

Südschwarzwälder Bauernbutter

Eine handwerklich hergestellte Spezialität stirbt aus

So war es:

Erinnerungen aus den 1950er Jahren bis in die heutige Zeit von Max und Ursula Schneider vom Drehbachhof auf dem Schauinsland im Münstertal.

Im landwirtschaftlich geprägten, mit steilen Berghängen versehenen Münstertal herrscht die »Grünland«-Bewirtschaftungsform vor. Das bedeutet, dass Nutztiere (überwiegend Kühe, wenige Ziegen) im Sommer Gras, Heu und Öhmd (der zweite Schnitt) fressen und im Winter bzw. ganzjährig Schrot und Mineralfutter zugefüttert werden. Aus der anfallenden Milch werden verschiedene Erzeugnisse hergestellt:

- Frischmilch in geringen Mengen, meist an die Nachbarn ab Hof verkauft,
- verschiedene Frischkäse aus Voll- und Magermilch,
- Butter und
- gereifte Käse in geringen Mengen in den Sommermonaten.

In den 1950er Jahre gab es noch etwa fünfundsiebzig Höfe im Obermünstertal (damals ca. 1100 Einwohner), die Butterherstellung betrieben. Ende der 1960er Jahre bis Mitte 1970 begannen größere Höfe, ihre Milch an die damalige Breisgau Milch (jetzt Schwarzwaldmilch) in Freiburg bzw. an die Milchzentrale Lörrach abzuliefern. Die Folge war ein deutlicher Rückgang der Gesamtbuttermenge im Ort, jedoch auch eine große Arbeitserleichterung für die betreffenden Bauern. Ende der 1970er Jahre gaben erste Höfe, bedingt durch den landwirtschaftlichen Strukturwandel, die Landwirtschaft auf oder stellten auf Fleischerzeugung um. Es blieben etwa dreißig Höfe mit Butterherstellung übrig. Ende der 1990er Jahre waren es nur noch fünfzehn Höfe – und heute nur noch ein einziger, letzter Hof!

Zur Butterherstellung wurde die am Morgen und am Abend gemolkene Milch durch eine Zentrifuge gelassen, die entweder mit der Hand oder elektrisch angetrieben wurde. Der Rahm wurde in einem Steingutgefäß mit Deckel im Brunnen unter fließendem Quellwasser bei konstanten 8°C (im Sommer) zwischengelagert. Im Winter wurde das Gefäß wegen der Kälte in der Küche gelagert, in der es nicht so warm war wie heute. Da entsprechend der Jahreszeit mehr oder weniger Milch anfiel, musste in einem zwei- bis drei Tages-Rhythmus gebuttert werden. Es gab auch Höfe, die nur an einem Tag in der Woche, am Tag vor dem Markttag, butterten. Dann hatten sich die in dem Rahm natürlich vorkommenden Milchsäurebakterien vermehrt, der Milchzucker wurde in Milchsäure umgewandelt. Das war die so genannte Sauerrahmbutter.



Schon in den 1950er Jahren wurden der Fettgehalt bzw. die Inhaltsstoffe jeder Kuhmilch von der staatlichen Milchkontrolle ermittelt. Die Herstellung der Butter fand im Holz- oder Stahlbutterfass mit zwanzig Litern Fassungsvermögen, in das aber nur zehn Liter Rahm eingefüllt wurde, statt. Durch die im Fass fest montierte Haspel drehte sich das Fass elektrisch oder per Hand um die eigene Achse. Der Herstellungsprozess für ein Pfund Butter dauerte etwa zwanzig Minuten, man benötigte etwa zehn bis zwölf Liter Milch. Die weiche Butter wurde unter fließendem, kaltem Wasser etwa zwei Minuten geknetet, bis keine milchige Flüssigkeit mehr austrat. Auf einer geeichten Waage wurde genau ein Pfund oder ein halbes Pfund abgewogen und in ein Modell gedrückt.

Das Modell wurde zuerst in warmem, danach in kaltem Wasser ausgespült, was bezweckte, dass die eingepresste, frische Butter nicht am Modell haften blieb. Egal ob Pfund- oder halbe Pfundmodell, jedes war mit verschiedenen, in den Boden geschnitzten Motiven wie Blumen oder Tiere verziert. Dies ermöglichte Insidern die sofortige Erkennung des Hofes bzw. der Herstellerfamilie. Nach dem Befüllen der Modells mit der Butter wurde jeweils auf der Längsseite leicht geklopft, das Modell umgedreht und die Butter ins fließende Wasser des Brunnens gestürzt, das als Aufbewahrungsort für die hergestellte Butter bis zum Markttag bzw. dem Tag der Auslieferung diente. Am Verkaufstag wurde die Butter in der Frühe in Pergamentpapier eingeschlagen. Das Papier war mit einem Aufdruck »Deutsche Landbutter« versehen. Zusätzlich wurde das Papier mit einem Stempel der Herstellerfamilie gekennzeichnet. Transportiert wurde die Butter in einer massiven Holzkiste.

Es gab verschiedene Möglichkeiten die Butter zu verkaufen: am Marktstand, bei Auslieferung an Stammkunden in Privathäuser, Gaststätten und Einzelhandel oder bei Sammelstellen eines Zwischenhändlers. Einige kleinere Höfe produzierten hauptsächlich zur Selbstversorgung, etwas größere Höfe mit Nachbarschaftsverkauf.

Selten wurde die Butter ausgelassen, lieber mit einem kleinen Rabatt gegen Ende des Marktes verkauft. Bei größeren Mengen im Sommer wurde, je nach Verfügbarkeit einer Tiefkühlung, Butter eingefroren. Aus der Menge, die nicht verkauft bzw. eingefroren werden konnte, wurde Butterschmalz hergestellt. Butter kann man das Wasser entziehen und sie in dieser Weise für Monate haltbar machen. Im alemannischen Dialekt wird die langsam, bei nicht zu großer Hitze in einem Topf auf dem Herd ausgelassene Butter »Anken« genannt. Im Münstertal jedoch gibt es keine Unterscheidung. Hier haben Butterschmalz und Butter die gleiche, männliche Bezeichnung »der Anke«. Jedes Haus im Münstertal hat einen Hofnamen, einer davon »s' Ankebure«. Aufgehoben wurde das Butterschmalz in lichtundurchlässigen, mit einem Tuch verschlossenen Gefäßen (»Ankenhäfen«) im Keller. Der dunkle Satz (goldbraun gewordenes Molkeneiweiß), der beim Auslassen entsteht, die »Ankenbutter«, war ein beliebter Brotaufstrich. In der Küche wird zu vielen Gerichten eine mehr oder weniger gebräunte Butter serviert, die in der Küchensprache »beurre noisette« genannt wird.

So ist es:

Die landwirtschaftlichen Verhältnisse haben sich gewaltig geändert. Heute wird von den Milchviehbetrieben im Haupterwerb die gesamte Milchmenge an die Schwarzwaldmilch abgeliefert. Die Nebenerwerbsbetriebe haben fast alle aufgehört zu melken; sollten sie noch Rinder halten, werden sie als Mutterkuhherde zur Fleischerzeugung gehalten. Sehr viele Landwirte haben auf Ziegen- oder Schafhaltung umgestellt. Unser Nachbarhof »s' Brandebure«, der unser Haus über fünfzig Jahre mit Butter belieferte, hat letztes Jahr die Butterherstellung eingestellt. Das ist wirklich jammerschade, nachdem auf unseren Impuls hin, wir hatten in der Bretagne Urlaub gemacht, die erste Salzbutter im Münstertal hergestellt wurde. Die Auflagen und Anordnungen von allen möglichen Ämtern, zusammen mit der vielen Arbeit, haben die Landwirtschaftsfamilie bewogen, die Herstellung aufzugeben. So stirbt eine regionale Spezialität und ein Kulturgut aus! Das Problem ist, dass man nicht so einfach sagen kann: ich stelle jetzt Butter her. Man braucht Kühe, die jedes Jahr ein Kalb bekommen müssen, gutes Grünfutter, Zeit für die Heuernte im Sommer, es muss ganzjährig (jeden Tag!) mit hoher Melkhygiene gemolken werden, man braucht Schweine und Kälber zur Verfütterung der anfallenden Magermilch – und das handwerkliche Geschick und die Räumlichkeiten zur Butterherstellung.

Foto: Elisaveth Patrikiou für Spielweg Romantikhotel