

# Alles in



*Butter – ein Naturprodukt mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten, aber auch mit technologischen Schwierigkeiten.*

Butter ist ein beim Verbraucher positiv besetzter Geschmacksträger und gilt als Symbol für hohe Qualität und einen besonderen Genusswert. Die Verarbeitung von Butter vor allem als Ziehfett ist jedoch nicht ganz einfach.

Butter als Geschmacksträger wird von den meisten Verbrauchern im Gebäck identifiziert und besitzt ein überwiegend positives Image. Im Gegensatz zu Margarine ist Butter ein reines Naturprodukt, das aus dem Rahm der Milch gewonnen wird. Butter als Backzutat bei der Teigbereitung gilt als technologisch unproblematisch, da die zugesetzte Butter vergleichbare Wirkungen im Teig und Gebäck besitzt wie Backmargarine. Problematisch wird ihr Einsatz dann, wenn Gebäcke mit Butter touriert werden sollen. Die Ursache dafür liegt in der Natur begründet. Butterfette besitzen einen vergleichsweise niedrigen Schmelzpunkt, bei rund 36 °C ist sie vollkommen aufgelöst. Das macht es nicht einfach, sie als Tourierfett einzusetzen, denn neben der Wärme in den meisten Produktionsbetrieben sorgt auch der Druck beim Durchlaufen eines engen Walzenspalts beim Ausrollen für ein unkontrolliertes Schmelzen der Butter. Dennoch setzen immer mehr Betriebe auf den Einsatz von Butter als Tourierfett, denn die geschmacksgebenden Eigenschaften des Naturprodukts werden als größerer Vorteil bei der Vermarktung gesehen. Überzeugte Butteranwender finden sich auch bei den Teiglingsherstellern. Neben Hiestand, der bereits früh mit Butter als Zutat warb, arbeitet auch Wolf Butterback, Fürth, mit frischer Markenbutter, sogar ausschließlich. Dies hat nach Aussagen von Betriebsleiter Ernst Stengel zwei ausschlaggebende Gründe: „Die ausschließliche Verarbeitung von frischer Markenbutter ist ein klares Qualitätsmerkmal in der Teigbereitung. Nur durch Butter kann diese hohe Geschmacksqualität erzielt werden. Zudem hat Butter den Vorteil, dass die Produkte nach dem Backen länger frisch bleiben. Gerne nehmen wir dafür den höheren Aufwand in der Verarbeitung in Kauf.“

## Vom Rahm zur Butter

In Deutschland werden jährlich rund 420.000 t Butter produziert. Der Großteil landet als Aufstrich auf Brot. Jährlich verzehrt der statistische Durchschnittsdeutsche etwa 26 Päckchen Butter à 250 g. Um 1 kg Butter herstellen zu können, benötigt man ungefähr 25 l Milch oder 2,5 l Rahm. Ein Separator trennt auf rein physikalischem Weg das Milchfett von der Milch. Der daraus entstandene Rahm wird erhitzt und je nach Buttersorte vorgeeift. Anschließend wird er in einem rotierenden Zylinder (Butterfertiger) geschlagen, so trennen sich die Butterkörner von der Buttermilch. Anschließend werden die Butterkörner so lange geknetet, bis auch der letzte Rest an Buttermilch abgeschieden ist. Deutsche Butter enthält 82% Milchfett und höchstens 16% Wasser. Betrachtet man den Energiegehalt von Butter im Vergleich zur Margarine, so gibt es keine Unterschiede. Ein Teelöffel Butter oder Margarine enthalten je rund 40 kcal.

## Ein echter Star!

*Kleine Außenabmessungen, große Backfläche - das ist unser Mini-Star. Seine hervorragenden Backergebnisse machen auch Sie zum "Star".*

**Mini-Star 2000**  
Rudolf Diesel Str. 3, 20087 Syke  
Tel. 04242-8567-0, Fax 8567-22  
www.julianmesstechnik.de

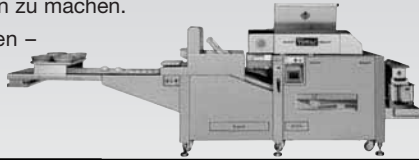
Herbert Stegmann  
Hilfsstraße 1  
Tel. 03461-4739

## Schon - Zeit schont Teig – spart Arbeitsgänge!

Der Teigbandformer V4-S.F.D. kann extrem weiche, vorgegarte und empfindliche Teige (über 180 TA) schonend ausformen, ohne die Struktur zu zerstören. Präzise Teigteilung nach Gewicht und Form – für kleine, große, runde, längliche und eckige Brot-Produkte.

Ideal für schnelleren Arbeitsablauf, vielseitige Nutzung, um mehr aus Brotteigen zu machen.

Wollen Sie mehr wissen – Infos kommen sofort!



**RHEON**

RHEON AUTOMATIC MACHINERY GmbH  
Tel. 0211/4719 50 • Fax: 0211/42 41 29  
E-mail: de.info@rheon.com

Carlton Food-Technik GmbH  
Tel. 0211/326237 • Fax: 322090

Wir freuen uns auf Sie – Südback 2004: Halle 5, Stand 5.0.216

## BREZEL-SCHLING-ROBOTER

- Der erste wirtschaftliche Brezel-Schling-Roboter.
- Kompakt und fahrbar (Aufstellfläche ca. 5x1m).
- Nicht länger als Langroller mit Schlingtisch!!!
- Schlingt 1.500 Stück pro Std. mit nur einer Person.
- Nun auch mit bewährtem Strang-Langroller.
- Brezel, Stangen, Hörnchen etc. auf der gleichen Maschine!



**FREY** Frey Sondermaschinen  
**KANDEL** Bismarckstraße 30  
SONDERMASCHINEN / 18870 Kandel

Telefon: (0 73 75) 14 22 • Telefax: (0 73 75) 86 38

<http://www.frey-sondermaschinen.de>

Besuchen Sie uns  
Freiwilligkeitsaktion im Internet!

Besuchen Sie uns auf der Südback: Halle 4, Stand 4.0.246

# Butter

Neben Fett und Wasser enthält Butter auch noch rund 0,7% Eiweiß und eine Reihe von Vitaminen: Erwähnenswert sind hier Vitamin A (590 Mikrogramm/100g), Carotin (380 Mikrogramm/100g), Vitamin D (1,2 Mikrogramm/100g) und Vitamin E (2 Milligramm/100g). Damit ist Butter ein ernährungsphysiologisch durchaus als wertvoll zu kennzeichnendes Fett.

## Tourierbutter

Der Einsatz von Butter für Plunder- und Blätterteige ist aufgrund des niedrigen Schmelzpunkts nicht ganz einfach. Im industriellen Maßstab wird sie deshalb nur in gekühlten Produktionsräumen bei maximal 18 bis 20 °C verarbeitet. Diese Problematik kennt man auch bei Wolf Butterback. Ernst Stengel: „Die Konsistenz der Butter ist schwieriger zu handhaben als die von Margarine. So muss der Vorgang des Tourierens sorgfältiger ausgeführt werden, die Maschinen müssen exakter eingestellt werden, damit das Butterband nicht reißt.“ Auch die Basisteige werden kühl geführt und damit den Verarbeitungseigenschaften von Butter angepasst. Wer als Backbetrieb nicht über einen Kühlraum zur Butterverarbeitung verfügt, kann dies aber unter Beachtung einiger Tricks dennoch relativ unproblematisch tun. Die Basisteige sollten etwa eine Teig-

temperatur von 18 bis 20 °C haben. Die Butter sollte erst kurz vor dem Tourieren aus dem Kühlhaus genommen werden, und es ist empfehlenswert, den Teig nach jeder einzelnen Tour für rund 30 Minuten wieder ins Kühlhaus zu verfrachten. Das hört sich zunächst arbeitsintensiv an, muss es aber nicht sein, vor allem dann nicht, wenn eine größere Anzahl von Teigen touriert wird. Man muss lediglich seinen Arbeitsablauf auf die Anforderungen der Butter umstellen. Damit sich der Aufwand lohnt, muss auch das Marketing auf den Buttereinsatz eingestellt sein.

## Butter für Siedegebäcke

Im Siedegebäckbereich lässt sich Butter als Siedefett einsetzen, dann jedoch als wasserfreies Butterschmalz. Butterschmalz hat entgegen der weit verbreiteten Meinung einen recht hohen Rauchpunkt, der oberhalb von 200 °C liegt. Dadurch ist es bei einer um rund 10 °C abgesenkten Temperatur gegenüber sonst üblichen Frittierfetten in der Anwendung unproblematisch. Die Poren des Frittierguts schließen sich auch bei der Verwendung von Butterschmalz schnell, was für eine geringe Fettaufnahme der Gebäcke



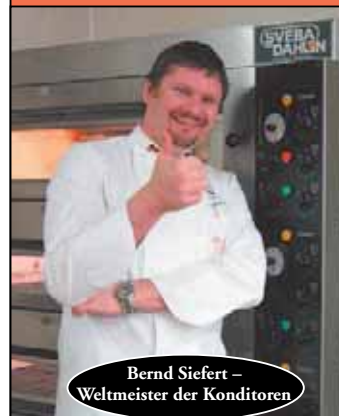
sorgt. Dennoch überträgt sich der Buttergeschmack auch hier auf die Produkte. Die Standzeiten von Butterfetten sind allerdings nicht so hoch wie die von speziellen Frittierfetten, auch sollte das Butterschmalz nach dem Frittieren und Filtern nicht in der Fettpfanne bleiben, sondern bis zum nächsten Einsatz kühl gelagert werden, so lässt sich die Standzeit merklich erhöhen.



Bei Wolf Butterback wird ausschließlich Markenbutter in Blöcken über Fettpressen in die Teigbänder eingebracht.

Anzeige

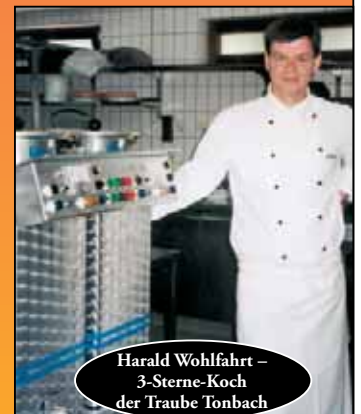
## Die Besten setzen auf Qualität ... und Sie?



Bernd Siefert –  
Weltmeister der Konditoren

Bernd Siefert, der Weltmeister der Konditoren setzt nicht nur bei seinen Produkten, sondern auch bei seinem Backofen auf Qualität. Der Etagenbackofen von **SVEBA DAHLIN** wird seinen höchsten Anforderungen gerecht.

Für den Sternekoch Harald Wohlfahrt ist Perfektion eine Selbstverständlichkeit – deshalb arbeitet er seit vielen Jahren mit der Schokoladen-Temperiermaschine 6T20C22 von **RICO**



Harald Wohlfahrt –  
3-Sterne-Koch  
der Traube Tonbach

**RICHTER**