



BUTTER

Wie sie gemacht wird

1 SCHAUE AN:

Schau den Film „Butter – Wie sie gemacht wird“ an!

<https://youtu.be/TfnIEka9u8M>



2 FINDE DIE UNTERSCHIEDE:

Die beiden Texte unterscheiden sich an zehn Stellen. Finde die zehn Unterschiede und entscheide bei jeder Stelle, ob der obere oder der untere Text richtig ist! Kreise die richtigen Stellen ein und streiche die falschen Stellen durch!

Text 1:

Die Milch wird mit Kühen in die Molkerei gebracht, wo sie in Tanks gelagert wird. In einer Zentrifuge wird der Rahm von der Magermilch getrennt.

Butter kann mit großen Butterfässern hergestellt werden. Die Milch wird eingefüllt und dann dreht sich das Butterfass. Das dauert aber zu lange, um wirtschaftlich zu sein. Für die Herstellung großer Mengen Butter werden spezielle Maschinen verwendet. An einem Ende wird ständig Rahm eingefüllt, am anderen Ende kommt die fertige Butter heraus. Das dauert ungefähr zwei Stunden.

Als Nebenprodukt bei der Butterherstellung fällt Buttermilch an. Das ist aber nicht dasselbe wie die Buttermilch, die man im Geschäft kaufen kann. Die bei der Butterherstellung anfallende Buttermilch wird als Schweinefutter verwendet.

Österreichische Butter ist so schön weiß, weil die Kühe viel frisches Grünfutter bekommen. Sommerbutter ist etwas fester und lässt sich besser streichen als Butter aus Milch, die die Kühe im Winter geben. Damit auch im Winter Sommerbutter angeboten werden kann, wird im Sommer Butter eingefroren und im Winter wieder aufgetaut.

Es gibt verschiedene Buttersorten. Aus dem normalen Süßrahm entsteht Süßrahmbutter. Wird der Rahm fermentiert, entsteht daraus Sauerrahm und in weiterer Folge Sauerrahmbutter.

Für Joghurtbutter wird die Butter mit Joghurt vermischt, wodurch sie fettärmer ist.



Text 2:

Die Milch wird mit Fahrzeugen in die Molkerei gebracht, wo sie in Tanks gelagert wird. In einer Zentrifuge wird der Zucker von der Magermilch getrennt.

Butter kann mit großen Butterfässern hergestellt werden. Der Rahm wird eingefüllt und dann dreht sich das Butterfass. Das dauert aber zu lange, um wirtschaftlich zu sein. Für die Herstellung großer Mengen Butter werden spezielle Maschinen verwendet. An einem Ende wird ständig Rahm eingefüllt, am anderen Ende kommt die fertige Butter heraus. Das dauert ungefähr zwei Minuten.

Als Nebenprodukt bei der Butterherstellung fällt Buttermilch an. Das ist aber nicht dasselbe wie die Buttermilch, die man im Geschäft kaufen kann. Die bei der Butterherstellung anfallende Buttermilch wird als Frostschutzmittel verwendet.

Österreichische Butter ist so schön gelb, weil die Kühe viel frisches Grünfutter bekommen. Sommerbutter ist etwas weicher und lässt sich besser streichen als Butter aus Milch, die die Kühe im Winter geben. Damit auch im Winter Sommerbutter angeboten werden kann, wird im Sommer Butter importiert und im Winter wieder exportiert.

Es gibt verschiedene Buttersorten. Aus dem normalen Süßrahm entsteht Süßrahmbutter. Wird der Rahm fermentiert, entsteht daraus Sauerrahm und in weiterer Folge Sauerrahmbutter.

Für Joghurtbutter wird die Butter mit Joghurt vermischt, wodurch sie länger haltbar ist.