

Alles in Butter

Backe, backe Kuchen - und das mit vollem Geschmack und bestem Gewissen. Wie das geht? Mit Butter, die direkt aus der Region kommt.

Butter ist eines des feinsten Folgeprodukte der Milch. Nicht umsonst ist sie in Küche und Backstube gerne im Einsatz und sorgt bei Deftigem wie Süßem für unvergleichlichen Geschmack. Gerade beim Backen hat sich Butter seit jeher als sehr wertvoll erwiesen - mit ihr sorgt man bei Kuchen und Torten quasi für den „letzten Schliff“. Vollen Geschmack wie frisch von der Alpe - den bekommen Sie mit der Sutterlüty's Sennbutter. Seit mittlerweile mehr als zwei Jahren wird sie in der Sennerei Hittisau exklusiv für die Sutterlüty Ländlemärkte produziert.

In den „heiligen Hallen“

Hier kommt das Beste aus der Region im Butterfass zusammen. Wobei dieses schon



lange nicht mehr aus Holz und manuell zu bedienen ist. Moderne Technik hat auch in den Sennereien längst Einzug gehalten. So ist das Butterfass aus Nirosta-Stahl, den Rahm rührt ein Motor. „Wir produzieren

„

Der reine Geschmack bester Butter ist unvergleichlich.

hier im Jahr über 22.000 Kilo Butter. Das wäre ohne diese Technik nicht zu leisten“, erklärt Käsereimeister Mathias Greber. Und hier in den „heiligen Hallen“ der Sennerei Hittisau entsteht sie also: die Senn-



butter, mit der sich die Sutterlüty-Kunden das ganze Jahr hindurch auf reinen, natürlichen Geschmack freuen dürfen. Ehrlich und echt, so soll das Produkt sein - und das ist es auch. „Die Milch für unsere Butter kommt von Landwirten aus der Region und ist silofrei. Pasteurisiert oder homogenisiert wird bei uns nicht“, so Mathias Greber.

Ursprünglicher Geschmack

Mittlerweile geht die Hälfte der Jahresproduktionsmenge exklusiv an die hochwertige Qualitätsmarke der Ländlemärkte.

„Unsere Kunden schmecken den Unterschied und wissen den Wert eines b'sundrigen Produktes aus der Region zu schätzen“, sagt Philipp Giselbrecht, Sutterlüty-Marketingleiter.

Insgesamt arbeiten 69 Landwirte mit der Sennerei Hittisau zusammen. „30 davon beliefern uns das ganze Jahr über von Tal- und Alpbetrieben. 15 Landwirte sind reine Sommerlieferanten, 13 liefern nur im Winter. Die verbleibenden elf sind Tallieferanten“, erklärt

uns die Geschäftsführerin der Sennerei Hittisau, Barbara Reichenberger. Eine logistische Herausforderung, vor allem auch für den Tanksammelwagen, der die Lieferanten jeden Tag anfährt und dort das „Rohmaterial“ für die Sennbutter abholt - „tagesfrisch“ lautet die Devise.

Schonend und in aller Ruhe

In der Sennerei Hittisau angekommen, beginnt dann die Produktion. Aus Milch und Molke wird der Rahm gewonnen, der in aller Ruhe zu Sauerrahm reifen kann. Ist dies geschehen, geht es ran ans Butterfass. Hier wird die Buttermilch von der Butter getrennt. Wie das gemacht wird? „Der Rahm wird lange und mit viel Energie geschlagen“, so Käsereimeister Mathias Greber über diesen wichtigen Arbeitsschritt. Ein wahrer Kraftakt, der früher per Hand gemeistert werden musste. Heute erledigen diese Aufgabe Maschinen. Nach gut einer dreiviertel Stunde ist es dann so weit: die Butter „bricht“. Nach dem Waschen mit Wasser wird die Butter noch durchgeknet-

et, in Form gebracht und als krönender Abschluss in das umweltschonende Pergamentpapier verpackt. Und dann geht es hinaus in die Sutterlüty Ländlemärkte.

Genießen Sie den Unterschied

Und da liegt er dann im Kühlregal - der volle, reine Geschmack. Silofreie Milch, keine konservierenden Maßnahmen und schonende Herstellung sind nur drei Faktoren, die die Sutterlüty's Sennbutter so besonders machen. Und diesen Unterschied können Sie genießen: mit ihrem nächsten Stück Kuchen - frisch gebacken, noch warm aus dem Ofen, zu einer aromatischen Tasse Kaffee oder Tee.

