

Alpbutter

Paintg d'alp, Burro d'alpeggio, Beurre d'alpage

Kulinarische Schätze



graubünden VIVA

Das Wichtigste in Kürze

Alpbutter entsteht während des Alpsommers aus der Milch von Kühen, die auf den Alpen grasen. Sie gilt als charakteristisches Produkt der Bündner Alpwirtschaft und überzeugt durch ihr ausgeprägtes Aroma, ihre handwerkliche Herstellung und ihre enge Verbindung zur Berglandwirtschaft.

Alpbutter gehört zu den traditionsreichen Milch-erzeugnissen Graubündens und entsteht dort, wo Kühe während der Sommermonate auf den Alpen gesömmert werden. Grundlage ist die Milch von Tieren, die sich von Gräsern, Kräutern und Blumen der alpinen Weiden ernähren. Diese Vielfalt spiegelt sich im Geschmack wider und verleiht der Butter ihren eigenständigen Charakter. Typisch sind ein würziges Aroma und eine natürliche intensive Gelbfärbung.

Grundlage der Herstellung ist Rahm, der aus der Milch gewonnen und weiterverarbeitet wird. Traditionell geschah dies im Butterfass, heute kommen je nach Betrieb unterschiedliche Verfahren zum Einsatz. Für ein Kilogramm Butter werden mindestens 21 Liter Milch benötigt. Der

hohe Rohstoffbedarf macht deutlich, welchen Wert dieses Erzeugnis seit jeher besitzt.

In Graubünden ist Alpbutter eng mit der Verarbeitung von Alpmilch verbunden. Sie entsteht während des Alpsommers meist parallel zur Herstellung von Alpkäse. Die Verarbeitung muss dabei direkt auf der Alp erfolgen, vom Melken der Kühe bis zur Herstellung der fertigen Produkte. Lange diente Alpbutter vor allem der Versorgung der Bevölkerung, heute wird sie als regionale Spezialität geschätzt. Ob auf frischem Brot, in traditionellen Gerichten oder beim Kochen und Backen: Alpbutter steht für den Geschmack des Bündner Alpsommers und für ein Handwerk, das bis heute gepflegt wird.

Herstellung und Charakteristik

Die Eigenschaften von Butter werden wesentlich durch die Milch bestimmt. Alpmilch gilt als besonders aromatisch und weist im Vergleich zu Milch aus tieferen Lagen einen höheren Anteil an Kräutern im Futter auf. Dies beeinflusst Aroma, Farbe und weitere Eigenschaften der Alpbutter.

Für die Herstellung wird zunächst der Rahm von der Milch getrennt und anschliessend verarbeitet. Traditionell lässt man die Milch ruhen, damit sich der Rahm an der Oberfläche sammeln kann. Danach wird der Rahm mit der Rahmkelle abgeschöpft oder durch das Abfliessen der Magermilch in der Wanne von der Milch getrennt. Je nach Betrieb wird der Rahm vor der Weiterverarbeitung pasteurisiert oder roh verarbeitet. Nach einer Reifezeit wird er im Butterfass so lange bewegt, bis sich die Fettbestandteile zu

Butterkörnern verbinden. Anschliessend wird die Buttermilch abgetrennt und die Butter gewaschen, geknetet, geformt und gelagert.

Butter besteht zu rund 80 Prozent aus Fett. Daneben enthält sie Wasser, Milchzucker, Mineralstoffe, Proteine, fettlösliche Vitamine sowie natürliche Aromastoffe. Die kräftig gelbe Farbe jeder Alpbutter ist ein unverkennbares Merkmal und das Ergebnis der natürlichen Futtergrundlage. In Graubünden wird Alpbutter auf den Alpen von Hand und mit grosser Leidenschaft geformt.

Alpbutter



Kenner:innen wissen: Es braucht nicht mehr, als eine Scheibe Brot, um das volle Potenzial der Alpbutter auszuschöpfen.

Verwendung und kulinarische Bedeutung

Alpbutter wird in Graubünden traditionell vielseitig verwendet. Frisch hergestellt kommt sie häufig als Brotaufstrich auf den Tisch, oft ohne weitere Zutaten, damit ihr Eigengeschmack zur Geltung kommt. Daneben spielt sie in der warmen Küche eine wichtige Rolle. Sie dient als Grundlage zum Kochen und Backen, verleiht Teigen Geschmeidigkeit und wird zum Verfeinern von Saucen eingesetzt.

Auch in zahlreichen Bündner Spezialitäten ist Butter ein wichtiger Geschmacksträger. Sie gehört zur alpinen Alltagsküche ebenso wie zu festlichen Backwaren. Durch Einsieden lässt sie sich zudem zu Bratbutter verarbeiten, die sich für höhere Temperaturen eignet. Damit ist Alpbutter weit mehr als ein Streichfett und bis heute ein fester Bestandteil der Bündner Esskultur.

Kulinarische Schätze

Kultur und Geschichte

Die Butterherstellung hat in Graubünden eine lange Tradition. Bereits in der Römerzeit wurde im Alpenraum Alpmilch verarbeitet. Auch die Herstellung von Butter steht in dieser jahrhundertealten Tradition der Milchwirtschaft. Eine der frühesten schriftlichen Beschreibungen stammt aus dem 16. Jahrhundert: Der Engadiner Humanist Jachiam Bifrun schilderte die Herstellung von Butter aus Rahm und erwähnte dabei sowohl das Butterfass als auch die damals verwendeten romanischen Bezeichnungen für Butter und Buttermilch.

Über Jahrhunderte gehörte Butter zur bäuerlichen Selbstversorgung. Sie entstand auf Alpen, in Sennereien und auf Höfen als Teil der Milchverarbeitung und wurde vor allem für den Eigenbedarf hergestellt. Die Herstellung erforderte Erfahrung und gehörte während des Alpsommers zu den regelmässigen Arbeiten der Sennen und Sennerinnen.

Lagerung, Wandel und Gegenwart

Die begrenzte Haltbarkeit stellte die Alpen früher vor besondere Herausforderungen. Da Butter deutlich schneller verdirbt als Hartkäse, musste sie rasch verbraucht, verkauft oder haltbar gemacht werden. Auf abgelegenen Alpen wurde sie teilweise über Wochen gelagert, bevor ein Transport ins Tal möglich war. Historische Berichte beschreiben, dass Butter dabei ranzig wurde oder Schimmel ansetzte. Überschüsse wurden deshalb häufig eingesotten, wodurch sie länger haltbar blieben.

Heute sorgen verbesserte Hygiene, Kühlung und Transportwege für eine deutlich höhere und

gleichmässige Qualität. Gleichzeitig hat sich die Bedeutung der Alpbutter verändert: Aus

einem alltäglichen Versorgungsprodukt ist eine regionale Spezialität geworden. Während die Nachfrage nach Alpprodukten steigt, nimmt die Zahl der Milchkuhalpen in Graubünden in einigen Regionen zugunsten der Fleischproduktion ab. Die künftige Entwicklung der Alpbutter ist damit eng an die Zukunft der Bündner Milchkuhalpen geknüpft.

Alpbutter

Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur

www.graubuendenviva.ch
info@graubuendenviva.ch

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen.

Für weitere Inhalte besuchen Sie die Seite graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.

Kulinarische Schätze