

# EINLADUNG

Wir essen ein Butterbrot – selber Butter herstellen



09.00 Uhr: Beginn des **Bramberger Wochenmarkts**

10.00 Uhr: **Selber Butter herstellen** mit  
**Kathi Seifriedsberger**

**Butterherstellung:** Kuhwarme Vollmilch wird direkt nach dem Melken mit der Zentrifuge in Magermilch und Rahm getrennt. Ebenso ist es traditionell üblich, die Milch in Gebesen (ein traditionelles flaches Holzgefäß) über Nacht stehen zu lassen, der Rahm steigt auf und kann abgeschöpft werden.

Zwei Formen der Butterherstellung sind bekannt: Entweder wird der Rahm frisch verarbeitet, sodass Süßrahmbutter entsteht, oder man lässt den Rahm säuern und stellt daraus Sauerrahmbutter her. Beim Buttern wird der Rahm im Butterfass mechanisch gerührt – zuerst entsteht Schlagobers, dann verfestigen sich die Fetttteilchen und es entstehen Butterkörner. Als Nebenprodukt fällt Buttermilch an. Aus den kleinen Schlagobers wird mit Hilfe von Wasser die restliche Buttermilch ausgewaschen. Anschließend wird das restliche Wasser mit den Händen aus der Butter geknetet. Zum Schluss wird die Butter mit Hilfe von Modeln in wunderschöne Formen gebracht.

*Mathias Kinberger LFS-Bruck*

Fr 17. August 2018, Kohr-Cafe: 09.00 Uhr: Samplhaus in Bramberg, Hadergasse  
Bramberger Wochenmarkt, Ausstellung „Arche Noah“ und Schaufeld „Laufener Landweizen“

# EINLADUNG

## Kraut schneiden und einstampfen



09.00 Uhr: Beginn des **Bramberger Wochenmarkts**

10.00 Uhr: **Kraut einstampfen** mit **Kathi Seifriedsberger**

Manche erinnern sich noch an das Krauttreten in der Kindheit und Jugendzeit – und wie köstlich das eigene Sauerkraut schmeckte. **Katharina Seifriedsberger** belebt dieses Krautstampfen wieder, allerdings durch die Arbeit der Hände: Wir laden Sie/Euch zu einer Vorführung während des Wochenmarktes beim Samplhaus ein. Da zeigt Kathi dann, wie man das frisch geerntete Weißkraut fein mit dem Hobel schneidet und es mit Salz und Wacholderbeeren würzt. Mit dem Holzstößel stampft sie es solange ein, bis der Saft an die Oberfläche dringt. Dann kommen die nächste Schicht Kraut, die gleiche Prozedur und wieder eine Schicht Kraut, bis der Tontopf voll ist. Durch das Zerstampfen wird das Kraut weich. Wasser am Schluss obenauf gegeben, konserviert es. Den Topf beschwert Seifriedsberger mit einem Stein und lässt das Kraut an einem kühlen Ort sechs Wochen lang stehen.

*Wir freuen uns auf Ihr/Euer Kommen!*



Fr 24. August 2018, Kohr-Cafe: 09.00 Uhr: Samplhaus in Bramberg, Hadergasse  
Bramberger Wochenmarkt, Ausstellung „Arche Noah“ und Schaufeld „Laufener Landweizen“