Butter wie bei Muttern

Ernährung Slow Food Deutschland und die Dorfkäserei Geifertshofen begehen den "Tag des Butterbrots".

Bühlerzell. Der Mensch lebt nicht vom Brot alleine. Butter darf auch drauf. So simpel, so gut, und doch so selten pur gegessen. "Nein, das Butterbrot steht bei uns nicht auf der Karte", sagt Maximilian Korschinsky, gastronomischer Leiter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Dabei ist er es, der an diesem Abend davon schwärmt und die Butter, die zuvor von zwei Käsern sowie zwei Gästen im alten Butterfass angerührt wurde, anpreist.

Anstatt die Molke, die beim Käsen übrig bleibt, wegzuschütten oder an Firmen zu verkaufen, die sie weiterverarbeiten, macht die Dorfkäserei in Geifertshofen daraus Butter. "Die hat den doppelten Omega-3-Fettgehalt und ist bekömmlicher als herkömmliche Butter", erläutert Käser Robert Hütter.

Nicht zu kräftig kurbeln

Die Gäste nehmen die Information gelassen, schauen aber interessiert zu, wie der Molkerahm ins Butterfass geschüttet und mit einer Handkurbel kräftig gerührt wird. Michael Hörrmann und Karl Leitner, zwei von rund einem Dutzend Gästen, drehen kräftig am Rad. Zu kräftig. Sie "überrühren" die Flüssigkeit. Es bilden sich nur einzelne Butterklümpchen, der Rest bleibt flüssig. Zweiter Versuch, diesmal mit mehr Gefühl. Nach fast 20 Minuten kurbeln haben sie Butter gemacht.

Die wird in eine Form gepresst, aufs Brettchen gestülpt, Stempel drauf, fertig. Michael Hörrmann schmiert sie auf ein Stückchen Sauerteigbrot von der Holzofenbäckerei Müller aus Mittelfischach, schließt die Augen und genießt. "Mein Verhältnis zum Butterbrot hat sich grundlegend verändert", befindet er.

Karl Leitner ist mit seiner Frau Ingrid an diesem Abend aus Mainhardt in den "Ochsen" nach Geifertshofen gekommen. Der Grund sind die guten Erinnerungen an früher, als die Oma noch selbst Brot und Butter herstellte. Obwohl sie gerne Brot mit Butter isst, kommt es bei ihr selten ohne Käse, Wurst oder Schokocreme aufs Vesperbrettchen.



Karl Leitner dreht die Kurbel am Butterfass, um aus dem Molkenrahm Butter zu schlagen.

"Die simplen Sachen waren lange vergessen", sagt Koch Maximilian Korschinsky, "seit einigen Jahren findet ein Umdenken statt. Die Menschen legen wieder mehr Wert auf ihre Lebensmittel. Aber sie brauchen Geschichten und Bilder dazu."

Aber weil die Butter dann doch nicht so "butterseelenalleine" auf die Schnitte soll, rührt Korschinsky sie mit Meerrettich und Basilikum an. In einer anderen Schüssel vermengt er sie mit körnigem Senf.

An diesem Abend wird klar:

Essen - und sogar ein simples
Butterbrot - ist mehr als Nahrungsaufnahme. Es ist gesellig,
lehrreich und emotional. "Ich
habe wieder den Geruch in der
Nase gehabt aus der Zeit, in der
daheim Butter angerührt wurde",
freut sich Lotte Mohr aus Sulzdorf. Sonia Alexa Vollmann