



Hellental Historisches Museum

Von der Milch zur Butter

Sonntag
17.05.2026
10:00 Uhr

Internationaler Museumstag im Historischen Museum Hellental
Der Aktionstag zum dies-jährigen Internationalen



Historisches Drehbutterglas /
Keramisches Stoßbutterfass

Museumstag wird am Sonntag, 17. Mai 2026, um 10:00 Uhr mit der Sonderausstellung „Von der Milch zur Butter“ im Historischen Museum Hellental eröffnet. In der Lönsstraße 6 geht die Ausstellung im Sollinghaus | Museum der Alltagskultur der Frage nach: Von Hand gebutert, aber wie und womit? Mit historischen Haushaltsgeräten werden die mechanischen Arbeitsschritte der regionalen Milchverarbeitung vorgestellt und anschaulich vermittelt. Butter aus der beim Melken gewonnenen Rohmilch herzustellen, hat eine alte landwirtschaftliche Tradition, die früher ausschließlich in harter Handarbeit verrichtet

wurde. Ziel war es, den Rahm, das MilCHFett, über eine längere Zeit haltbar zu machen und zugleich eine streichfähige Form des MilCHFettes, die Butter, für den häuslichen Eigenbedarf zu erhalten. Bei dem alten Handwerk der Buttergewinnung wird der Rahm durch Abschöpfen oder Zentrifugieren in festes Butterkorn und Magermilch getrennt. Die Arbeitsschritte vom Melken bis zur Buttergewinnung waren mit viel Geduld und Kraft verbunden und gehörten zumeist in den Arbeitsbereich der Landfrauen. Zeittypische Arbeitsgeräte waren Melkschemel, Rahmschüsseln, Zentrifugen und zur Butterherstellung hölzerne Butterfässer, Buttermodel, Butterlöffel und Butterknetbretter. Die zunächst verwendeten Stoßbutterfässer wurden seit 1900 von industriell hergestellten, liegenden und stehenden Drehbutterfässern verdrängt. Mit Stößern, Stampfern oder Schlägern wurde die Buttermasse bearbeitet, mit speziellen Holzbrettern zu einer homogenen, cremigen Masse geknetet und anschließend in Holzmo-

del geformt. Unscheinbare Bodenfunde zeugen von einer Milchverarbeitung vor 400 Jahren auf einer Waldglashütte im oberen Hellental. Die durchloch-ten Keramikfragmente werden Käseabtropfschalen bzw. Käsesieben zugeordnet. Es sind archäologische Zeugnisse einer Milchverarbeitung bei landesherrlich erlaubter Weideviehhaltung, die zur Selbstversorgung der Glasmacherfamilien auf der frühneuzeitlichen Waldglashütte betrieben wurde.

Am Teiche 2 öffnet um 14:00 Uhr das Museum im Backhaus | Museum für Glas & Brot seine Pforte für eine öffentliche Themenführung.

Ausführliche Informationen zur Butterherstellung:



Weiterführende Informationen des Historischen Museums Hellental in der digitalen Museumstheke unter historisches-museum-hellental.de

(Text: Dr. Klaus A. E. Weber, Museumsleitung, Foto: Mechthild Ziemer)

vrbanksn.de/wero

Jetzt Wero freischalten

Spaß teilen, Tickets teilen.

Mit Wero in der VR Banking App direkt Geld aufs Konto senden.

VR-Bank
wero

René Malitte

Ausgebildeter Geomant

Radiästhesie | Rutengänger
Brunnenfinder | Reiki

Mitglied der Gruppe für Geomantie

Weitere Informationen gerne in einem persönlichen Gespräch:

0160-91688289

