



Molkerei Biedermann, Steigstrasse 2, CH-9220 Bischofszell

Unsere Referenz Daniel Knill  
Direkt T +41 58 227 56 92  
E-Mail [daniel.knill@biomolkerei.ch](mailto:daniel.knill@biomolkerei.ch)  
Ort, Datum Bischofszell, 29. Februar 2024

## Biedermann Bio Butter ohne Knospe- neu mit EU-Bio-Logo

Guten Tag

Butter kann über unterschiedliche Verfahren hergestellt werden (ausführliche Infos am Ende dieses Schreibens). In der Molkerei Biedermann wird in einer kontinuierlichen Butterungsmaschine im sogenannten NIZO-Verfahren aus Süssrahm gesäuerte Butter hergestellt. Dabei wird die aus Süssrahm hergestellte Butter in der Endstufe der Butterungsmaschine mit mikrobiell auf Milchbasis hergestelltem Milchsäure- und Aromakonzentrat zu einer Butter mit Sauerrahmgeschmack umgewandelt. Dieses Verfahren ist mittlerweile «state of the art» und kommt in der Regel in fast allen Produktionsbetrieben zum Einsatz.

Eine zweite Möglichkeit wäre, gesäuerte Butter direkt aus Sauerrahm (durch Milchsäurebakterien zuvor fermentierter Rahm) herzustellen, wobei als Nebenprodukt saure Buttermilch anfällt.

Die Bio Suisse hat das NIZO-Verfahren in Ihrer Richtlinie ausdrücklich zugelassen, fordert allerdings seit über 1 Jahr die Deklaration des zugesetzten Milchsäure- und Aromakonzentrats auf der Verpackung:

Bio Suisse RL (Fassung vom 1. Januar 2024)

### 2.10.1 **Verarbeitungsverfahren**

■ Zudosierung von ausschliesslich auf Milchbasis mikrobiell hergestelltem Milchsäurekonzentrat für die Herstellung von Butter, Kochbutter («die Butten») und Industriebutter. Jedoch nicht bei Butter, die als Vorzugs- und Premiumbutter ausgelobt wird.

### 2.10.6 **Kennzeichnung**

■ Zudosierung von Milchsäurekonzentrat

Die Schweizer LIV und die Schweizer Bio Verordnung schreiben diese Deklaration des Milchsäurekonzentrats nicht vor!



Da die Molkerei Biedermann in der Deklaration des Milchsäurekonzentrats eher einen Wettbewerbsnachteil gegenüber «normaler» Bio Butter (ohne Knospe) sieht, haben wir uns im Zuge der Neugestaltung unserer Butterpapiere dazu entschieden, unsere Bio Butter zukünftig nicht mehr über die Bio Suisse zu zertifizieren.

Für die Schweiz gibt es, anders als beispielsweise in Frankreich oder Deutschland, kein nationales staatliches Bio-Siegel.



*Bio Siegel Deutschland*



*Bio Siegel Frankreich*

Da Produkte, welche die Anforderungen an die Schweizer Bio Verordnung erfüllen, automatisch auch den Anforderungen der EU-Bio Verordnung entsprechen, kann für diese das EU-Bio Siegel verwendet werden:



**Wir garantieren, dass unsere Bio-Butter weiterhin aus 100% Schweizer Bio Knospe Milch hergestellt wird!**

Freundliche Grüsse  
Molkerei Biedermann

Daniel Knill  
Leiter Verkauf & Marketing



Weiterführende Informationen dazu finden Sie auf der Webseite der Agroscope:

<https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/de/home/themen/lebensmittel/qualitaet/kaese-milch-milchprodukte/milchfett-rahm-butter/technologie-der-butterprodukte.html>

1. Batchverfahren

2. Kontinuierliche Butterungsmaschine

Der mit einer Pumpe kontinuierlich zugeführte Rahm wird mit schnell rotierenden Schlägern (500-3000 min<sup>-1</sup>) geschlagen (vgl. Abbildung). Nach ca. 30 Sekunden wird die Rahmemulsion gebrochen. Es entstehen Butterkörner und Buttermilch. Der grössere Teil der Buttermilch fliesst ab, der Rest wird in die Butter eingearbeitet. In mehreren Knetstufen wird anschliessend die Butter homogen geknetet.

Vor einer letzten Bearbeitung können je nach Buttersorte Salzlösung, oder Milchsäure- und Aromakonzentrate zudosiert und eingearbeitet werden. Der letzterwähnte Vorgang ist Teil des sogenannten **NIZO-Verfahrens**, mit welchem **aus Süsrahm gesäuerte Butter** hergestellt wird.

Grundsätzlich kann mit allen Verfahren sowohl Sauerrahm, wie auch Süsrahm verbuttert werden. Um die **Vorteile der gut haltbaren süssen Buttermilch** nutzen zu können, wird **Butter allerdings zunehmend nach dem NIZO-Verfahren produziert. Die aus Süsrahm hergestellte Butter wird beim NIZO-Verfahren in der Endstufe der Butterungsmaschine mit mikrobiell auf Milchbasis hergestelltem Milchsäure- und Aromakonzentrat zu einer Butter mit Sauerrahmgeschmack umgewandelt.**

Die Bezeichnung für diese Butter lautet entweder „**Butter**“ oder „**gesäuerte Butter**“.

Der **Vorteil des Verfahrens** besteht darin, dass **süsse Buttermilch** anfällt, die im Vergleich zu saurer Buttermilch wesentlich besser verwendet werden kann, z.B. wie Magermilch, für Buttermilchgetränke oder für die Pulverherstellung.