

Mal abgesehen vom Wein: Wisst Ihr eigentlich, was sich alles aus der guten Milch machen lässt?

Nun ja. Butter, Rahm und Käse natürlich. **Mozzarella** zum Beispiel: Oooh, jetzt so eine frische Scheibe Mozzarella ... doch wie war das alles eigentlich früher, Butter machen zum Beispiel?

„Eine Heidenarbeit“, lacht Peter jetzt und fängt wie wild zu drehen an: „Ihr wisst schon, dass das früher Kinder gemacht haben?“ Die italienische Familie, welche mit zwei Kleinkindern am **Tiefentalhof im Pustertal** zu Gast ist, und wir schauen ihn mit großen Augen an. Was anfangs noch heiter erscheint, wird nach und nach zur Aufgabe, bei der wir an diesem Abend drei starke (!) Männer benötigen: Einen zum „Butter-Schleudern“, die anderen zwei zum Festhalten der Holzwalze. „Kinderarbeit?“ Seht selbst.



Los geht's bei der abendlichen Milch-zu-Butter-Verarbeitung für die Kreativ-Gäste des Tiefentalhof: Mehr über diesen entzückenden Hof lest Ihr [hier!](#)



Ich darf schon mal kosten ...



... als es noch recht fein-cremig schmeckt: Mahlzeit!



Mit der Zeit wird es immer schwerer, das restliche in der Butter enthaltene Wasser auszuschleudern ...



... doch mit vereinten Kräften, so lernen wir ...



... kommt die frische Butter schließlich aufs Brot: Mahlzeit, jetzt aber wirklich!