

„Stiftung Warentest“ untersuchte 35 Marken Die gute Butter – wie gut ist sie wirklich?

HINTERGRUND



[Stiftung Warentest](#)

[Was Sie
über Butter
wissen sollten](#)

MEHR
GESUND & FIT



Alle Testergebnisse in der neuen „test“ (ab heute im Handel)

Von wegen alles in Butter ... [Stiftung Warentest](#) hat 35 ungesalzene Butter-Marken getestet, davon 11-mal Bio-Butter. Das Ergebnis: Jede vierte war mangelhaft!

Unter anderem geprüft: der Geschmack der Butter, wenn ihr Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht war.

Ärgerlich: zu diesem Zeitpunkt schmeckte keine Marke mehr perfekt. Außerdem die mikrobiologische Qualität, Streichfähigkeit, Schadstoffgehalt und Verpackung.

Ergebnis: 20-mal gab's ein „gut“ – aber auch achtmal die Note „mangelhaft“, davon die Hälfte für teure Bioprodukte!

Der Grund für die schlechten Noten: Die Tester fanden bei der mikrobiologischen Untersuchung zu viele unerwünschte Keime – oder zu wenig nützliche, die in der Butter enthalten sein sollten.

Die Butter-Proben von Aldi (Nord/Süd), Greenfields, Plus und der Molkerei Schrozberg enthielten zu viele coliforme Keime.

Die Tester: „Nicht unbedingt gesundheitsschädlich, aber Zeichen mangelnder Hygiene.“ In den Bio-Marken von Andechser, Edeka und Rewe waren dagegen zu wenig Milchsäurebakterien (gut für Verdauung).

<http://www.bild.de/BILD/ratgeber/gesund-fit/2008/09/26/stiftung-warentest-butter/wie-gut-ist-sie-wirklich.html>

WELT  ONLINE

URL: <http://www.welt.de/wissenschaft/medizin/article2491816/Zu-viele-Keime-in-Butter-von-Aldi-und-Plus.html>

Ernährung

Zu viele Keime in Butter von Aldi und Plus

[\(24\)](#)

25. September 2008, 13:16 Uhr

In Butter auch von Aldi oder Plus lauern oft zu viele Darmbakterien. Unter den Sorten, die die Stiftung Warentest kritisiert, sind auch Bio-Produkte. Wer im Supermarkt zur "Deutschen Markenbutter" greift, hat nicht zwangsläufig gute Qualität im Einkaufskorb. Dabei gibt es gute Butter schon ab 87 Cent pro Stück.

Foto: DPA

Butter ist nicht gleich Butter



[mehr Bilder](#)

[Ernährungs-Irrtümer](#)

Deutsche wissen wenig über Ernährung

Fast jede vierte Butter hat bei einer Untersuchung der Stiftung Warentest schlecht abgeschnitten. Von 35 getesteten Sorten gaben die Qualitätskontrolleure acht Butterpäckchen die Note „mangelhaft“. Darunter waren auch vier Bio-Produkte. Der Grund für die schlechten Noten waren unter anderem Keime, die auf zu wenig Hygiene bei der Herstellung schließen ließen.

Drei Sauerrahmmarken seien aufgefallen, weil sie zu wenig Milchsäurebakterien enthielten, teilte die Stiftung mit. In den mildgesäuerten Buttern von Aldi Nord, Aldi Süd, Greenfields und Plus sowie in der Süßrahmbutter der Molkerei Schrozberg fanden die Tester zu viele Darmkeime. Die sind zwar nicht in jedem Fall gesundheitsschädlich. Trotzdem gehören sie nicht in die Butter und weisen auf mangelnde Hygiene hin. Das test-Qualitätsurteil lautet daher „mangelhaft“. Dass coliforme Keime vermeidbar sind, zeigen 24 Konkurrenzprodukte mit tadellosen mikrobiologischen Bewertungen.

Die Verbraucherorganisation Foodwatch forderte verbesserte Qualitätssiegel.

Weiterführende Links

- [EU-Wächter fahnden nach China-Milch in Keksen](#)
- [In Alkohol kann der Krebs lauern](#)
- [Pro Jahr nimmt jeder Deutsche ein Pfund zu](#)
- [Jeden Dritten kümmert seine Gesundheit nicht](#)

Nur 20 Buttersorten, darunter elf Bio-Produkte bekamen die Note „gut“. Eine Preisfrage war das nicht: Gute Butter gab es bereits ab 87 Cent das Stück. In mildgesäuerten Buttern mehrerer Handelsanbieter und in einer Süßrahmbutter fanden die Tester zu viele Darmbakterien (koliforme Keime), die aber nicht in jedem Fall gesundheitsschädlich seien. Die Untersuchung ist im Oktoberheft veröffentlicht.

„Preis und Qualität haben nichts miteinander gemein“, sagte Foodwatch-Sprecher Andreas Eickelkamp in Berlin. Die Aussagekraft des Qualitätssiegels „Deutsche Markenbutter“ sei zu gering. Foodwatch schlug vor, auch Hygiene bei der Qualitätsbewertung zu berücksichtigen.

Schlagworte

- [Berlin](#)
- [Butter](#)
- [Ernährung](#)
- [Stiftung Warentest](#)
- [Margarine](#)

Mit dem Test würden auch Grenzen des Bio-Siegels deutlich, sagte Eickelkamp. „Das Bio-Siegel regelt nur die umweltfreundliche Herstellung der Rohstoffe, macht aber keine Aussage über die Qualität der Produkte.“

In der Untersuchung von Stiftung Warentest war keine Butter optimal. Als beste mildgesäuerte Butter zeigten sich Berchtesgadener Land für 1,44 Euro und Sachsenmilch Die Gute für 98 Cent pro 250 Gramm. Bei der Süßrahmbutter treffen Liebhaber mit der Bio-Butter von Alnatura (1,79 Euro) eine gute Wahl. Und bei der Sauerrahmbutter liegt die Bio-Butter von Söbbeke (2,19 Euro für ein Stück) vorn.

NEWS - Druckversion

[drucken >>](#)

Butter **Jede Vierte „mangelhaft“**



25.09.2008

Butter macht das Leben lecker. Mit ihrem feinen Geschmack veredelt sie Speisen: das sonntägliche Frühstücksbrötchen, einen saftigen Marmorkuchen oder frische Pellkartoffeln. Doch nicht jede Butter ist ein Genuss. Von 35 Marken im Test waren acht „mangelhaft“.

Butter

- [Startseite Test](#)
- [Tipps](#)
- [Anbieter + Adressen](#)
- [Video zum Test](#)
- [Interview](#)

Alle Ergebnisse freischalten

Alle Ergebnisse freischalten

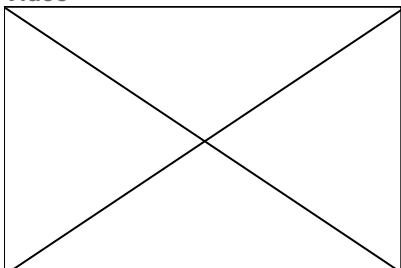
2,00 Euro

Vom Zufallsfund zum Industrieprodukt

Die Entdeckung der Butter geht angeblich auf einen Zufall zurück: Bauern hätten auf Reisen Milch dabei gehabt. Durch die Erschütterungen beim Reiten sei die Milch fest geworden. Ganz so einfach war es aber nicht immer. Bis ins späte 19. Jahrhundert war Buttermachen eine schweißtreibende Arbeit. Der Rahm wurde im Fass gestampft, bis sich Fett und Buttermilch trennten. Heute wird Butter natürlich längst industriell hergestellt.

Hygienemängel bei der Herstellung

Video



Mit der Hygiene steht es dabei jedoch nicht immer zum Besten: In den mildgesäuerten Buttern von Aldi Nord, Aldi Süd, Greenfields und Plus sowie in der Süßrahmbutter der Molkerei Schrozberg fanden die Tester zu viele coliforme Keime. Die sind zwar nicht in jedem Fall gesundheitsschädlich. Trotzdem gehören sie nicht in die Butter und weisen auf mangelnde Hygiene hin. test-Qualitätsurteil daher: „mangelhaft“. Dass coliforme Keime vermeidbar sind, zeigen 24 Konkurrenzprodukte mit tadellosen mikrobiologischen Bewertungen.

Preiswert: mildgesäuerte Butter

Die preiswerteste Butter ist mildgesäuerte Butter. Sie schmeckt mild-säuerlich bis aromatisch und passt zu Aufläufen, süßlich-säuerlicher Marmelade und mildem Aufschnitt. „Gute“ mildgesäuerte Butter gibt es schon ab 87 Cent je 250 Gramm-Stück bei Penny, Lidl, Norma, Rewe und Edeka. Die besten Gesamtnoten erhielten die Bergbauern Butter von Berchtesgadener Land (1,44 Euro) und Die Gute von Sachsenmilch (98 Cent). Beide schnitten mit der Note 1,9 ab.

Zu Süßem: Süßrahmbutter

Mit 1,19 bis 2,70 Euro je Stück ist Süßrahmbutter deutlich teurer. Feinschmeckern ist es das aber wert: Mit ihrem rahmigen Geschmack ist Süßrahmbutter ideal für Honigbrötchen, gedünstetes Gemüse und zum Kuchenbacken. Außerdem bindet sie Soßen besonders gut, weil sie kaum ausflockt. Die beste Süßrahmbutter liefert Alnatura für 1,79 Euro je Stück. Note: 1,9. Fast genauso gut: die BioBio-Butter von Plus für 1,65 Euro.

Zu Deftigem: Sauerrahmbutter

Zu Schinken, Wild oder Eintöpfen passt dagegen Sauerrahmbutter. Mit ihrem säuerlichen Aroma gibt sie deftigen Speisen den letzten Pfiff. Verantwortlich für das Aroma sind Milchsäurebakterien, die dem Rahm zugesetzt werden. Die Bio-Almbutter Andechser Natur, die Bio Wertkost-Butter von Edeka sowie die Biobutter von Rewe enthielten jedoch zu wenige der nützlichen Milchsäurebakterien. test-Qualitätsurteil: „mangelhaft“. „Gute“ Sauerrahmbutter liefern dagegen Söbbeke, Dennree und Grünes Land.

Kein Verlass auf „Deutsche Markenbutter“

Jede zweite Butter im Test nennt sich „Deutsche Markenbutter“. Molkereien, die dieses Siegel verwenden möchten, müssen eine Zulassung beantragen und die Butter monatlich von amtlichen Stellen kontrollieren lassen. Trotzdem garantiert die Güteklasse nicht immer höchste Qualität. Aldi, Plus, Rewe sowie die Molkerei Schrozberg verkaufen ihre „mangelhafte“ Butter genauso als „Deutsche Markenbutter“ wie die Testsieger Berchtesgadener Land und Sachsenmilch. Auf der anderen Seite haben auch Marken mit ungeschützten Bezeichnungen wie Weide-, Alpen- oder Fässchenbutter „gut“ abgeschnitten.

- **Tipps: So verwenden Sie Butter richtig**
 - **Alle Er Lagern.** Stellen Sie Butter im Kühlschrank ins Butterfach der Tür. Dann wird sie nicht so hart. Am besten in einer Dose aus Porzellan, Glas oder Kunststoff. So nimmt sie keine Fremdgerüche an.
 - **Einfrieren.** Sie können Butter auf Vorrat kaufen und einfrieren. Allerdings büßt sie dadurch Geschmack ein. Zum Kuchenbacken reicht das aber noch. Im Kühlschrank braucht Butter zwei bis drei Stunden zum Auftauen. Bei Raumtemperatur geht es schneller.
 - **Servieren.** Lassen Sie Butter nur so lange auf dem Tisch stehen, wie sie gebraucht wird. Besonders appetitlich sieht sie in Form von Locken oder Motivblöcken aus. Dabei hilft spezielles Werkzeug wie Butterroller und Ausstechformen.
 - **Variieren.** Mischen Sie Butter mit Gewürzen, Kräutern oder süßen Zutaten. Das bringt Abwechslung auf den Tisch.
 - **Anpassen.** Wählen Sie die Buttersorte je nach Gericht. Süßrahmbutter bringt den Geschmack von Gemüse, Kartoffeln und Honig besonders zur Geltung. Sauerrahmbutter rundet dagegen deftige Gerichte ab. Mildgesäuerte Butter passt gut zu säuerlich-süßem Aufstrich, Aufläufen und mildem Aufschnitt.
 - **Verwenden.** Zum Braten und Frittieren eignet sich Butter nicht. Bei hohen Temperaturen verbrennt sie. Besser: Butterschmalz oder Rapsöl mit Butteraroma.

- **Sparen.** Gehen Sie sparsam mit Butter und Margarine um. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt höchstens 15 bis 30 Gramm Streichfett pro Tag.
- **Umsteigen.** Wenn Sie Milchzucker nicht vertragen, können Sie auf laktosefreie Butter zurückgreifen. Die Butter Minus L enthält weniger als 0,1 Prozent Laktose und überzeugte im Test rundum. test-Qualitätsurteil: „gut“ (Note: 2,0).

[zurück zum Online-Test](#)

gebnisse: [Test Butter aus der Zeitschrift test](#)

Aldi Einkauf GmbH & Co. OHG

Postfach 10 01 52
45401 Mülheim an der Ruhr
Deutschland
Tel.: 02 08/9 92 70
Fax: 02 08/99 27 36 10
<http://www.aldi-sued.de>

ALDI Einkauf GmbH & Co. OHG

Postfach 13 01 10
45291 Essen, Ruhr
Deutschland
Tel.: 02 01/8 59 30
Fax: 02 01/8 59 33 18
<http://www.aldi-nord.de>

Alnatura

Produktions-u.Handels GmbH

Darmstädter Str. 63
64404 Bickenbach, Bergstr
Deutschland
Tel.: 0 62 57/9 32 20
Fax: 0 62 57/9 32 26 88
<http://www.alnatura.de>

Andechser Molkerei

Scheitz GmbH

Biomilchstraße 1
82346 Andechs
Deutschland
Tel.: 0 81 52/37 90
Fax: 0 81 52/37 91 01
<http://www.Andechser-Molkerei.de>

Campina GmbH & Co.KG

Postfach 31 51
74021 Heilbronn
Deutschland
Tel.: 0 71 31/48 90
Fax: 0 71 31/48 94 47
<http://www.campina.de>

Dennree GmbH

Hofer Straße 11
95183 Töpen
Deutschland
Tel.: 0 92 95/1 80
Fax: 0 92 95/9 14 11 01
<http://www.dennree.de>

Domspitzmilch e.G.

Postfach 120369
93025 Regensburg
Deutschland
Tel.: 09 41/4 60 30
Fax: 09 41/4 21 14
<http://www.domspitz-milch.de>

EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG

22291 Hamburg
Deutschland
Tel.: 0 40/6 37 70
Fax: 0 40/63 77 22 31
<http://www.edeka.de>

Hansa-Milch AG

Meiereiweg 1
23936 Upahl
Deutschland
Tel.: 03 88 22/5 00
Fax: 03 88 22/5 02 09
<http://www.hansa-milch.de>

Heirler Cenovis GmbH

Postfach 13 80
78303 Radolfzell am Bodensee
Deutschland
Tel.: 0 77 32/80 71
Fax: 0 77 32/80 72 01
<http://www.heirler-cenovis.de>

HUMANA MILCHUNION eG

32046 Herford
Deutschland
Tel.: 0 52 21/18 10
Fax: 0 52 21/18 13 00
<http://www.humana.de>

IDB Deutschland GmbH

Kerrygoldstr. 1
47506 Neukirchen-Vluyn
Deutschland
Tel.: 0 180 2/21 31 78
Fax: 0 28 41/8 88 02 89
<http://www.kerrygold.de>

Kaiser's Tengelmann AG

Postfach 10 06 55
41706 Viersen
Deutschland
Tel.: 0 21 62/10 50

Fax: 0 21 62/3 34 99
<http://www.kaisers-tengelmann.de>

Lidl Stiftung & Co. KG

Stiftsbergstr. 1
74167 Neckarsulm
Deutschland
Tel.: 0 800/4 35 33 61
Fax: 0 71 32/94 22 36
<http://www.lidl.de>

MGB METRO Group Buying International

GmbH

Postfach 23 03 62
40089 Düsseldorf
Deutschland
Tel.: 02 11/96 90
Fax: 02 11/9 69 23 24
<http://www.metrogroup.de>

Milchwerke

Berchtesgadener Land Chiemgau eG

Postfach 11 06
83448 Piding
Deutschland
Tel.: 0 86 51/7 00 40
Fax: 0 86 51/70 04 21
<http://www.molkerei-bgl.de>

Molkerei Meggle

Wasserburg GmbH & Co.KG

Megglestr. 6-12
83512 Wasserburg
Deutschland
Tel.: 0 80 71/7 30
Fax: 0 80 71/7 34 44
<http://www.meggle.de>

Molkerei Söbbeke GmbH

Amelandsbrückenweg 131
48599 Gronau-Epe
Deutschland
Tel.: 0 25 65/9 30 30
Fax: 0 25 65/93 03 60
<http://www.soebbeke.de>

Molkereigenossenschaft

Hohenlohe-Franken eG

Molkereistr. 2
74575 Schrozberg
Deutschland
Tel.: 0 79 35/9 11 50
Fax: 0 79 35/91 15 50
<http://www.molkerei-schrozberg.de>

Niederländisches Büro

für Milcherzeugnisse

Nederlandse Zuivel Organisatie

Postfach 165
2700 AD Zoetermeer
Niederlande
Tel.: 00 31/79/3 43 03 00
Fax: 00 31/79/3 43 03 20
<http://www.nzo.nl>

Norma Lebensmittelfilialbetrieb

GmbH & Co.KG

Heisterstr. 4
90441 Nürnberg, Mittelfr
Deutschland
Tel.: 09 11/9 73 90
Fax: 09 11/7 59 35 90
<http://www.norma24.de>

Omira

Oberland-Milchverwertung GmbH

Jahnstr. 10
88214 Ravensburg, Württ
Deutschland
Tel.: 07 51/88 70
Fax: 07 51/88 71 09
<http://www.omira.de>

Penny-Markt GmbH

50603 Köln
Deutschland
Tel.: 0 180 3/33 10 10
Fax: 02 21/1 49 90 00
<http://www.penny.de>

Plus Warenhandels GmbH

Postfach 10 15 54
45415 Mülheim an der Ruhr
Deutschland
Tel.: 0 180 5/22 25 33
Fax: 02 08/5 83 24 82
<http://www.plus.de>

REWE-Zentral AG

50603 Köln
Deutschland
Tel.: 02 21/14 90
Fax: 02 21/1 49 90 00
<http://www.rewe-group.com>

Sachsenmilch AG

An den Breiten
01454 Leppersdorf
Deutschland

Tel.: 0 35 28/43 40
Fax: 0 35 28/43 47 32
<http://www.sachsenmilch.de>

Staatliche Molkerei

Weihenstephan GmbH & Co. KG

85350 Freising, Oberbay
Deutschland
Tel.: 0 81 61/17 20
Fax: 0 81 61/17 21 00
<http://www.molkerei-weihenstephan.de>

Westdeutsche Butter Zentrale

H. van Uum GmbH & Co.KG

Postfach 102249
45422 Mülheim an der Ruhr
Deutschland
Tel.: 02 08/49 50 10
Fax: 02 08/4 95 01 10

<http://www.test.de/themen/essen-trinken/test/-Butter/1716732/1716732/1714423/>