

Anker, Butter, Schmalz

von Dipl.-Ing. agr. Martin Bienerth



Die Butter wird aus dem alten Fass entnommen

Butter ist eine der bedeutendsten Lebensmittel. Auch auf den Alpen hat die Butterherstellung eine alte Tradition. Zur Geschichte der Butterherstellung und ihrer Bedeutung lesen Sie in folgendem Beitrag von Dipl.-Ing. agr. Martin Bienerth, der seit 1982 als Hirt und Senn auf Schweizer Alpen arbeitet.

„Anker“ stammt vom *althochdeutschen „Anche“ ab, das wiederum seinen Ursprung im lateinischen Wort „unguentum“ findet, was „Salbe“ bedeutet (Oesch, 1978).*

„Butter“ soll sich aus dem *griechischen „bourupov“ um das 10. Jh. herum ins Deutsche eingebürgert haben (Koenen, 1986).*

Von „Schmalz“ wird überall dort gesprochen, wo man es

gewohnt war; Butter zur längeren Haltbarmachung einzuschmelzen. Während man in den nördlichen Ländern Butter auch mit Salz haltbar machte, war in den Alpenländern das Einsieden weit verbreitet (Aeschbacher, 1989, Oesch, 1978).

Unter der allgemeinen Bezeichnung „Butter“ ist das ausschließlich aus Kuhmilch ohne Zusatz anderer Fette auf mechanischem Wege gewonnene und durch den Butterungsprozess sachgemäß verarbeitete wasserhaltige Milchfett zu verstehen.“ (Art. 91 der Schweizerischen Lebensmittelverordnung, 1978)

Zur Geschichte der Butter

- Butterherstellung in Krügen der Babylonier und Sumerer in der Zeit um 3000 v.Chr. (Oesch, 1978)
- „Wenn man Milch stößt, so macht man Butter“, sagt der Tempelbauer Salomo, König von Israel im 10. Jh. v. Chr. (Koenen, 1986)
- Butter als Arzneimittel bei den Griechen (Aeschbacher, 1989)
- Butter als Opfergabe bei den Skythen und Parther nach einer Erzählung des griechischen Arztes Hippokrates um 400 v. Chr. (Aeschbacher, 1989)

Die Kulturgeschichte der Butter reicht weit in die Vergangenheit zurück. Es ist anzunehmen, dass den Menschen Butter oder etwas ähnliches bekannt war, seit sie Kühe zur Milchgewinnung züchteten.

Doch damals wurde Butter nicht als Nahrungsmittel auf das Brot geschmiert, sondern als Opfergabe gebraucht oder fand als Salbe in der Medizin Verwendung. Aus dem 8. Jh. n. Chr. ist uns bekannt, dass gesalzene Butter als haltbarer Schiffsproviant bei nordgermanischen Stämmen beliebt war. (Oesch, 1978)

Erst vom 10. Jahrhundert an, als sich die Städte in der Schweiz zu entwickeln begannen und die Klöster Kupferkessel anschafften, um sie den Bauern gegen Käse und Butter zu vermieten, blühte die Butterwirtschaft auf. Butter wurde zur Handelsware. (Aeschbacher, 1989).

Frühes Buttern auf Grava und Rischuna

Auf der Alp Rischuna wurde nachweislich im 17. Jahrhundert gebuttert. Dies geht aus den Satzungen von 1645 hervor, in denen steht, dass ein Hüttenmeister unter anderem „... ein ster Schmalz und einen Züger ...“ als Lohn erhalten sollte.

Vermutlich wurde Butter in einem Stoßbutterfass hergestellt, eine damals gewöhnliche Art der Herstellung, die auch auf zahlreichen Abbildungen aus dem 16. und 17. Jahrhundert zu sehen ist. Solch ein Stoßbutterfass ist noch auf der Nachbaralp Calasa vorhanden.

In den Statuten der Alp Grava von 1894 wird berichtet, dass die Hüttenmeister die Pflicht hatten, dem Alppersonal unter anderem auch ein Tuch



für das Butterfass unentgeltlich zur Verfügung zu stellen.

„... Tücher für das Butterfass ...“ wurden auch in der Geschäftsordnung der Alp Rischuna aus dem Jahre 1907 erwähnt. Wofür diese Tücher damals verwendet wurden, ist mir noch nicht klar.

Als ich im Jahre 1987 das erste Mal auf der Alp Rischuna arbeitete, befand sich dort ein altes Butterfass noch in Gebrauch. Es war bereits so leck, dass wir mit Stoffresten versuchten, die vielen kleinen Ritzen zu verstopfen, die nicht durch das Wässern und Quellen zu Alpenfang verschwunden waren. Viel Rahm ging in jenem Jahr verloren. Ein Holzdeckel, der die kleine Füllöffnung des schmalen hölzernen Butterfasses verschließen sollte, wurde ebenfalls mit einem Tuch versehen, um eine größtmögliche Abdichtung zu erreichen. Ob die Tücher für das Butterfass vor hundert Jahren einem ähnlichen Zweck gedient hatten?

Das Buttern ist furchtbar. So viel Rahm geht jeden Tag verloren. Es ist traurig, wenn man sieht, wie der Rahm einfach im Abfluss verschwindet in einer langen Spul; die vom laufenden Butterfass her kommt. Das Butterfass ist alt und unpraktisch, weil man den Butter da so schlecht herausbekommt. Es hätte schon längst ein neues angeschafft werden müssen. Wie die vor uns das wohl gemacht haben? Jeden Tag flicken wir die Ritzen mit Lumpen. Und für die Qualität ist das sicherlich auch nicht

- Transporte
- Bauschutttaufbereitung
- Container
- Baumaschinen
- Erdbau
- Kranarbeiten
- Transportbeton
- Kehrmaschinen
- Sand, Splitt, Schotter
- Straßenwaschwagen
- Recycling & Entsorgung
- Schneeräumung

<http://www.derfeser.at>, e-mail: ernst.derfeser@derfeser.at

gut. Überall ranzelt es (Tagebuchaufzeichnungen, 1987).

Bartbutter

Gaudenz Barblan aus Vna, Landwirtschaftslehrer am Plantahof stellte am Anfang des 20. Jahrhunderts fest: „Ein schwerer Fehler belastet die Milchwirtschaft auf den Bündner Alpen durch die Butteraufspeicherung bis zum Schluss der Alpzeit. Eine Art Landesübel.“ (in: BB. Nr. 25 vom 21.6.1985). Der Gesamtverlust während eines Sommers durch dieses Landesübel bezifferte Barblan auf über 120.000 Franken.

Dass die Milchprodukte Käse und Butter auf den Alpen im letzten Jahrhundert eine wesentlich geringere Qualität aufwiesen als heute ist hinreichend bekannt und wurde auch von Joseph Spann in seinem Buch „Alpwirtschaft“ 1923 beschrieben.

„Man hat erfahren müssen, dass in Käse und Butter die bessere Handelsware im Tal, die geringere aber auf den Bergen hergestellt wird. Für die Butter kommt namentlich je-

ner Umstand in Betracht, dass sie häufig nicht jeden Tag zu Tal gebracht werden kann. Die richtige Art, die gewonnene Alpbutter zu verwerten, wäre, sie täglich oder wenigstens zwei- bis dreimal in der Woche ins Tal zu schaffen und preiswert als frische Alpbutter zu verkaufen.“ In der Arbeit „Sonderbare Butteraufspeicherung auf schweizerischen Sennalpen“, Südd. Landw. Tierzucht 1911, S. 367 ist angeführt, dass in Graubünden der Verlust an Butter durch das unsinnige Aufstapeln oft bis zu 10% betragen soll.

Schwieriger Buttertransport

Auf Rischuna war der Buttertransport von der Alp ein altes Problem. Während früher Butter erst gegen Alpende vom Berg geholt werden durfte, war der steile Fußpfad bis 1996 für viele ein Hindernis, öfters ihre eigene Butter ins Tal nach Hause zu tragen. Es gab immer wieder Reklamationen über „altes riechendes Schmalz“.

Luregn Giusep Derungs erzählte mir, wie das früher war *



A-3343 HOLLENSTEIN / YBBS
Wenten 18 A - Tel: 07445 / 488 Fax: 488-4

Freischneiden mit sauberem, alatem Schnitt



- Aste und Stauden bis zu 20 cm Durchmesser
- Arbeitsbreite: 5,5 Meter
- Arbeitshöhe 5,5 Meter
- Schnittbreite: 2 Meter

Freischneiden und Böschungsmähen

Straßensanierung mit STF 503

- speziell zur Herstellung der Verschleißschicht bei Neubautrassen
- verstellbarer Rotor fraßt bis 15 cm tief aus dem festen Straßenkörper
- Umweltschonend und naturnah
- Einfache Behebung von Fahrbahnschaden
- Bei allen Gesteinsarten anwendbar



Wir pflegen Ihre Forststraßen

FORST- u. GÜTERWEGSANIERUNG - KOMMUNALSERVICE

mit der Butter auf der Alp, als er noch Senn war: „Butter durften sie früher nicht von der Alp holen. Die ist dort geblieben bis in den Herbst. Dann ist sie ganz mit einem grünen Pelz überzogen gewesen. Das ist auf allen Alpen so gewesen. Ich mag mich noch erinnern, da gab es kein Pergamentpapier zum Butter einpacken. Da hat der Zusenn mit dem Messer so Ringe von der Rinde geschnitten, bis sie weg ging, die Rinde, und dann wurde die Butter in die runden Rindenplättli getan, das waren dann runde Butterformen, wie Käs oder Ziger. Ende Alp anfangs September war das dann eine große Biege. Und wenn du in den Keller gekommen bist, hast du oft nicht gewusst, ist das Ziger oder Kas, ein grüner Bart überall, das war die Butter. Unten hat man sie dann eingesiedet. Inwendig war er ganz räg, ganz grieselig.“

Die Geschichten von alterranziger Butter mit dickem

Schimmelpelz erzählten alle älteren Bauern und Sennen von Grava und Rischuna übereinstimmend. Es war normal. Butter diente in dieser Gegend nicht als Handelsgut. Alles wurde eingesotten, um in den langen Wintern von den großen Familien verbraucht zu werden.

In John Frödins Buch „Zentraleuropas Alpwirtschaft“ von 1941 habe ich die Entwicklung vom Produktionssystem Butter und Magerkäse zu Fettkäse und Butter gefunden. Es wird berichtet, dass Butter mit der Zeit nicht mehr an erster Stelle auf Alpen hergestellt wurde, wie es lange der Fall gewesen war. Ausländische Fette und Öle vedrängten die einheimische Butter auch in den entlegensten Talschaften. Käse würde sich außerdem bei richtiger Herstellung und Lagerung qualitativ verbessern, während sich gelagerte Butter ständig verschlechtert.

„... Sie nimmt eine gelbgrüne Farbe an, wird oft fleckig

und von Schimmelpilzen überzogen. Die Alpbutter, die auf Grund des Rohmaterials, der aromatischen, stark fetthaltigen Alpmilch von ausgesuchter Qualität, die beste Butter der Schweiz, ja sogar der Welt sein könnte, wird durch die allzulange Lagerung auf der Alp in ein Produkt, das spöttisch Bartbutter genannt wird, verwandelt. ...“

In der ehemaligen Hütte der Plauns, „tegia sura da Grava“, die 1966 nach nur 15-jährigem Bestehen von einer Lawine zerstört wurde, ist gebuttert worden. Das geht hervor aus der Versammlung der Alpbesitzer im April 1950, wo beschlossen wurde, „... Butterfass und Käsekessel doppelt einzurichten. ...“ (Protokoll) In den Trümmern des alten oberen Stafels von Grava konnte ich die Welle des ehemaligen Butterfasses finden, das sicherlich ein ähnliches Modell gewesen sein musste wie das der Alp Grava.

Von den Gebsen zu den Milchwannen

Im Protokoll der Versammlung der Alpgenossenschaft wurde 1949 erwähnt, dass der Milchverband Winterthur eine Einrichtung der neu zu erstellenen Sennerei in Rischuna mit einer Zentrifuge empfehlen würde. Der zu Rate gezogene Milchinspektor Curschals erläuterte, dass für ein gesundes Produkt eine Zentrifuge nach seiner Meinung zum Vorteil wäre.

Trotz aller Empfehlungen, auch von Seiten des Meliorationsamtes entschied sich die

Versammlung für eine Käse-
reieinrichtung mit Gebesen.

„Die Zentrifuge braucht einen Motor, und wenn dieser nicht funktioniert, sind die Mechaniker zu weit weg.“ (Protokoll). Am 24.02.1950 wird die Entscheidung gegen eine Zentrifuge und für Gebesen nochmals bekräftigt:

„Auf Wunsch der Alpge-
nossenschaft Rischuna hielt am Sonntag, den 19. Februar o. c. in Surcasti Herr alt Molkereinspektor Curschellas aus Chur einen Vortrag über Milchverwertung mit besonderer Berücksichtigung des Zentrifugalverfahrens. Anschließend nahm die Alpenossenschaft Stellung zur Frage Anschaffung einer Zentrifuge. Die großen Vorteile des Zentrifugalverfahrens wurden ausführlich dargelegt und auch anerkannt. Wichtige Gründe sprachen aber in unserem Fall gegen die Aufstellung eines Separators. Eine Handmaschine nahm zu viel Zeit in Anspruch und das genau in dem Moment, in dem das Personal sonst noch genügend beschäftigt war. Bei einem Separator für Kraftantrieb sind die Schwierigkeiten nicht minder. Von einer Wasserturbine kann infolge Wassermangel nicht die Rede sein. Für einen Benzinmotor müsste der Treibstoff den langen mühsamen Weg hinauf vom Personal getragen werden. Zudem sind in einer Alp, wo man stets mit Personalwechsel rechnen muss, zuviel maschinelle Einrichtungen immer eine gewagte Sache. Bei dem einen gehts, beim zweiten schon nicht

mehr; bald sind Störungen da, die zu großen Unannehmlichkeiten führen können. Weiter darf noch erwähnt werden, dass der neue Milchkeller zufolge seiner günstigen Lage, und genügend Ventilationsmöglichkeiten vorausgesetzt, einen ganz guten Aufstellungsraum für die Milch erwarten lässt. Aus diesen Gründen entschloss sich die Versammlung an dem laut Projekt vorgesehenen System festzuhalten. Eine Änderung der Pläne braucht somit nicht vorgenommen werden. Wir hoffen, dass auch der Milchverband Winterthur nach den gegebenen Umständen unsere Stellungnahme verstehen werde.“ (Blumenthal, Giuli, 1950).

Qualitätskontrollen

Im Jahre 1970 fand die Fusion der Alpen Grava und Rischuna statt. Milchkontrollen erfolgten immer häufiger auf den Alpen, so auch auf Alp Rischuna. Der Käsereinspektor Gion Meiler besuchte 1972 zusammen mit Herrn Joos die Alpen Seglias, Calasa, Grava und Rischuna, um dort die Milchen zu prämiieren.

Drei Jahre zuvor, den Bauern war ja die Situation auf der Alp bezüglich Butter bekannt, machte man sich in einer Versammlung Gedanken über den Bezug von Butter aus der Alp:

„Der Präsident macht die Alpbestöber aufmerksam, dass es von Vorteil wäre, wenn die produzierte Butter periodisch von der Alp abtransportiert würde, dies nicht so sehr we-

gen der im gegenwärtigen Augenblick geringen Subventionen, sondern vielmehr im Hinblick auf eine eventuelle Milchkontrolle. Wäre bei einer solchen Kontrolle zuviel

Butter in der Sennhütte vorhanden, gäbe es nämlich bei der Produktebeurteilung einen Punkteabzug, was aber nicht dem Senn, sondern den Bauern angelastet werden müsste.“

Mario Albin, ein junger Käser aus Lunschana, forderte 1986 die Ablösung des Gebesensystems. Zwei Milchwannen aus Edelstahl mit einem Fassungsvermögen von jeweils 400 Litern konnten angeschafft werden für einen Betrag, den der Verkauf der Holzgebesen einbrachte.

Zwei Jahre später konnte auch ein neues Butterfass günstig von der alten Dorfsennerei in Tersnaus gekauft werden.

Quellen:

- Aeschbacher, Chr.: Die Butter und ihre Tradition, 1989
- Barblan, Gaudenz, in Bündner Bauer, Nr. 25 vom 21.6.1985
- Blumenthal, Giuli: Brief vom 24.2.1950 an das Meliorationsamt
- Derungs, Luregn: Mündliche Mitteilung, 1991
- Frödin, John: Zentraleuropas Alpwirtschaft, 1941, S.366
- Koenen, Karl: Butter, 1986
- Latour, Gion Vigeli: Mündliche Mitteilung, 1988
- Oesch, W. Butterfabrikation, 1978
- Protokolle der Alpen Grava und Rischuna
- Spann, Joseph: Alpwirtschaft, 1923 ■



*Das „Gebesensystem“
zum Aufräumen der
Milch hat in Graubünden
ausgedient*

*Zum Autor:
Dipl.-Ing. agr. Martin
Bienerth ist Senn und
Hirte sowie freier
Journalist und Bild-
journalist zu den
Themen Alpwirtschaft,
Milchwirtschaft und
Berglandwirtschaft*