

## Der Expertentipp im September – Was ist eigentlich Markenbutter?

22.09.2010, 16:38 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft*

---



Bildquelle: Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft, LVBM

Dr. Maria Linderer, Geschäftsführerin der LVBM, zu der Frage: Was ist eigentlich Markenbutter?

Butter wird in verschiedenen Handelsklassen angeboten. Die Bezeichnung „Deutsche Markenbutter“ steht für die qualitativ hochwertigste Butter. Sie darf nur unmittelbar aus Milch oder der daraus gewonnenen pasteurisierten Sahne (Rahm) hergestellt werden. Markenbutter wird jeden Monat auf die sensorischen Eigenschaften wie Textur, Geschmack, Aussehen und Geruch sowie auf Wasserverteilung und Streichfähigkeit getestet. Somit wird die besondere Qualität gewährleistet. Eine weitere Handelsklasse ist die „Deutsche Molkereibutter“, bei deren Herstellung auch Molkenrahm (Molkenrahm) verwendet werden darf.

### Portrait

Die Milchwirtschaft ist mit einem Umsatz von 7,9 Mrd. Euro die bedeutendste Branche der bayerischen Ernährungswirtschaft. Das Erfolgsgeheimnis liegt in den gemeinsamen Anstrengungen der milchwirtschaftlichen Organisationen. Seit über 50 Jahren bietet die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft als Dachverband einen runden Tisch für Erzeuger, Molkereien, Handel und Verbraucher.

News-ID: 468577 • Views: 1662 (Stand: 27.04.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/468577/Der-Expertentipp-im-September-Was-ist-eigentlich-Markenbutter.html>