



**NOVEMBER  
2024**

# Früher wie heute.

Nachhaltige Tipps und Ideen aus der „Gelebten Geschichte“

## **Butter selbstgemacht wie damals**

Im November spielte das Buttern in den ländlichen Gegenden von 1904 eine wichtige Rolle. Die Milchproduktion der Kühe ging zurück, und die Zeit begann, in der die Bauernhöfe intensiv Butter für den Winter herstellten.

### **Die Butterherstellung:**

In großen Holzgefäßen wurde die Milch über Nacht stehen gelassen, damit sich der Rahm absetzen konnte. Der Rahm wurde dann in ein Butterfass gegeben und durch kräftiges Schlagen oder Drehen so lange bearbeitet, bis die Butter von der Buttermilch getrennt war. Dies dauerte mehrere Stunden und kostete viel Kraft. Heutzutage reicht ein einfacher Mixer für die sonst zeitaufwendige Arbeit. Nach dem Schlagen wurde die frische Butter gesäubert und gesalzen, um sie länger haltbar zu machen. Die frisch hergestellte Butter wurde nach der Herstellung und der getanen Arbeit bei einem gemeinsamen Essen meist auf Brot serviert. Die handwerkliche Technik des Butterns war eine wichtige Fähigkeit in der Selbstversorgung und Vorbereitung auf den Winter um einen größtmöglichen Vorrat zum Überwintern anzusammeln.

Versuchen Sie es doch auch einmal zuhause selbst und mischen Sie noch Kräuter hinzu. So schmeckt die selbstgemachte Butter auf dem Brot besonders gut.



Freilichtmuseum  
am Kiekeberg

[kiekeberg-museum.de/monatstipps](http://kiekeberg-museum.de/monatstipps)