



swissmilk



## Mittelstufe

Name: \_\_\_\_\_

## Butter statt Margarine

### Gute Gründe für Butter

Butter und Margarine enthalten zwar gleich viele Kalorien, ansonsten haben sie aber nicht viele Gemeinsamkeiten.

- Butter ist ein reines Naturprodukt und enthält keine Zusatzstoffe. Margarine hingegen ist ein Industrieprodukt mit vielen Zusatzstoffen.
- Schweizer Butter entsteht aus Schweizer Rahm. Für Margarine wird der grösste Teil der Rohstoffe importiert.
- Bei der Butter sind die Transportwege kurz und die Herstellung ist einfach. Die Produktion von Margarine hingegen ist viel aufwändiger.
- Butter gibt es, seit Menschen Milch verarbeiten. Margarine entstand als günstiges Ersatzprodukt.
- Butter hat eine hochwertige Nährstoffzusammensetzung, ist einzigartig im Geschmack und hilft, Arbeitsplätze in der Schweiz zu erhalten.

### Aufgabe 1

Welche der folgenden Aussagen gehören zur Butter?

Unterstreiche sie **grün**.

Welche der folgenden Aussagen gehören zur Margarine?

Unterstreiche sie **rot**.

Für die Herstellung werden Rohstoffe importiert.

Das ist ein natürliches Produkt.

Die Transportwege sind lang.

Für die Herstellung braucht es Schweizer Rahm.

Das Produkt hat einen einzigartigen guten Geschmack.

Die Herstellung ist sehr aufwändig.

Das ist ein Industrieprodukt mit vielen Zusatzstoffen.

Die Transportwege sind kurz.

Das Produkt enthält keine Zusatzstoffe.



swissmilk

## Mittelstufe

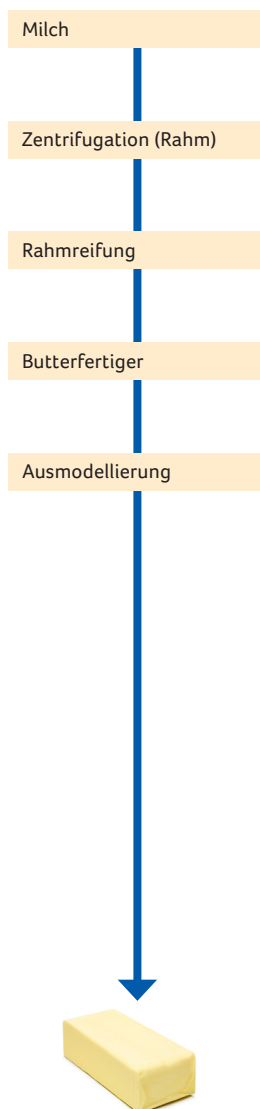
Name: \_\_\_\_\_

## Butter statt Margarine

### Aufgabe 2

Analysiere die Herstellungsprozesse von Butter und Margarine und vergleiche sie. Was fällt dir auf? Beschreibe.

#### So entsteht Butter

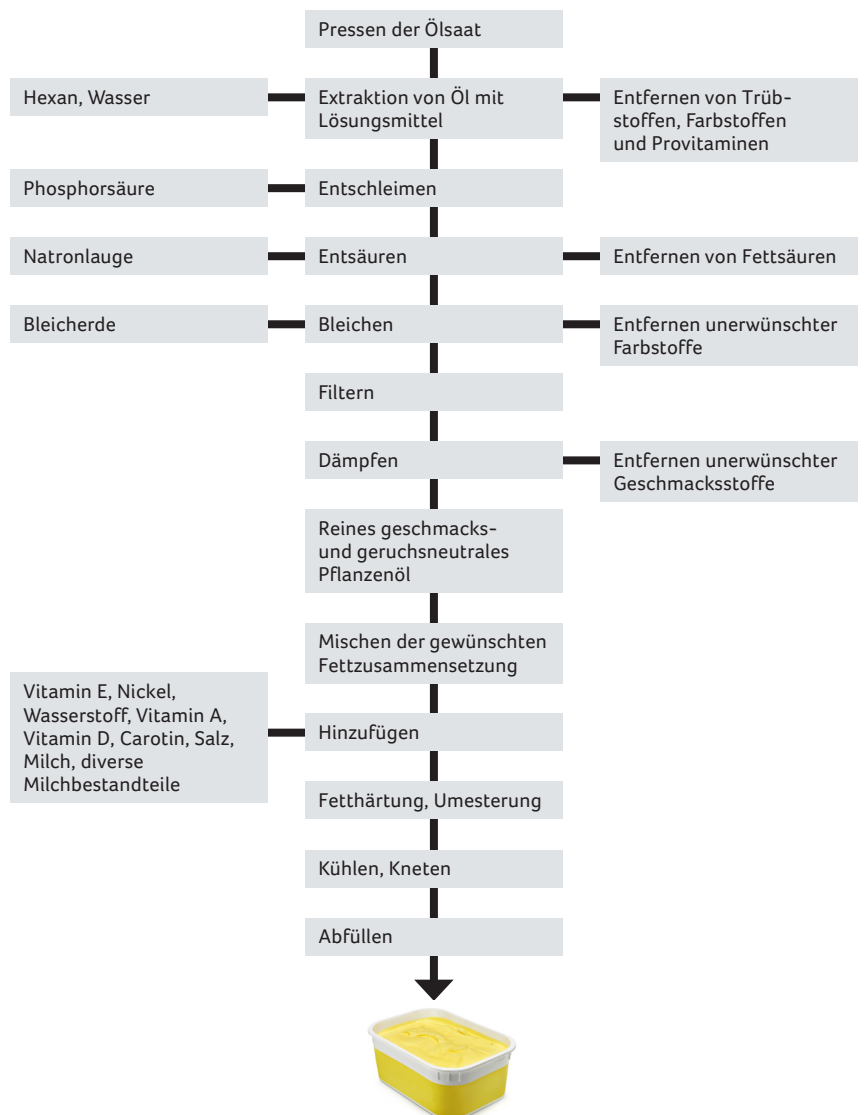


Weitere Informationen zur Butter:

[www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch) > Schweizer Milch > Milch & Milchprodukte > Butter

[www.swissmilk.ch/schule](http://www.swissmilk.ch/schule)

#### So entsteht Margarine



#### Gewusst wie

Butter einfach selber machen:

[www.swissmilk.ch/family](http://www.swissmilk.ch/family) > Freizeit-Tipps > Verstehen



swissmilk



## Mittelstufe

Name: \_\_\_\_\_

## Rezept zum Arbeitsblatt

### Butterzopf-Osterhasen

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 1½ Stunden

Backen: ca. 35 Minuten

Für 2 Butterzopf-Osterhasen

Backpapier für das Backblech

### Teig

500 g Mehl

1 TL Salz

20 g Hefe

2,5 dl Milch

125 g Butter

1 Eigelb

1 EL Rahm

### Dekoration für das Gesicht

Je eine Tube weisse und braune Dekorschrift oder etwas Puderzuckerglasur und wenig dunkle, geschmolzene Schokolade.

### Zubereitung

**1** Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, in die Mulde giessen. Butter in der Pfanne schmelzen, von der Platte nehmen, restliche Milch dazugeben und alles in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde aufsdoppelte aufgehen lassen.

**2** Teig vierteln. Für den ersten Hasen aus einem Teigviertel den Bauch formen und auf das vorbereitete Backblech legen. Aus einem weiteren Teigviertel Kopf, Ohren, Nase, Beine und Arme formen. Einzelteile mit etwas Wasser aneinander kleben. Mit den restlichen Teigvierteln gleich verfahren.

**3** Hasen ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Eigelb mit Rahm mischen, Hasen bestreichen.

**4** In der unteren Hälfte des auf 200° C vorgeheizten Ofens ca. 35 Minuten backen.

**5** Gesicht gemäss Bild dekorieren.



swissmilk

Mittelstufe

# Lösung

## Butter statt Margarine

---

### Aufgabe 1

Für die Herstellung werden Rohstoffe importiert.

Das ist ein natürliches Produkt.

Die Transportwege sind lang.

Für die Herstellung braucht es Schweizer Rahm.

Das Produkt hat einen einzigartigen guten Geschmack.

Die Herstellung ist sehr aufwändig.

Das ist ein Industrieprodukt mit vielen Zusatzstoffen.

Die Transportwege sind kurz.

Das Produkt enthält keine Zusatzstoffe.