

## Was mache ich mit dem Rahm?

In den Betrieben wird der anfallende Rahm aus der Separation wie folgt verwertet

- Butterherstellung im eigenen Betrieb
- Rahmverkauf im eigenen Verkaufsladen
- Rahmabgabe an Rahmverarbeiter

### Zum Überlegen

Wieso wird nicht die gesamte Rahmmenge in allen Betrieben selber verarbeitet?

Was für Produkte können aus dem Rahm hergestellt werden?

### Rahmabgabe an Rahmverarbeiter

Wird der Rahm nicht selbst verarbeitet, wird er oft an einen Rahmverarbeiter abgeliefert. Der Rahmverarbeiter zahlt nicht für die gelieferte Rahmmenge, sondern für das Rahmfett. Rahmfett ist reines Fett mit einem Fettgehalt von 100%.

Rahm (kg)	Fettgehalt (%)	Rahmfett (kg)	Preis pro kg (Fr.)	Erlös (Fr.)
1'000	34.5	345	900	3'105.00
2'000	34.5		900	
1'000	33.8		920	

Erfinden Sie verschiedene Beispiele mit unterschiedlichem Fettgehalt und/oder unterschiedlichem Preis und beobachten Sie, wie sich dadurch der Erlös verändert.

Tragen Sie Daten ein, wie sie für Ihren Betrieb typisch sind.

### Knacknuss

Wenn der Rahmfettpreis pro kg um 10 Rappen fällt, um wie viel muss der Rahmfettgehalt in % steigen, damit der Erlös gleich bleibt?

### Käserei Oberland

Die Käserei Oberland AG liefert im Monat Mai 1'050 kg Rahm mit einem Fettgehalt von 34.5%.

Pro kg Rahmfett erhält sie Fr. 9.-.

Wie gross ist der Rahmerlös im Monat Mai für die Käserei Oberland?



### Butterausbeute aus Rahm

In Käsereien wird der anfallende Rahm zum Teil selber verbuttert und verkauft. Die Butterausbeute bezieht sich hier auf die verarbeitete Rahmmenge und wird in Prozent angegeben.

Rahmmenge (kg)	Buttermenge (kg)	Butterausbeute aus Rahm (%)
1'000	400	40
2'000	812	40.60%

Erfinden Sie weitere Beispiele mit unterschiedlichen verbutterten Rahmmengen und Buttermengen. Können Sie die Werte beliebig wählen, wenn es realistische Beispiele sein sollen?

Ergänzen Sie die Tabelle mit Werten, wie sie in Ihrem Betrieb typisch sind.

### Frage

Welche Faktoren beeinflussen die Wirtschaftlichkeit der Butterherstellung?

### Käserei in der Vohfreude

In der Käserei in der Vohfreude fallen im Monat Juni 715 kg Butter an. Die verarbeitete Vollmilchmenge betrug im Monat Juni 90'000kg. Wie viel beträgt die Butterausbeute aus Vollmilch im Monat Juni?

