

Wie aus der Milch leckere Butter wird



Einer kurbelt, drei halten fest – das Bedienen der Buttermaschine erfordert Muskelkraft und Koordination .

1

HIMMELPFORTEN. Geschichte begreifbar machen. Das schreibt sich das Schul- und Heimatmuseum in Himmelpforten auf die Fahnen. Jetzt gibt es neue Angebote gezielt für Schulklassen – Butter machen und Wäsche waschen wie zu Großmutter's Zeiten.

Der Unterricht auf alten Schulbänken, mit Schiefertafel, Griffel und Schulmeister, wird gerne von heutigen Schulklassen gebucht. Jetzt gibt es ein neues Angebot: Butter herstellen, wie früher. Die Klasse 3b der Himmelpfortener Grundschule machte den Probelauf.

Der frühere Bürgermeister und pensionierte Grundschullehrer Lothar Wille hat sich im Museum am Kiekeberg inspirieren lassen. Nach dem Motto „Gut geklaut ist besser als schlecht selbst gemacht“ hat er das Butter-Projekt von dort kopiert. In Elke Littbarski und Burkhard Heuer fand er engagierte Mitstreiter. „Das Gute ist, dass wir im Museum so viele alte Gerätschaften zur Butterherstellung haben“, sagt Wille.

Und die lernten die Mädchen und Jungen der 3b auch kennen. Doch zunächst mussten die Kinder die Problemstellung erarbeiten: Zwei Glasflaschen mit Milch galt es zu begutachten. Schnell wurden Unterschiede festgestellt: die eine heller als die andere, die gelblichere ein bisschen dickflüssiger. Und einer wusste es ganz genau: „Die eine Milch war schon in der Molkerei, die andere, da sind noch Bakterien drin.“

Was setzt sich ab bei der nicht homogenisierten Milch? Das ist das Fett. Auch das wussten die „schlaun Schüler“ von Grundschullehrerin Anette Spieß. Und dass

dieses Fett wichtiger Bestandteil der Butterherstellung ist.

Wie daraus Butter wird? Dazu begutachteten die Kinder ganz unterschiedliche Geräte im Museum. In Fünfergruppen schauten sie sich Milchkannen, eine Zentrifuge, ein Butterfass und Buttermaschinen an; und probierten sie aus – allerdings als Trockenübung.

„Bei der Zentrifuge wird Milch reingekippt, dann muss man drehen, das trennt Milch und Fett und unten kommt das Fett raus“, erklärt einer der schlaun Schüler von Frau Spieß. Richtig ausprobieren konnten das die Schüler nicht, denn die Zentrifuge des Museums taugt nicht mehr zur Butterherstellung. „Wir sind noch auf der Suche nach einem funktionierenden Gerät“, so Wille. Er freut sich über Angebote.

So wurde dieser Schritt übersprungen und damit Hilfe aus der Neuzeit geholt: Jede Gruppe erhielt drei Becher Schlagsahne, die sie in ihre frisch eingekauften Buttermaschinen füllten. Nun galt es kurbeln, was die Muskeln hergeben. Reihum wurde das Mixgerät gereicht und die Sahne wurde mit jeder neuen Kurbelattacke immer fester – bis sie schließlich kleine und größere Klümpchen bildete, die in der verbliebenen Flüssigkeit, der Buttermilch, schwammen.

„Jetzt muss die Butter gewaschen werden“, erklärt Lothar Wille. Mit zwei Holzlöffeln angeln die Kinder die Butter-Klumpen aus der Buttermilch, tauchten sie in sauberes Wasser und formten eine schöne Kugel streichfertiger Butter daraus. Die Buttermilch füllte Elke Littbarski in Kannen ab und schenkte den Kindern zum Probieren ein. „Das schmeckt ganz schön butterig“, bekundete ein Kind fachmännisch, „vor allem weil noch Butterstückchen drin schwimmen.“

Nicht alle mochten die Buttermilch. Aber bei der Butter griffen alle Schulkinder beim anschließenden Frühstück kräftig zu. Bestreut mit Salz und Schnittlauch schmeckte das Butterbrot besonders lecker.

Lothar Wille und seine Mitstreiter haben schon das nächste Projekt im Blick: Wäsche waschen wie zu Großmutterns Zeiten, mit Waschbrett, Kernseife, Bottich und Wurzelbürste.

Schulklassen, die das neue Angebot nutzen wollen, melden sich bei Lothar Wille unter: [lotharwille\(at\)aol.com](mailto:lotharwille(at)aol.com).