Lehrerinformation zum Versuch „Herstellung von Butter“

Traditionell wird Butter aus dem Fett (Rahm oder Schlagsahne) hergestellt, das sich nach einer Weile auf der Milch absetzt. Durch Schlagen wird das Restwasser heraus getrieben und die Fetttröpfchen ballen sich zu größeren Klumpen zusammen, so dass letztlich die Butter als fast reines Fett erhalten wird.

Bei der homogenisierten Milch ist ein derartiges Vorgehen nicht möglich, da sich kaum noch Fett absetzt. Eine Gewinnung einer größeren Rahmmenge aus Rohmilch wäre zudem recht aufwändig. Daher wird in diesem Versuch käufliche Schlagsahne verwendet, die in einem Glas kräftig geschüttelt wird.

Auch beim normalen Schlagen von Sahne kann es besonders bei heißem Wetter passieren, dass die Sahne zu Butter wird.