

Das Bauernmuseum Blankensee informiert

Gerührt oder geschüttelt – das Objekt des Monats Juli im Bauernmuseum Blankensee

Als ich heute kurz nach Tagesanbruch vom Melken der Kühe kam, hatte ich es zusammen mit dem Ertrag des gestrigen Tages auf stolze 21 Liter Milch gebracht. Das wird nun reichen, um auf gut ein Kilo Butter für den Verkauf zu kommen. Schließlich kommt morgen in den Nachbarort der Händler. Heute wird wohl das Wetter noch umschlagen, ich hoffe, die Butter wird bis zum Verkauf nicht schlecht. Auch wenn das Buttern jetzt im Sommer schneller als im Winter geht, begleitet mich ständig die Angst, dass die wertvolle Milch verdirbt. Wir brauchen das Geld. Außerdem fliegen wieder die Schmetterlinge. Unsere Jüngste hat die Aufgabe, jeden von ihnen zu vertreiben und zu verhindern, dass sich einer auf den Rahm setzt. In jedem Schmetterling steckt eine verwandelte Hexe, die Rahm oder Butter stehlen oder gar alles verderben will. Es macht mir Angst.

Ich muss noch warten, dass sich der Rahm absetzt und ein wenig „nachgereift“ ist. Der Rahm wird abgeschöpft und weiterverarbeitet. Die Kühe hingegen freuen sich später, wenn sie die überschüssige Buttermilch als Futter bekommen. Auf vielen Bauernhöfen stehen seit den 1880er Jahren für diesen Trennvorgang bereits Zentrifugen, die die Arbeit nicht nur erleichtern, sondern auch beschleunigen. Der Bauer kann demnächst eine Zentrifuge vom Schwager bekommen. Dann

heißt es kräftig kurbeln. Die Kinder werden mitmachen müssen. Heute wird es mit Sicherheit ans Buttern gehen. Ich muss noch mit dem traditionellen Stoßbutterfass arbeiten – eine sehr kräftezehrende Handarbeit für uns Frauen. Ich träume von einem Drehbutterfass, seit 1902 hat die Firma Miele die sogenannten „Buttermaschinen“ im Angebot. Es ist trotz der Arbeit ein erhebendes Moment, wenn nach langem Auf und Ab die Fettkügelchen anfangen zu verklumpen und endlich die Butter entsteht. Es braucht eine ganze Menge Zeit und Geduld, Fett und Wasser voneinander zu trennen. Frische Butter ist wirklich sehr köstlich! Auf meinem Hof wird die Butter ausschließlich aus Kuhmilch hergestellt, auf anderen Bauernhöfen auch aus der Milch von Schafen und Ziegen. Der fertigen Butter sieht man später an, ob die Kühe ausgewogenes, frisches und gehaltvolles Futter bekommen haben. In Jahren, wenn das Wetter uns übel mitspielt, ist das nicht immer einfach. Dann wird die Butter sehr hell in ihrer Farbe sein. Konnten unsere Kühe hingegen auf einer

saftigen Wiese fressen, wird die Butter schön gelb. Der Bauernkalender wird es uns verraten, viele dieser Weisheiten hat mir schon meine Großmutter beigebracht. Butter soll ja schon in der Antike bei den Griechen und Römern bekannt gewesen sein, die sie jedoch vorrangig für medizinische Zwecke verwendeten. Es wird angenommen, dass mit Sesshaftigkeit und Einführung der

Viehzucht der Mensch die Butterherstellung „entdeckte“, also vor ungefähr 6000 Jahren. Ab dem Mittelalter entwickelte sich die Butter zu einem wertvollen Handelsgut, sie wurde auf regionalen Märkten gehandelt, aber auch auf dem Seeweg transportiert. Dabei war das Haltbarmachen gar nicht so einfach. Ich habe gehört, dass sogar Butter mit Käse umhüllt wurde, um sie vor dem

schnellen Verderben beim Transport zu schützen. Die Nachbarin hat es von der Schwester des Kuhhirten: Der Butter-Meier war da und wird im Dorf eine Dampfmaschine aufbauen lassen. Es soll eine Dampfalkerei gebaut werden. Unsere Milch geht dann in die Molkerei, und wir werden irgendwann nicht mehr selber Buttern. Ich habe auch schon von Margarine gehört, die billig in Fabriken herzustellen

ist. Wenn ich es mir richtig gemerkt habe, hat Napoleon III. erstmals 1869 den Anstoß zu Erkundigungen für einen Butterersatz gegeben. Eigentlich einleuchtend, das Militär musste ja gepflegt werden. Und dann hat ja auch schon die gewaltige industrielle Revolution stattgefunden. Es wird wohl noch so weit kommen, dass wir nicht nur drei, sondern zwanzig Kühe haben, die von einer lauten, stampfenden Maschine gemolken werden. Und unsere Butter heißt dann womöglich dann „Landbutter“ – Welch unglaubliche Vorstellung! Liebe Leser, lassen sie sich doch heute Abend mal wieder eines der ältesten Lebensmittel schmecken. Was gibt es Leckereres als Butter auf einem frischen Brot. Vielleicht Bauernbrot? Guten Appetit und bis bald im Bauernmuseum Blankensee!

*Ihre Carola Hansche
Bauernmuseum Blankensee*



INFO

Bauernmuseum Blankensee
☎ 033731-800 11
www.bauernmuseum-blankensee.de
Öffnungszeiten:
Mi-Fr 10.00 – 12.00 Uhr/
13.00 – 17.00 Uhr,
Sa/So/Feiertag
13.00 – 17.00 Uhr
Detaillierte Infos zu den Angeboten auf der Homepage!

**Einfach mal reinschauen ...
Bauernmuseum Blankensee**

Paul Hänchen
Inh. Andreas Öhler



+ Schloss- und Schließtechnik, Schlüssel
+ Zylinderschlösser, Schlüsseldienst
+ Sperrschließungen, Schließanlagen

Beratung • Verkauf • Montage

Berliner Straße 30 · 14959 Trebbin
☎ 03 37 31-1 55 06 | Fax: 03 37 31-3 01 53
Paul.Haenchen@t-online.de

IMPRESSUM TREBBINER ANZEIGER – AMTSBLATT FÜR DIE STADT TREBBIN

Herausgeber und Verlag:
Heimatblatt Brandenburg Verlag GmbH, Panoramastraße 1, 10178 Berlin
Telefon (030) 28 09 93 45, Fax: (030) 57 79 58 18
E-Mail: redaktion@heimatblatt.de, www.heimatblatt.de

Objektleitung und verantwortlich für den Gesamthalt:
Ines Thomas

Vertrieb: Deutsche Post

Verantwortlich für den Inhalt des Amtsblattes:

Stadt Trebbin, Der Bürgermeister
Markt 1-3, 14959 Trebbin
Telefon (03 37 31) 84 20, Fax: (03 37 31) 84 257, www.stadt-trebbin.de

Die nächste Ausgabe erscheint am **19. August 2020**;
Anzeigen- und Redaktionsschluss ist am **6. August 2020**.