

Wie und warum

Wie funktioniert's?

Wollte man **Butter** herstellen, ließ man früher die Milch in einem flachen Topf stehen, bis sich der Rahm oben abgesetzt hatte. Anschließend wurde der Rahm abgeschöpft und in einem Butterfass zu Butter geschlagen. Nach dem Waschen wurde das Wasser von Hand rausgeknetet.

Der traditionellen Weise verpflichtet, beginnt es auch beim Butterer mit dem natürlichen Aufrahmen der Milch. Mit dem Absaugbogen wird der Rahm automatisch von der Magermilch getrennt. Das Schlagen des Rahms durch Schütteln der Box ist der gleiche Vorgang, wie das Schlagen im Butterfass. Nach dem Waschen kann das Wasser mit dem Teigschaber rausgeknetet werden.

Quark / Frischkäse begann früher mit dem Dicklegen der Milch und anschließendem Schneiden. Zum Entmolken wurde der Käsebruch in ein Leinentuch gegeben, das an den Enden zusammengebunden und aufgehängt wurde. Die Molke konnte nach unten und zur Seite ablaufen. Der Quark verfestigte sich nur durch sein Eigengewicht.

Beim Käser beginnt es ebenfalls mit dem Dicklegen der Milch und dem anschließenden Schneiden der dicken Milch. Durch den schräggestellten Siebdeckel kann die Molke aus dem Käsebruch ebenfalls nach unten und zur Seite ablaufen und auch beim Käser verfestigt sich der Quark / Frischkäse nur durch sein Eigengewicht.

Warum?

Wer mit H-Milch aufgewachsen ist, wird wohl nie wieder den Moment vergessen, an dem er das erste Mal Rohmilch ab Hof getrunken hat. Es entsteht das Gefühl, zum ersten Mal im Leben wirklich Milch getrunken zu haben.

Das Geschmackserlebnis eines naturbelassenen Lebensmittels stellt sich auch bei selber gemachten Milchprodukten ein.