche verkauft wird, hat mit der klassischen Buttermilch, die im Herstellungsverfahren anfällt, nichts zu tun.

ABFÜLLEN, VERPACKEN UND KÜHLEN

Eine Abfüllmaschine füllt die Butter in die gewünschten Gewichtseinheiten ab. Besonders die kleinen Verpackungseinheiten ab 10 g für die Gastronomie sind eine Herausforderung, weil sie im warmen Zustand besonders vorsichtig in die Kartons eingeschichtet werden müssen. Nach dem Abfüllen wird die Butter ins Lager gebracht und gekühlt. Im Schnitt verbringt Butter, die nicht tiefgefroren wird, etwa eine Woche im Lager.

BUTTERMILCH

Buttermilch, die im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich ist, hat mit der Herstellung von Butter in der Regel nichts zu tun. Buttermilch wird aus Milch hergestellt, die auf einen Fettgehalt von einem Prozent eingestellt und pasteurisiert wird. Dann kommen Milchsäurebakterien hinzu, die die gewünschte Säure herstellen. Die klassische Buttermilch, die bei der Butterproduktion anfällt, würde nach einigen Tagen einen leicht metallischen Geschmack entwickeln.

FAKTEN ZUR BUTTER: UNTERSCHIEDUNG IM REGAL UND TIPPS

UNTERSCHIEDUNG IM REGAL

Im Supermarkt kann zwischen folgenden Kriterien unterschieden werden:

- Konventionell oder Bio
- Einteilung nach Herstellungsverfahren: Süßrahmbutter, Sauerrahmbutter oder mild-gesäuerte Butter
- Qualitätsstufen: 1 Teebutter, 2 Tafelbutter, 3 Kochbutter
- Wärmebehandlung: aus pasteurisiertem oder nicht-pasteurisiertem Rahm (Rohrahm)

Wenn zutreffend auf der Verpackung angegeben:

- Gentechnikfreie Fütterung
- Heumilch
- Laktosefreie Butter
- Gesalzene Butter

Auf der Verpackung nicht erkennbar:

- Herkunft der Milch (kann angegeben oder durch Gütesiegel erkennbar sein)
- Technologie: Kontinuierliches Verfahren oder Herstellung im Butterfass

BUTTERARTEN NACH HERSTELLUNGSVERFAHREN

SAUERRAHMBUTTER

Bei der Herstellung wird Butter eine Milchsäurekultur hinzugegeben. Sie bildet Milchsäure in der Butter und das typische Butteraroma. Sauerrahmbutter hat einen niedrigeren pH-Wert als Süßrahmbutter und schmeckt säuerlicher.

MILD-GESÄUERTE BUTTER

Auch dabei wird die Milchsäurekultur der Butter erst hinzugegeben, wenn die Buttermilch bereits gewonnen ist. Unterschied zur Sauerrahmbutter ist, dass mild-gesäuerte Süßrahmbutter einen höheren pH-Wert hat - also weniger sauer ist.

SÜSSRAHMBUTTER

Das Hinzugeben einer Säurekultur fällt weg. Die anfallende Buttermilch kann für die Lebensmittelproduktion verwendet werden. Süßrahmbutter erinnert im Geschmack an Schlagobers. Sie ist mild und rahmig. Der Trend geht in Österreich - traditionell ein Sauerrahmbutter-Land - Richtung Süßrahmbutter.

BUTTERARTEN NACH QUALITÄTSSTUFEN

TEEBUTTER

Teebutter ist Butter der ersten Qualitätsstufe. Ungleichmäßigkeiten im Geschmack sind nicht zugelassen. Diese Regelung schließt traditionell hergestellte Butter, die keinen einheitlichen und perfekten Geschmack hat, praktisch von der ersten Qualitätsstufe aus. Molkereien erzeugen fast ausschließlich Teebutter.

TAFELBUTTER

Tafelbutter ist Butter der zweiten Qualitätsstufe. Sie kann "leichte sensorische Fehler" aufweisen und ein Zusatz von Molkerahm ist erlaubt. "Leichte sensorische Fehler" sind Ungleichmäßigkeiten im Geschmack.

KOCHBUTTER

Kochbutter ist Butter der dritten Qualitätsstufe. Sie kann "stärker ausgeprägte sensorische Fehler" aufweisen. Kochbutter kommt teilweise in der Lebensmittelindustrie zum Einsatz.

WEITERE BUTTERARTEN UND MISCHFETTE

LAKTOSEFREIE BUTTER

Im Herstellungsverfahren kann die Laktose gespalten werden. Dann wird die Butter als laktosefreie Butter verkauft.

JOGHURT BUTTER

Produkte, die Butter enthalten, und zu 62 bis 75 % aus Milchfett bestehen, dürfen als “Butterzubereitung” bezeichnet werden. Joghurtbutter ist beispielsweise Butter mit Joghurt und darf als Joghurtbutterzubereitung verkauft werden.

ROHRAHMBUTTER

Wurde Butter aus nicht-pasteurisiertem Rahm hergestellt, muss sie entsprechend gekennzeichnet sein. Man bezeichnet sie als “Rohrahmbutter”. Viele Sennereien stellen Rohrahmbutter her, große Produzenten pasteurisieren den Rahm. Rohrahmbutter hat eine geringere Haltbarkeit.

GESALZENE BUTTER

In anderen Ländern wie England wird vorwiegend gesalzene Butter verkauft. In Österreich ist sie die Ausnahme. Steht auf der Verpackung einer heimischen Butter weder “gesalzen” noch “ungesalzen”, hält man eine ungesalzene Butter in Händen. Wird sie gesalzen, muss dies gekennzeichnet sein. Erlaubt sind höchstens zwei Prozent Speisesalz in einer gesalzene Butter.

BUTTERSCHMALZ

Butterschmalz enthält mindestens 99,3 % Fett. Es ist zum Erhitzen auf über 100 Grad in der Pfanne besser geeignet als Butter. Für die Herstellung von Butterschmalz wird Butter erhitzt, bis Wasser, Milcheiweiß und Milchzucker wegfallen und das Milchreinfett übrigbleibt.

KRÄUTERBUTTER

Kräuterbutter zählt zu den “Zusammengesetzten Erzeugnissen mit Butter” und muss einen Milchfettgehalt von mindestens 62 % haben. Weitere Produkte dieser Kategorie sind etwa Steinpilz- und Zitronenbutter. Die Herkunft der nicht wertbestimmenden Zutaten wie der Kräuter ist auch im AMA-Gütesiegel nicht geregelt.

MILCHSTREICHFETTE

Fettreduzierte und Leicht-Butter sind Milchstreichfette. Im Gegensatz zu Butter dürfen Milchstreichfette laut Lebensmittelkodex eine Reihe von Zusatzstoffen enthalten. Erlaubt sind beispielsweise die Farbstoffe

Carotin und Riboflavin, Säureregulatoren wie Zitronensäure und Pektin und modifizierte Stärke, die für Festigkeit sorgen. Die Zutaten müssen auf der Verpackung angegeben sein.

MISCHSTREICHFETTE

Im Gegensatz zu Butter und Butterzubereitungen wie Joghurtbutter dürfen Mischstreichfette andere Fette als Milchfett enthalten. Die größten österreichischen Butterhersteller haben auch Mischstreichfette in ihrem Sortiment. Sie enthalten etwa Oliven- oder Rapsöl, schmecken dementsprechend anders und sind besonders streichfähig.

BAUERNBUTTER UND BERGERZEUGNIS

Eine Richtlinie im Lebensmittelkodex besagt, dass Bauernbutter als solche gekennzeichnet werden darf, wenn sie nach einem bäuerlichen Rezept hergestellt wurde. Diese Regelung wurde nach einer Forderung von Bauernvertretern geschaffen. Die Qualitätsregelung für Agrarerzeugnisse der EU definiert die Bezeichnung “Bergerzeugnis”. Produkte dürfen nur als solche gekennzeichnet werden, wenn die Milchproduktion und die Verarbeitung der Butter am Berg erfolgen.

FANTASIEBEZEICHNUNGEN

Seit einer Änderung im Lebensmittelkodex dürfen die Begriffe “Almbutter” und “Sennereibutter” nicht mehr als Sachbezeichnungen geführt werden, sondern nur mehr als Fantasiebezeichnungen. Die Begriffe sind im Lebensmittelkodex nicht mehr geregelt. Weitere Fantasiebezeichnungen sind beispielsweise “Fasslbutter”, “Alpenbutter” und “Sonntagsbutter”.

MARGARINE

Pflanzliche Streichfette haben mit Butter technisch gesehen nichts zu tun. Sie bestehen im Gegensatz zu Butter aus einer Reihe von Zutaten und Zusatzstoffen, um die gewünschten Eigenschaften zu erhalten und sie in Aussehen und Geschmack ähnlich der Butter zu machen.

GÜTESIEGEL UND KONTROLLZEICHEN

AMA-GÜTESIEGEL

Butter mit dem AMA-Gütesiegel darf ausschließlich Milch enthalten, die den Gütesiegel-Kriterien entspricht. Sie muss also aus Österreich sein. Die Milch muss in Österreich zu Butter produziert worden sein. Die Butter muss die Qualitätsanforderungen der AMA erfüllen. Verboten ist die Zugabe von Beta-Carotin, für eine gelblichere Farbe. Das ist im Österreichischen Lebensmittelkodex geregelt, den Produkte mit dem AMA-Gütesiegel einhalten müssen.

AMA-BIOSIEGEL

Das AMA-Biosiegel gibt es in zwei Varianten, die verwendete Milch muss den jeweiligen Kriterien entsprechen. Beim rot-weißen AMA-Biosiegel mit der Herkunftsangabe „Austria“ müssen die Bio-Kühe in Österreich aufwachsen und leben. Die Milch muss in Österreich gemolken und zu Butter verarbeitet werden. Die Butter muss den EU-Bio-Richtlinien entsprechen. Auch das schwarz-weiße AMA-Biosiegel garantiert das Einhalten der EU-Bio-Richtlinien und weiterer AMA-Bio-Richtlinien, schränkt die Herkunft aber nicht ein.

EUROPÄISCHES STAATLICHES BIO-SIEGEL

Das Bio-Siegel der EU garantiert, dass die verarbeitete Milch nach den Vorgaben der EU-Bio-Verordnung hergestellt wurde. Bio-Milchkühe müssen einen Auslauf haben. Jeder Kuh müssen mindestens 6 m² Stallfläche und 8 m² Außenfläche zur Verfügung stehen. Das Futter muss Bio und gentechnikfrei sein. Medikamente dürfen nur im Krankheitsfall und nur vom Tierarzt verabreicht werden. Bei Tiertransporten sind Stromstöße und allopathische Beruhigungsmittel nicht zugelassen. Bio-Verbände dürfen darüber hinaus strengere Richtlinien definieren.

ARGE GENTECHNIK-FREI KONTROLLZEICHEN

Eine gentechnikfreie Fütterung mit einer kostenpflichtigen Zertifizierung berechtigt, die Butter mit dem Kontrollzeichen der ARGE Gentechnik-frei zu kennzeichnen. In Österreich werden Milchkühe seit einer Branchenlösung im Jahr 2010 gentechnikfrei gefüttert.

GENUSSTAUGLICHKEITSKENNZEICHEN

Neben allen Gütesiegeln, Markenzeichen und markeneigenen Siegeln gibt es das Genusstauglichkeitskennzeichen, bei Milchprodukten als „Identitätskennzeichen“ bezeichnet. Jedes Milchprodukt, das innerhalb der EU erzeugt wurde, hat es auf der Verpackung. Die Kontrollnummer gibt Auskunft über jenen Ort, wo das Produkt zuletzt verarbeitet wurde. Über die Herkunft der Milch sagt es nichts aus. Im Fall von Butter ist der letztverarbeitende Betrieb meist die Molkerei. Das Kennzeichen besagt, dass die Molkerei nach EU-weiten Hygienestandards arbeitet und entsprechend überwacht wird. „AT“ steht für Österreich, die beiden ersten Ziffern in der zweiten Zeile für das Bundesland (geordnet nach dem Alphabet) und die folgenden drei Ziffern für die Betriebsnummer. „EG“ steht für Europäische Gemeinschaft. Das Genusstauglichkeitskennzeichen ist eine amtliche Bezeichnung der EU.

TIPPS IN DER KÜCHE

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Wegwerfdatum. Ist das Datum überschritten, heißt es nicht, dass die Butter verdorben ist. Riecht Butter ranzig, sollte sie nicht mehr verzehrt werden. Eine gelbe Farbe bedeutet nicht, dass die Butter verdorben ist.

Für das Erhitzen über 100 Grad sollte man Butterschmalz verwenden. Butter wird ab 120 Grad braun und raucht schon ab 175 Grad. Hat Fett einmal eine Temperatur erreicht, bei der es raucht, ist es gesundheitsschädlich und sollte nicht mehr verwendet werden.

LAGERUNG

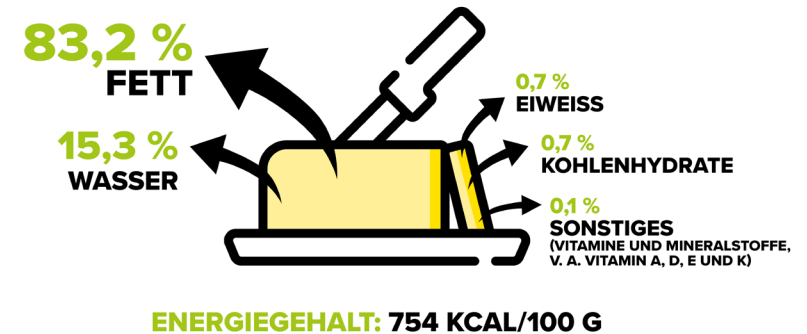
Butter sollte gekühlt im Kühlschrank aufbewahrt werden, am besten im etwas wärmeren, obersten Fach. So ist sie beim Herausnehmen streichfähiger. Um sie über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus aufbewahren zu können, hilft das Einfrieren von Butter. Das Einfrieren und Auftauen kann die Streichfähigkeit der Butter verringern.

Bleibt Butter mehrere Stunden am Tisch liegen und wird weich, ist das kein Problem. Nach mehreren Stunden im heißen Auto kann die Butter verdorben sein, dann wäre sie aber schon zerronnen.

Butter sollte man nicht offen neben intensiv riechenden Lebensmitteln lagern. Fett ist ein Geschmacksträger, mit dem Nachteil, dass es fremden Geschmack und Geruch leicht annimmt. Empfohlen wird die Aufbewahrung in der Butterdose.

FAKTEN ZUR BUTTER: ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

DIE INNEREN WERTE DER BUTTER



Infografik © Land schafft Leben 2022
Quelle: Elmadafa et al. (2020): Die große GU Nährwert Kalorien Tabelle

Butter besteht zu rund 83 % aus Fett. Bei den Fettsäuren unterscheidet man zwischen ungesättigten und gesättigten. Butter enthält etwa 54 % gesättigte, 23 % einfach ungesättigte und rund 2 % die mehrfach ungesättigten Fettsäuren Omega-3 und Omega-6. Eiweiß und Kohlenhydrate kommen nur in Spuren vor - Ballaststoffe keine.

In der Butter sind auch natürlich vorkommende Transfettsäuren enthalten, die im Magen von Wiederkäuern entstehen. Transfettsäuren können aber auch durch lebensmitteltechnologische Prozesse entstehen und sind beispielsweise in Back- und Süßwaren sowie Fertiggerichten enthalten. Transfettsäuren stehen mit einem erhöhten Risiko für eine Fettstoffwechselstörung in Verbindung. In Forschungen wird noch bearbeitet, ob Transfettsäuren von Wiederkäuern eventuell anders wirken als jene aus bearbeiteten Pflanzenfetten.

Weiters enthält Butter auch 240 mg Cholesterin. Aktuelle Forschungen deuten darauf hin, dass die Zusammensetzung der Fettzufuhr generell einen größeren Einfluss ausübt als die bloße Cholesterinzufuhr.

EMPFEHLUNGEN ZUM FETT- BZW. BUTTERKONSUM

Durchschnittlich sollten Erwachsene ihren Bedarf an Energie zu rund 30 % durch Kalorien aus Fett decken. Diese Empfehlung betrifft aber die gesamte Fettzufuhr - also auch Fette, die wir nicht direkt sehen, aber trotzdem als solche aufnehmen. Das sind insgesamt ca. 60 g für Frauen und in etwa 80 g bei Männern. Betrachtet man die Zusammensetzung, so sollte die Fettzufuhr zu rund zwei Dritteln aus ungesättigten und zu rund einem Drittel aus gesättigten Fettsäuren bestehen.

Generell wird empfohlen, eine Vielfalt an Fetten und Ölen zu sich zu nehmen, zum Beispiel verschiedene pflanzliche Öle zum Kochen und für Salate und Streichfette sparsam am Brot.

Aufgrund des Gehalts an gesättigten Fettsäuren, sollte Butter eher "sparsam" konsumiert werden. Damit kann dem Risiko für Herz-Kreislauf-erkrankungen vorgebeugt werden. Vor allem sollte aber auf versteckte Fette geachtet werden, die sich oft in Wurstwaren, Fertigsaucen oder Fastfood befinden. Diese werden gerne übersehen, können jedoch einen erheblichen Anteil zur Fettzufuhr beitragen.

LAKTOSEINTOLERANZ

Durch die Verarbeitung und den hohen Anteil an Fett enthält Butter kaum Milchzucker. Sie ist daher für Menschen mit einer Laktoseintoleranz besser verträglich. Dennoch gibt es laktosefreie Butter.

