



Warenkunde

27. Oktober 2023

TÜV SÜD erklärt: Butter und ihre Alternativen

München. Wo früher im Lebensmittelgeschäft Butter und Margarine standen, finden Verbraucherinnen und Verbraucher heute die unterschiedlichsten Variationen. Vom veganen Butterersatz bis hin zu sogenannten Mischstreichfetten. Im Vorfeld der adventlichen Backsaison informiert TÜV SÜD über die Eigenschaften von Butter und Butter-Alternativen.



Laut Bundesanstalt für Landwirtschaft für Ernährung lag der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch von Butter, Milchfett- und Milchstreichfetterzeugnissen im Jahr 2022 bei knapp 5,3 Kilogramm. Damit ist der Verbrauch bei dieser Produktgruppe im Vergleich zum Vorjahr um 12,6 Prozent gesunken. Gleichzeitig hat die Nachfrage nach Butter-Alternativen in den letzten Jahren stark zugenommen. „Aber während das Lebensmittelrecht für Butter klare gesetzliche Vorgaben macht, sind für vegane Ersatzprodukte von Butter qualitätsbestimmende Merkmale noch wenig beschrieben“, sagt Dr. Andreas Daxenberger, Lebensmittelexperte der TÜV SÜD Management Service GmbH.

Wo Butter draufsteht, muss auch Butter drin sein

Was als Butter bezeichnet werden darf, ist in der sogenannten Butter-Verordnung gesetzlich geregelt. Sie darf nur aus Milch von Kühen, daraus unmittelbar gewonnener Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) hergestellt werden. Als Molke wird der bei der Käseherstellung zurückbleibende flüssige Anteil der Milch bezeichnet. Butter muss mindestens 82 Prozent Milchfett enthalten. Zugesetzt werden dürfen nur Salz, Jodsalz, Wasser unter Einhaltung der gesetzlichen Mengen und der Farbstoff Beta-Carotin (E 160a). Das Färben von Butter ist gesetzlich ausdrücklich erlaubt. Es dient dazu, jahreszeitliche Schwankungen des Rohstoffes Milch auszugleichen. Die Verwendung von Beta-Carotin muss im Zutatenverzeichnis angegeben werden. Dagegen ist die Zugabe von pflanzlichen Fetten oder Ölen ausgeschlossen. Butterschmalz – auch Ghee genannt – ist ein Sonderprodukt aus Butter. Bei der

Herstellung von Ghee werden Wasser, Milcheiweiß und Milchzucker durch Erhitzen und Zentrifugieren aus der Butter entfernt, sodass ein zum Braten und Kochen geeignetes Fett entsteht.

Margarine als Alternative

Die konventionelle Alternative zu Butter war bis vor wenigen Jahren die reine Margarine. Sie enthält kein Milchfett, sondern besteht aus pflanzlichen Zutaten, wobei ein geringer Anteil an Milchfett vom Gesetzgeber zugelassen ist. Die verwendeten Pflanzenöle oder -fette können durch geeignete Verfahren gehärtet werden, was aber im Zutatenverzeichnis kenntlich gemacht werden muss. Margarine kann Emulgatoren, Säureregulatoren, Vitamine und Aromastoffe enthalten. Der zulässige Wassergehalt ist auf maximal 16 Prozent festgelegt.

Veganer Butterersatz

Vor wenigen Jahren kam als neue pflanzliche Alternative die „vegane Butter“ auf den Markt. „Der Begriff Butter ist allerdings irreführend“, erklärt Dr. Daxenberger, „denn diese Bezeichnung ist Produkten aus Milch vorbehalten.“ Veganer Ersatz für Butter wird aus ausschließlich aus pflanzlichen Ölen und Fetten hergestellt. Die Zusammensetzung basiert typischerweise auf Sonnenblumen-, Soja-, Raps-, Palm- oder Kokosöl. Sie werden durch eine aufwendige Lebensmittelverarbeitung in eine butterähnliche Konsistenz gebracht. Der buttrige Geschmack und die Textur der Butter werden durch Aromen, Salz und Emulgatoren erzeugt. Vegane Butter eignet sich gut zum Schmelzen, Braten, Backen und als Brotaufstrich.

Gemischte Streichfette im Trend

Zudem gibt es noch die Mischstreichfette. Sie bestehen aus einer Mischung von tierischem Fett (in der Regel Butter oder Milchfett) und pflanzlichem Fett (normalerweise pflanzliche Ölen). Diese Produkte führen die Geschmacks- und Gebrauchsqualitäten von Butter und Pflanzenölen oder -fetten zusammen. Die Milchstreichfette enthalten mehr Milchfett als pflanzliche Öle. Die Pflanzenstreichfette enthalten mehr pflanzliche Öle als Milchfett.

Insgesamt können Verbraucherinnen und Verbraucher aus einer großen Produktvielfalt wählen und damit beispielsweise Fettgehalt, Geschmack und Streichfähigkeiten an ihre eigenen Wünsche und Bedürfnisse anpassen. Die technologische Vielseitigkeit der Butter ist auf Grund ihrer besonderen Molekülstruktur allerdings nur schwer zu erreichen. Alternativen können als funktioneller Ersatz von „echter“ Butter verwendet werden (siehe Tabelle). Sie kommen dort am besten zum Einsatz, wo der Geschmack von Butter gewünscht ist, der Anteil von tierischen Fetten reduziert oder auch der Preis der Speisen gesenkt werden soll.

Übersicht zu Butter und Alternativen

Produkt	Rohstoffe	Verwendung in der Küche
Butter	ausschließlich Milchfett	als Brotaufstrich; zum Backen und Kochen von herzhaften und süßen Speisen; Saucen, Feinbackwaren, Buttercremes; Basis für Kräuter- oder Knoblauchbutter, „Stich“ zur Verfeinerung von Gemüsen; „Lösungsmittel“ z.B. für echten Kakao
Butterschmalz	nur Butter (ohne die Molke)	vor allem in der internationalen Küche; Herstellung von Saucen, Verfeinerung von Gemüsen, seltener Feinbackwaren
Margarine	Pflanzenöle und -fette, (geringmäßig tolerierter Anteil tierischer Fette)	als Butter ersetzendes Fett in Backwaren und in feinen Backwaren, Brotaufstrich
Vegane Butter	ausschließlich Pflanzenöle und -fette	vegane Küche; Schmelzen, Braten, Backen und als Brotaufstrich
Misch-streichfette	tierische Fette und pflanzliche Öle/Fette	Brotaufstrich, laut mancher Herstellerangabe auch zum Backen oder Braten

Freiwillige Standards sorgen für Lebensmittelsicherheit

Sowohl bei Butter als auch bei Butter-Alternativen sollte die Lebensmittelsicherheit nicht zu kurz kommen. Neben den gesetzlichen Vorgaben werden privatwirtschaftliche Zertifizierungsstandards wie der IFS Food immer wichtiger. „Die freiwilligen Standards ergänzen die gesetzlichen Vorgaben um wichtige Qualitätsaspekte“, erklärt Dr. Daxenberger. Der IFS-Standard definiert beispielsweise Kriterien, mit denen die Qualität von Prozessen und Produkten und die Lebensmittelsicherheit im gesamten Herstellungsprozess von Butter und Butter-Alternativen gewährleistet und nachgewiesen werden kann. Die Anforderungen umfassen unter anderem die genaue Dokumentation der Verarbeitungsprozesse, die Eignung von Anlagen und Geräten, die Sauberkeit und Hygiene in den Produktionseinrichtungen, die Vermeidung von Kontaminationen mit Allergenen oder Fremdkörpern sowie die Lebensmittelkonformität von Verpackungen und die Einhaltung von Füllmengen. Und in ihren Audits überprüfen die Expertinnen und Experten von TÜV SÜD auch, ob die Kennzeichnung und die Rezepturen korrekt sind. Der Lebensmitteleinzelhandel fordert üblicherweise die Zertifizierung seiner Lieferanten nach IFS.

Weitere Informationen zum IFS Food und zu den Leistungen von TÜV SÜD im Lebensmittelbereich gibt es unter <https://www.tuv-sud.com/lebensmittel>.

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter www.tuvsud.com/pressemeldungen

Pressekontakt:

Dr. Thomas Oberst TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 23 72 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail thomas.oberst@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 26.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de