BUTTER

Milch, Rahm, Butter

In dem Ort, in dem ich aufgewachsen bin, gab es einen Bauern, der hatte acht Kühe. Tagsüber waren sie auf der Weide. Am Abend wurden sie durch die Straßen zum Stall geführt. Dort wurden sie gemolken. Meine Eltern schickten mich dann oft zum Milchholen. Dazu hatten wir eine weiße Milchkanne mit blauem Blümchenmuster. Die volle Milchkanne stellten wir dann in den Kühlschrank. Schon am nächsten Tag schwamm oben auf der Milch eine dicke, cremige Schicht: der Rahm. Wenn wir etwas von der Milch verwenden wollten, rührten wir sie vorher um. Der Rahm vermischte sich dann wieder mit der restlichen Milch. Die rohe Milch vom Bauern war nicht lange haltbar, wir holten immer nur eine kleine Menge, die wir bald verbrauchten.

Heute kaufe ich meine Milch im Lebensmittelgeschäft, in einer Flasche oder im Karton. Diese Milch wird erhitzt, weshalb sie länger haltbar ist. Außerdem ist sie homogenisiert. Beim Homogenisieren werden aus wenigen großen Fettkügelchen viele kleine gemacht. Dadurch rahmt die Milch nicht mehr auf.

Karin

AUF WELCHEM WEG ENTSTEHT AUS MILCH BUTTER? WIE VERÄNDERT SICH DER FETTGEHALT DABEI? WELCHE NEBENPRODUKTE ENTSTEHEN?

Milch
Fettgehalt:

Rahm
Fettgehalt:

Butter
Fettgehalt:

dabei entsteht:

dabei entsteht: