



# ALLES IN BUTTER

Was wäre ein Stück Brot ohne Butter? Oder eine selbst gemachte Rösti ohne Butter? Ob pur oder geschmolzen: Das Aroma des Milchfetts ist mit nichts zu vergleichen. Sieben Profis haben im Zürcher Restaurant «Sein» degustiert und kommentiert.

TEXT PATRICK ZBINDEN

**F**ür 1 kg Butter braucht es ca. 24 Liter Milch. Somit ist die Butter nur so gut wie die Milch, aus der sie gemacht wird. Die Milchqualität wird massgeblich durch die Haltung der Tiere und die Qualität des Futters beeinflusst. Wie stark das jeweilige Futter die Butterqualität prägt, lässt sich von blossen Auge erkennen: Im Winter, wenn die Tiere häufiger im Stall stehen, ist die Butter meist fast weiss. Von Frühling bis Herbst, wenn das Futter viel Carotin enthält, hat die Butter hingegen eine gelbliche Farbe. Darüber hinaus bestimmt das Futter die Zusammensetzung der Fette und somit das Aroma und die Konsistenz der Butter. Die Mehrheit der im Handel erhältlichen Produkte wird aus pasteurisierter Milch hergestellt. Butter auf Rohrahmbasis ist selten erhältlich und nur kurze Zeit haltbar.

Neben der Milch ist die Verarbeitungsart der Butter für die Qualität entscheidend. Wird sie traditionell in einem Holzigen Fass oder in kleinen Chargen in einem Butterfertiger hergestellt, hat die Butter in der Regel ein grösseres Aromenspektrum als bei industrieller Herstellung. Doch artisanal gefertigte Butter muss nicht automatisch von guter Qualität sein. Wird bei der traditionellen Butterproduktion die Hygiene vernachlässigt oder bei der Reifung unsachgemäss gearbeitet, kann das Pro-



dukt fehlerhaft schmecken. Bei kontinuierlicher Produktion in grossen Maschinen wird das Aroma aus Säurekonzentrat (auf Milchsäurebasis) und Aromakonzentrat (auf Säureweckerkulturbasis) gezielt dazugegeben. Bei dieser Art von industriell hergestellter Butter ist das Aromenspektrum aus technischen Gründen meist beschränkt und deshalb wenig differenziert. Am Ende der Produktionskette beeinflusst die Art der Verpackung die Qualität der Butter: Lose sitzende Papierfolie oder Pergamentpapier führen dazu, dass das Butterfett frühzeitig oxidiert und ranzig schmeckt. Apropos: Dem Aroma zuliebe wird Butter bei höchstens 5 °C im Kühlschrank aufbewahrt.











## DIE JURY (v. l. n. r.)

**René Wyss** (Inhaber Käsefachgeschäft »Chäs-Chäuer«, Deitingen), **Cornelius Speinte** (Küchenchef Restaurant «Dreizehn Sinne», Schlattingen), **Maya Hungerbühler** (Sommière Maitre Fromager, «Chäs-Trückli», Dietfurt), **Monika Jans** (Hotel «Krone Sihlbrugg»), **Gabi Perret** (Sensorikfachfrau, Wädenswil), **Albi von Felten** (Gastgeber «Landhotel Hirschen», Erlinsbach), **Ken Nakano** (Küchenchef Restaurant «Sein», Zürich), **Patrick Zbinden** (DIN-Sachverständiger für Sensorik)

Fotos: Sandro Mazzola

## PRODUKTE IM TEST

Dies sind die besten von insgesamt zwölf degustierten Buttersorten aus Schweizer Milch. Bewertung gerundet – dadurch ergibt sich eine Reihenfolge auch bei selber Gesamtpunktezahl.

<p><b>1. BIO BUTTER unpasteurisiert</b> 200 g, CHF 4,80 (100 g, CHF 2,40) Reformhaus, Fachgeschäfte</p>  <p>Blumiges und fruchtiges Aroma, guter Schmelz, schmeckt frisch und intensiv buttrig, harmonisch.</p> <p>94</p>	<p><b>6. QUALITÉ &amp; PRIX VORZUGSBUTTER</b> 100 g, CHF 1,45 Coop, <a href="http://www.coop.ch">www.coop.ch</a></p>  <p>Kleine Wassertropfen sichtbar, wenig Aroma, sehr kompakte Konsistenz.</p> <p>87</p>
<p><b>2. SPAR NATUR PUR BIO-BUTTER</b> 200 g, CHF 3,75 (100 g, CHF 1,88) Spar, <a href="http://www.spar.ch">www.spar.ch</a></p>  <p>Reines und intensives Butteraroma, nussig-blumig, frische Säure, langer Abgang.</p> <p>92</p>	<p><b>7. FLORALP VORZUGSBUTTER</b> 100 g, CHF 1,70 Coop, <a href="http://www.coop.ch">www.coop.ch</a>, Migros, <a href="http://www.migros.ch">www.migros.ch</a></p>  <p>Neutraler Geruch, kein abgerundetes Aroma, leicht bitter, unangenehme Säure.</p> <p>86</p>
<p><b>3. HEIDI VORZUGSBUTTER</b> 200 g, CHF 3,35 (100 g, CHF 1,68) Migros, <a href="http://www.migros.ch">www.migros.ch</a></p>  <p>Grüne Aromen, intensiv buttrig, ausgewogen, angenehme Säure, langer Abgang.</p> <p>91</p>	<p><b>8. VALFLORA VORZUGSBUTTER</b> 100 g, CHF 1,45 Migros, <a href="http://www.migros.ch">www.migros.ch</a></p>  <p>Unangenehm säuerlich, bitterer Geschmack, leicht ranzig.</p> <p>86</p>
<p><b>4. MIGROS BUTTER BIO</b> 200 g, CHF 3,70 (100 g, CHF 1,85) Migros, <a href="http://www.migros.ch">www.migros.ch</a></p>  <p>Verhaltenes Aroma, nussig und fruchtig, sehr gute Konsistenz.</p> <p>90</p>	<p><b>9. DENNER VORZUGSBUTTER</b> 200 g, CHF 2,60 (100 g, CHF 1,30) Denner, <a href="http://www.denner.ch">www.denner.ch</a></p>  <p>Nahezu neutrales Aroma, Fremd-aroma, zu wenig säuerlich, im Abgang bitter.</p> <p>86</p>
<p><b>5. BUTTER NATURAPLAN BIO</b> 100 g, CHF 2,25 Coop, <a href="http://www.coop.ch">www.coop.ch</a></p>  <p>Schwacher Geruch, verhaltenes Aroma, kurzer Abgang.</p> <p>87</p>	<p><b>10. BIO BUTTER pasteurisiert</b> 100 g, CHF 3,20 Globus, <a href="http://www.globus.ch">www.globus.ch</a></p>  <p>Unnatürliches Aroma, Säure fehlt, bitterer Geschmack.</p> <p>86</p>

