



Alpengold

von Dipl.-Ing. Martin Bienert

Die zwei schönsten Erlebnisse sind für mich das Kühe holen morgens in der Dämmerung und die erste Butter am Alpenfang. Wenn das Butterfass läuft mit seinem Knattern und das monotone Geräusch in ein allmähliches Plätschern übergeht, als würde jemand Wäsche waschen, dann kommt es auf jede Umdrehung an. Schon ein paar Umdrehungen zuviel, und du kannst die Butter vergessen, dann ist sie nämlich überschlagen. Aber wenn der Zeitpunkt genau stimmt, und das kriegt man während des Sommers ins Blut, dann überkommt mich jedes Mal wieder dieses seltsame Gefühl, ein Gefühl, wieder bei einem Wunder mitgewirkt zu haben. Ich schraube das Fass auf, langsam, feierlich und voller Spannung und werde ganz andächtig. Oder ehrfürchtig? Ja, Ehrfurcht ist ein besserer Ausdruck für diesen Moment. Immer wieder ist es ein Wunder für mich, wenn ich die Butterstückchen auf der Buttermilch schwimmen sehe. Dann nehme ich dieses Wunder in die Hand, es ist weich, leicht, zart und flockig und riecht so herrlich. Ich stecke es in den Mund, leg es auf die Zunge, schließe die Augen und ... Ja, das ist Alp, das ist Alpenfang, Neubeginn, ein Dreimonatsjahr beginnt von neuem.

Dieses Wunder bedeutet für mich so viel, dieses Erlebnis gräbt sich tief in mir ein, jedes Jahr wieder.

Diese Butter ist das Gold der Berge, unser Gold, das Gold der Äpler, sie ist weit mehr als die Summe der einzelnen Milchfettbestandteile, weit mehr als es ein Milchfachmann einem beibringen könnte.

Und dieses Gold verändert sich noch in den nächsten Tagen, es wird noch schmackhafter und würziger, feinwürziger, dass es einen fast umhaut, wenn man versucht, sich hineinzudenken, sich hineinzufühlen in die eigenen Empfindungszellen. Wenn die Kühe erst einmal an die obersten Grenzen steigen oder auf Guraletsch sind, da wo die zartesten Pflanzen wachsen, seltene Kräuter, der gelbe Wundklee, der Silbermantel, feinsfe Gräser oder das Muttern, das so ähnlich schmeckt wie Petersilie und wo die Kühe nur eine Kappe voll fressen brauchen, um satt zu werden, dann... (Tagebuchaufzeichnungen, 1991).

Kühe auf Almweiden liefern qualitativ hochwertige Milchprodukte



Seit gut einer Woche sind die Kühe da und die Milch fließt und fließt, so viel, dass wir alle drei Tage zweimal käsen müssen. Viel Milch gibt viel Rahm, viel Rahm gibt viel Butter, könnte man meinen, doch bei uns ist das nicht so.

Im Kupferkessi haben nur 600 Liter Milch Platz, von unseren 70 Kühen zupfeln wir aber täglich über 800 Liter Milch heraus. Die restliche Milch wird deshalb in Edelstahlwannen gelagert und am nächsten Tag verkäst. Nach drei Tagen hat sich so viel Übermilch angesammelt, dass wir dann zweimal käsen müssen an diesem Tag. Die Morgenmilch wird deshalb auch nicht abgerahmt, sondern sofort verkäst, was feiste (fette) Käse gibt.

Rahm nimmt zum Alpende zu

Im Verhältnis zur Milchmenge rahmen wir

am Alpenfang weniger ab als gegen Alpende, wo wir wegen der abnehmenden Milchmenge sogar Milch sammeln, um alle zwei Tage das Kessi einmal voll zu bekommen.

In absoluten Zahlen ist die Rahmmenge im Juni jedoch wesentlich höher als im September und damit auch alle Arbeiten, die mit dem Buttern zusammenhängen.

Vom Rahm zur Butter

Wenn wir einen Hahn bei unseren Hühnern hätten, würde der uns wecken mit seinem „kikeriki“. Doch leider haben wir keinen Gockel, weshalb wir um halb fünf von unseren Weckern geweckt werden.

Während der Hirt die Kühe holt, beginnt in der Sennerei rege Betriebsamkeit. Benzinlampen werden angezündet, Feuer wird gemacht, Wasser aufgestellt, Melkzeuge zusammengebaut, Käse ausgepackt, gewogen und beschriftet, Milch „rübergelassen“ und dieses und jenes.

Ein langer Schlauch, vorher mit kaltem Wasser ausgespritzt, wird an eine Milchwanne geschraubt und mit dem ebenfalls kalt ausgespritzten Kessi verbunden. Dann heißt es „Milch ab“, der Verschluss wird geöffnet, die Milch fließt. Das Gefälle zwischen Milchwanne und Kessi ist gering, doch es reicht gerade. Manchmal muss man mit Ansaugen nachhelfen.

Kurz bevor die gesamte Milch auf diese Weise ins Kes-

si gelaufen ist, muss der Auslaufstutzen an der Wanne verschlossen werden. Jetzt liegt nur noch Rahm in der Wanne. Er hat sich während der Nacht langsam an der Oberfläche angesammelt. Die Milch wurde am Abend zuvor auf zwölf Grad herunter gekühlt. Durch die Milchkühlung werden die flüssigen Fettkügelchen der kuhwarmen Milch immer härter, eine Voraussetzung für eine gute Butterausbeute.

Ein schlechter „Rahmwächter“ ist einer, der es verpasst, den Hebel rechtzeitig zu verschließen. Es kommt dann schon einmal vor, dass der ganze Rahm ins Kessi verschwindet. Dann müssen die Verantwortlichen für den Käse höher wärmen, um noch einen Teil des Rahmes in den Käse zu bekommen. Rahm sollte jedoch, wenn erwünscht, vor dem Einlaben bei 38°C in die Milch eingeschmolzen werden. Ansonsten wird der Rahm in Prenten (hohe, ovale Kannen) abgefüllt und im Milchkeller gelagert.

Butterfass

Nun wird das Butterfass mit kaltem Wasser ausgespritzt und mit 60 Liter Rahm vom Vortag gefüllt. 24-stündiger Rahm lässt sich leichter verbuttern.

Die Einfüllmenge sollte maximal ein Drittel des Fassvolumens betragen, um eine ausreichende Fallhöhe für eine ideale Butterung zu erhalten.

Bei unserem Butterfass ist ein kleines Schauglas seitlich

angebracht. Wenn dieses Glas bei einer bestimmten Fassstellung mit Rahm bedeckt ist, müssen wir spätestens mit dem Rahm einfüllen aufhören. Manchmal haben wir sogar bis 70 Liter Rahm auf einmal verbuttert.

Durch die Mittelachse wird ein Schlagbrett geschoben. Wenn wir dieses Brett vergessen hatten, klappte das Buttern nicht. Nach dreißig Minuten war dann immer nur Rahm im Fass, zwar schon dickflüssiger, aber weit entfernt von Butter.

Der kleine Benzinmotor zum Antreiben des Butterfasses ratterte in der Sennerei. Um dem schrecklichen Lärm aus dem Weg zu gehen, warteten wir mit dem Anstellen des Motors, bis die Kühe gekommen waren und wir alle beim Einstellen mithelfen mussten. Während 30 bis 40 Minuten drehte sich nun das Butterfass. Die Kühe waren angebunden und die Sennerin eilte in die Käserei, um durch das Schauglas den Butterungsprozess zu beobachten.

Nach einigen Umdrehungen muss „gelüftet“ werden, vor allem, wenn der Rahm älter und reifer ist. Wenn der entstehende Überdruck nicht entweichen kann, fliegt der Überdruckstöpsel durch die Hütte, eine weiße Überraschung ist die Folge und es kann auch mal irgendwo klirren. Also, Vorsicht, lüften nicht vergessen!

Die drei Butterphasen

Phase 1 - Zuerst bildet sich Schaum, danach Schlagrahm.

Die Fettkügelchen liegen in den Schaumbblasenwandungen dicht nebeneinander.

Phase 2 - Durch die Schlagwirkung werden die Hüllen der Fettkügelchen zerstört. Das noch flüssige Butteröl klebt die Flöckchen zu Butterkörnchen zusammen.

Phase 3 - Die Körner vergrößern sich und der Schaum „bricht“ zusammen zur Buttermilch. Das Schauglas wird immer klarer. Das Butterschlagen geht in ein Plätschern über. >



Als es noch keine Motoren gab, war das Buttern Schwerstarbeit

Wilhelm Busch beschrieb einmal das Buttern in seiner eigenen, dichterisch-witzigen Form

„Gleichwie die brave Bauernmutter tagtäglich macht sie frische Butter. Des Abends spät, des Morgens frühe zupft sie am Hinterleib der Kühe mit kunstgeübten Handgelenken und trägt was kommt zu kühlen Schränken, wo bald ihr Finger leicht gekrümmt, den fetten Rahm, der oben schwimmt, beiseite schöpft, und so in Masse vereint im hohen Butterfasse.

Es kullert, pullert, quietscht und quatscht, wird auf und nieder durchgematscht, bis das geplagte Element, von Angst in Dick und Dünn sich trennt.

Dies ist der Augenblick der Wonne. Sie hebt das Dicke aus der Tonne, legt's in die Mulde flach, von Holz, durchknetet es und rückt's und rollt's und sieht, in frohen Händen hält'se die wohlgeratene Butterwälze.“



BESTENS GEEIGNET ZUR:

ZUCHT - MILCHPRODUKTION - MAST - MUTTERKUHHALTUNG

INFORMATION: TIROLER GRAUVIEHZUCHTVERBAND · BRIXNER STR. 1 · A-6020 INNSBRUCK
TELEFON 0043/(0)512/573094 · FAX 0043/(0)512/580216 · E-MAIL: grauvieh@lk-tirol.at

Wird das Fass **zu** früh abgestellt, enthält die abfließende Buttermilch noch kleinste Butterklümpchen, was eine schlechtere Ausbeute nach sich zieht. Wird das Fass zu spät abgestellt, überschlägt die Butter, große Klumpen entstehen mit eingeschlossener Buttermilch. Diese Butter ist weniger lang haltbar und fängt bald an, sich zu zersetzen (nach Duosch Regi, 1984).

Wenn es im Butterfass zu plätschern beginnt, ist das ein Zeichen, den Antriebsriemen auf die Leerwelle zu schieben, um den Motor ausschalten zu können.

Butterwaschen und Butterkneten

Das Butterfass steht still. Der Deckel wird geöffnet. Butterkörner schwimmen auf der Buttermilch. Durch das Lüftungsloch wird sie durch ein Sieb abgelassen, einfach auf

den Sennereiboden, und von dort in den Abflusskanal, hinaus auf die Weiden.

Schweine gibt es schon lange zu wenig auf Rischuna, sodass ein Großteil der täglich anfallenden Molke sinnlos vergeudet wird. So auch die Buttermilch. Erst gegen Alpende, wenn die Milchmenge abnimmt und die Schweine schon größer sind, sammeln wir auch die Buttermilch, um sie zu verfüttern.

Die Buttermilch wird abgelassen, das Fass mit kaltem Wasser zu einem Drittel gefüllt, das Schlagbrett herausgenommen und der Deckel zugeschraubt. Mit der Hand muss das Fass 20 bis 30 Mal gedreht werden, bis der erste Waschgang vorüber ist. Das Waschwasser wird über ein Sieb durch das Lüftungsloch abgelassen. Dieser Vorgang wird noch zweimal wiederholt, bis das Waschwasser annähernd klar ist und alle Buttermilchreste aus-

gewaschen sind, denn Buttermilch ist eine ideale Brutstätte für Mikroorganismen.

Nach dem letzten Waschgang wird das Fass nochmals verschlossen und rhythmisch so gedreht, dass man das Butterpoltern im Fass spüren und hören kann. Die Butter wird vorgeknetet. Bei zu schnellem Drehen würden sich die Butterklümpchen an die Fasswand legen und nicht aufeinander fallen, das gewünschte Vorkneten würde ausbleiben.

Die Butterklumpen, nach 20 bis 30 Umdrehungen deutlich „gewachsen“, werden mit kalten, nassen Händen für 24 Stunden in gewässerte Holzgebßen gelegt. Frisch geschlagene Butter ist oftmals zu weich und lässt sich nur mühsam bearbeiten.

Eine anstrengende Arbeit

Wir kneten nun die fertige Butter auf einem kalten Holztisch bei fließendem Wasser, um die restliche Buttermilch zu entfernen. Das Butterkneten sieht leichter aus als es ist. Es erinnert an das Hefeteigkneten, aber nur auf den ersten Blick. Butter darf nämlich nicht so geknetet werden wie Hefeteig, sie soll mit den Handballen berührt, mit den Fingern gelenkt und kurz und kräftig, nicht schmierend zusammengedrückt werden.

Wie viele Flüche sind schon an kalten, einsamen Buttertischen über die Lippen gekommen, wenn die Finger steif wurden und Gelenke schmerzten wegen stundenlan-

ger, gleicher Bewegungen unter kaltem Wasser, wenn die Butter so weich war, dass man sie leichter als Butteröl in Flaschen hätte abfüllen können, wenn das Fass einige Minuten **zu** lang lief und die Butter überschlagen war, sodass die Buttermilch beim besten Willen nicht herausgeknetet werden konnte oder wenn die Butter ständig am Knetisch und Händen klebte und verschmierte, dass man schier wahnsinnig wurde?

Zwanzig Kilo Butter kneten dauert ungefähr eine Stunde, mit wiegen, formen und verpacken. Vor einigen Jahren war das von den Bauern gewünschte Portionsmaß ein Ster. Dieses Maß ist schon recht alt, es tauchte schon im Jahre 1645 in einer Urkunde auf, wo es um die Satzung und Alprechte der Alp Rischuna ging. Heute wird ein Ster mit sechs Kilo gerechnet. 1991 verpackten wir jedoch nur noch halbe Ster, also Päckchen zu drei Kilo in Pergamentpapier.

Fast nur für den Eigenverbrauch der Bauern

Butter musste von Rischuna 800 Höhenmeter hinunter getragen werden und es war leichter, dem einen oder anderen Bauern, wenn sie mit Familie oder Freunden die Alp besuchten mehrere kleinere Portionen mitzugeben.

Die Alpbutter von Rischuna wird in der Regel nicht an Weiterverarbeiter verkauft.

Die Bäuerinnen und Bauern sind sich der besonderen Qualität ihrer Butter weitgehend bewusst und verbrauchen sie frisch, eingefroren oder eingesotten in den eigenen Haushalten. Nur ein kleiner Teil wird an Bekannte verkauft.

Es ist schon ein Frust, wenn man versucht, auf der Alp beste Butter in Handarbeit herzustellen und dann erfährt, dass sie an Großmolkeereien verkauft wurde, um dort weiterverarbeitet **zu** werden. Qualität hin oder her, das ist einfach traurig und beschämend.

Auf unserer Alp gab es immer wieder Probleme mit dem Buttertransport ins Tal. Obwohl sich die Bauern bemühten, ihre Butter möglichst oft und frisch von der Alp zu holen, gab es immer wieder Engpässe wegen fehlender Absprachen. So kam es vor, dass zu viel Butter auf der Alp lagerte, weil die Bauern seit Wochen bei schönstem Wetter am Heuen waren oder dass zu wenig Butter oben war und Bauern umsonst den Weg zur Alp angetreten haben (obwohl man nie umsonst auf eine Alp gehen kann).

Seit dem Seilbahnbau ist das Butterholproblem gelöst. Einmal pro Woche gibt es einen Transport ins Tal, ohne dass ein Bauer auf die Alp kommen muss.

Die Buttermengen der letzten 40 Jahre

Die Käserechnung der Alp Rischuna zeigt, dass in



Butter muss sehr gut geknetet werden

den letzten 40 Jahren in absoluten Zahlen annähernd gleich viel Butter jährlich hergestellt wurde, obwohl die Milchmenge beständig anstieg. Durchschnittlich gibt heute eine Kuh auf Rischuna 200 Liter mehr Milch im Sommer als vor 40 Jahren.

Wie viel Kilogramm Milch ein Senn für ein Kilogramm Butter brauchte, war lange ein Kriterium für seinen Ruf und sein Ansehen. Dies ist heute nicht mehr in dem Maße der Fall.

Um das Jahr 1970 herum kam die Wende. Bis dahin wurden ca. 35 Liter Milch für ein kg Butter gebraucht, ein übliches Maß auf den Alpen in dieser Gegend. Danach wurde jedoch immer weniger abgerahmt, die Milch jünger verkäst, der Käse war fetthaltiger. Heute wird fast doppelt so viel Milch gebraucht als früher, um ein kg Butter zu erhalten.

Quellen und Literatur:

Albin Placi: *Mündliche Mitteilung*, 1988.

Busch Wilhelm: *Gesamtwerk, Regi Duosch: Milchverarbeitung. Unterlagen zum Sennereikurs am Plantahof*, 1984. ■

*Zum Autor:
Dipl.-Ing. Martin Bienerth ist freier Journalist und Bildjournalist zu den Themen Alpwirtschaft, Milchwirtschaft und Berglandwirtschaft. Von 1982 bis 2001 Hirn und Senn auf Schweizer Alpen und seit 2001 Pächter der Sennerei Andeer in Graubünden.*