

Geschüttelt, nicht

Wer selbst Butter machen möchte, braucht vor allem zwei Dinge: Geduld und ein gutes Gehör. Auf dem Ballenberg kann man es lernen.

TEXT: ANINA RETHER
FOTOS: HEINER H. SCHMITT

Eine skurrile Szene spielt sich in der Scheune des Bauernhauses Nr. 551 ab: Zwei Buben stehen mit geschlossenen Augen da, schütteln wie wild ein mit Rahm gefülltes Jogurtglas und kichern. Ab und zu halten sie sich die Gläser an die Ohren, lauschen konzentriert. «Ich höre noch keine Veränderung, und du?», fragt der elfjährige Alessandro seinen Bruder gespannt. Riccardo schüttelt erst den Kopf, dann nickt er plötzlich aufgeregt: «Jetzt tönt es, wie wenn ein dicker Klumpen hin- und herrutschen würde.» «Stopp, das ist der richtige Moment um aufzuhören!». Cécile Grossmann, die auf dem Ballenberg als Bäuerin und Tierpflegerin arbeitet, weiss, wovon sie spricht.

Im Rahmen des Jahresthemas «Hegen und pflegen für den Speisezettel» ist sie für den Milchtag zuständig und hat schon viele Besucher in die Herstellung von Butter eingeführt.

Zufrieden stellen die Brüder ihre Gläser auf den Holztisch vor ihnen. Doch noch ist die Arbeit nicht getan. Die milchige Flüssigkeit, die sich durch das Schütteln von dem soeben entstandenen Butterbällchen getrennt hat, muss rasch abgegossen werden. «Buttermilch wird sehr schnell sauer», erklärt Cécile Grossmann ihren Gästen aus dem Tessin. Mit einem Holzstäbchen pressen die Kinder deshalb nun auch noch den letzten Tropfen aus dem Butterbällchen und lassen es in eine Schüssel kaltes Wasser fallen. Fertig. Früher haben die Bauern nur einmal im Monat gebut-

tert, dann dafür den ganzen Tag. Ganz schön anstrengend muss das gewesen sein. Als Hilfsgeräte benutzten sie deshalb Stoss- oder Drehfässer und Butterschwinggläser, wie sie heute manchmal noch auf dem Flohmarkt zu

finden seien, weiss Cécile Grossmann.

Ob die Zeiten früher besser waren – darüber lässt sich streiten. Sicher hingegen ist: Sie waren karger. Noch vor 100 Jahren lebte rund jeder



Hegen und Pflegen So wirts gemacht

Das diesjährige Jahresthema auf dem Ballenberg heisst «Hegen und pflegen für den Speisezettel». Sie erfahren, wie aufwendig die Essenszubereitung war, als man noch nicht im Laden einkaufen ging. Auszüge aus dem Angebot: **Dienstag:** Was wurde in den Gärten und auf den Feldern angebaut? Was wurde daraus gekocht? Einblick in Garten und Küche. **Mittwoch:** Woraus macht man Butter? Und: Wie wird eine



FOTO: KEYSTONE

Kuh gemolken? Zusehen und selbst anpacken. **Freitag:** Wie wurden Tiere früher gehalten? Und heute? Besuch bei den Bauernhoftieren. Öffnungszeiten: jeden Tag 10 bis 17 Uhr bis 31. Oktober. Infos unter Tel. 033 952 10 30 oder: [link www.ballenberg.ch](http://www.ballenberg.ch)

gerührt

zweite Schweizer auf dem Land und erwirtschaftete sich sein täglich Brot im eigenen Stall und Garten. Da gabs noch kein Lädeli um die Ecke, keinen Lieferservice vor die Haustüre und keine gefüllten Regale – au-

sser denen, die mit Selbstgemachtem im eigenen Keller standen. Und das schmeckt ja bekanntlich am besten. Deshalb freuen sich Alessandro und Riccardo auch schon aufs Zvieri. «Heute gibt es Butterbrot...»



1 Vollrahm in ein leeres Jogurtglas giessen.

2 Gut verschliessen und rund 4 Minuten schütteln.

3 Hörkontrolle: «Stoppen, bevors klumpt» (Cécile Grossmann).

4 Buttermilch abgiessen.

5 Restflüssigkeit auspressen.

6 Bälleli in kaltem Wasser abkühlen.



Alessandro Casartelli (10, l.) beobachtet seinen Bruder Riccardo (8) beim Produzieren seines ersten Ankebälleli.