

Butter

Die Alleskönnerin

Den unverwechselbaren Buttergeschmack schätzen die Menschen schon seit Jahrtausenden. Und auch die Angelsachsen wissen: «Butter makes everything better».

Seit wann die Menschen Butter herstellen, ist nicht ganz klar. **Ältestes Zeugnis** ist ein 8000 Jahre alter Buttertopf aus China.

In einem traditionellen Butterfass wird Rahm geschlagen, bis die einzelnen **Fettkügelchen** zerstört sind und sich das Fett zu einer festen, geschmeidigen Masse zusammenfügt.

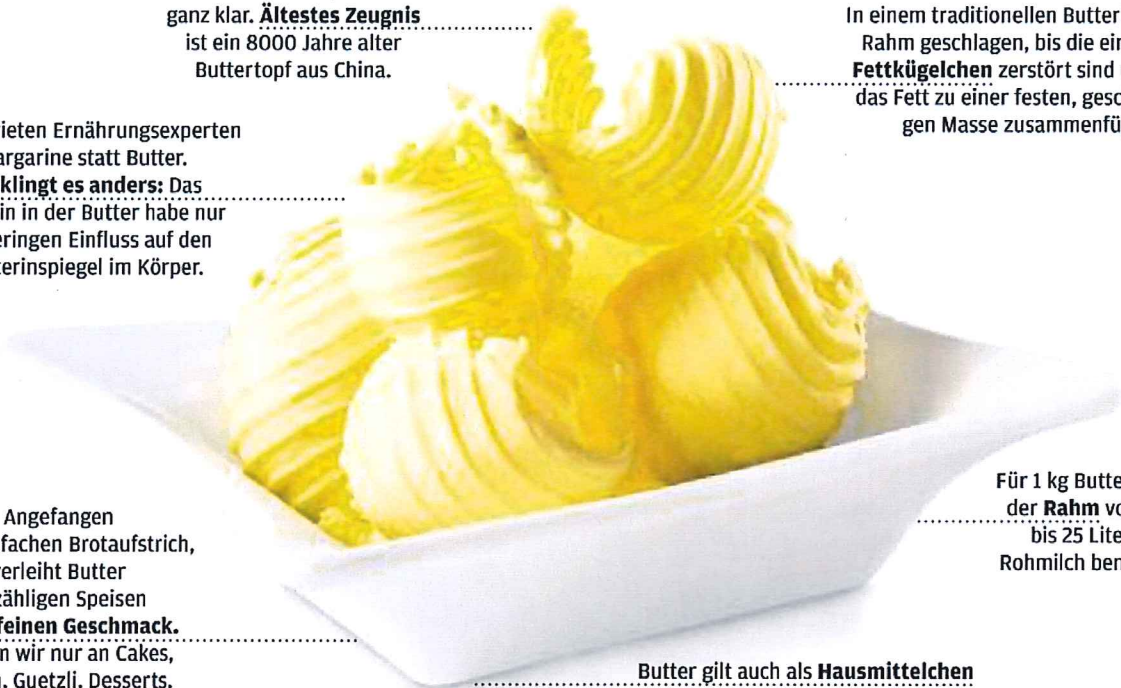
Jahrelang rieten Ernährungsexperten zu Margarine statt Butter.

Heute klingt es anders: Das Cholesterin in der Butter habe nur einen geringen Einfluss auf den Cholesterinspiegel im Körper.

Angefangen beim einfachen Brotaufstrich, verleiht Butter unzähligen Speisen **einen feinen Geschmack**. Denken wir nur an Cakes, Torten, Guetzli, Desserts, Fleisch- und Kartoffelspeisen...

Butter gilt auch als **Hausmittelchen bei allerlei Beschwerden**: So soll er rissige Lippen weich machen und bei Halsweh sollen Butterwickel helfen.

Für 1 kg Butter wird der **Rahm** von 20 bis 25 Litern Rohmilch benötigt.



Rezepte auf den Seiten 26 und 27 ►►

TEXT: N. COLE, FÄTTENSCHWILER, STYLING UND FOTOS: HEINER F. SCHWITT

Alles in Butter

Eine runde Sache Kräuterbutter und gesalzene Butter

Gerollt sieht Butter doch gleich viel hübscher aus. Die leicht gesalzene Butterrolle von Rosalp (Fr. 4.40/200 g) mundet wunderbar zu Geschwellten. Und die Kräuterbutter-Rolle von Qualité & Prix (Fr. 2.70/100 g) verleiht mit Petersilie, Schnittlauch, Majoran, Estragon, Thymian und Rosmarin jeglichem Grillgut einen feinen Gout.



Gourmet-Bratbutter Hitzebeständiger Allrounder

Die Bratbutter besteht zu 99,8 Prozent aus reinem Butterfett. Weil sie auf bis zu 180 Grad erhitzbar ist, eignet sie sich besonders gut zum Anbraten von Fleisch, Kartoffeln und Gemüse. Die Bratbutter Gourmet (Fr. 7.95/450 g) kann bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden.

