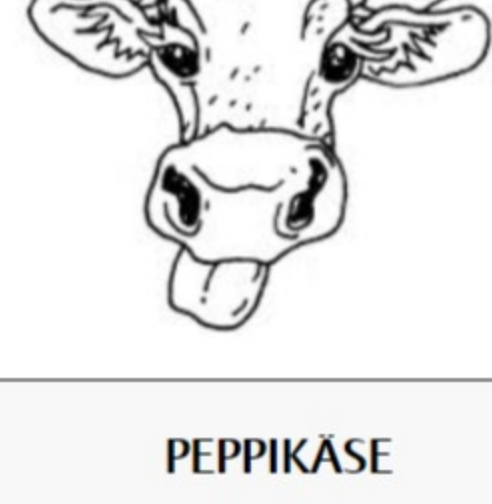


PEPPI NEWS

MAI 2020

Rohmilchkäse
rockt



PEPPIKÄSE

Schon ein paar Tage zu früh - der Peppikäse Newsletter für den Mai 2020! Noch immer regieren Nachrichten um COVID-19 die Medien und unseren Alltag. Wir senden euch viel Kraft und außerdem News zu unserem Fachgebiet, um euch den Tag zu versüßen.

Eine Kleine Bemerkung am Rande: Im letzten Newsletter haben wir vergessen zu gendern. Danke für den Hinweis.



Torfziege und andere Bio-Gouda

"Leuk!" sagen unsere Nachbar*Innen in den Niederlanden dazu. Vergangene Woche haben wir eine große Lieferung Bio-Gouda erhalten. Unter vielen bekannten Sorten, haben wir diesmal auch dieses tolle Zicklein erhalten: Die Torfziege. Es handelt sich dabei um einen Gouda, der zunächst in Karamell eingerieben wird und im Anschluß in einem alten Torfschuppen reift. Dadurch wird der Käse schön cremig, weich und leicht süßlich. Eine absolute Empfehlung! Mehr Infos zum Käse findet ihr auf der [Kaaslust Website](#).



Wieder da!

Die Niederlande sind natürlich nicht nur für Gouda zuständig, sondern haben auch sonst eine großartige Käselandschaft. Zwei unserer Lieblinge im Segment der Rotschmierer sind aus Holland und endlich wieder auf Lager! Once again back is the incredible...

... **Stella** (oben) - Der würzige, erdige. Aus Büffelmilch.

... **Fiore** (rechts) - der milde, komplexe. Tolle Mischung aus nußigen, pilzigen Aromen, mit einem Hauch von Mandeln.



Toskana in Neukölln

Nicht nur unsere Partner*Innen in den Niederlanden haben sich ins Zeug gelegt. Ganz neu bei uns gibt es Schafskäsespezialitäten von La Dispensa, einer traditionellen Sennerei in der Toskana. Im Angebot haben wir:

Caciotta (links im Bild), ein milder, leicht säuerlicher halbharder Käse;

Pecorino Stagionato (rechts im Bild), ein toller, würziger Pecorino;

San Pietrino Muffata (Mitte), ein scharfer, aromatischer Weichkäse mit Edelschimmelrinde, der bei Zimmertemperatur seine vollen Pilz- und Erdaromen entfaltet.

La Dispensa nehmen am Projekt "Unfold" teil, das sich mit Transparenz und Nachhaltigkeit der Betriebe beschäftigt. Dabei wird neben der Käsequalität und anderen Faktoren auch, und das ist besonders hervorzuheben, die Haltung und Gesundheit der Tiere geprüft. Überzeugt euch [HIER](#) selbst vom Projekt.



Was gibt's im Angebot?

Exklusiv wie immer könnt ihr hier schon einen Blick auf die kommenden Angebote werfen:

24.04. - 30.04. Die Hollandwoche

Torfkäse Ziege (NL) - 3,20 € / 100g

Karamellige Ziege, herrlich cremiger Gouda

Fiore (NL) - 3,00 € / 100g

Aromen von Nuß, Champignon, Mandel, dazu feine säuerliche Note

Colosso (NL) - 4,80 € / 100g

Pikant, cremig, süß-schmelzig. Der Name sagt's:

Ein Geschmackskoloss

Spezialangebot im April: Natürlich gilt bis Ende April noch immer das Monatsangebot für unseren leckeren Heublumenkäse von 2,60 € / 100g.

Spezialangebot im Mai: Die Bergwiesen blühen, das Gras ist saftig, ein Paradies für Kühe und Sennereien. Für Peppi heißt das: Alpkäse Special! Im Mai gibt es jede Woche einen leckeren Vorarlberger Alpkäs im Angebot.

Tipps vom Chef

Hungerkünstler weiterhin aktiv

Wolfgang Baumeister von [SinnesFreude](#) und Peppikäse bieten weiterhin eine tolle Auswahl an ausländischen Weinen und leckeren Gerichten, wie Fondue und Käsespätzle zum Abholen im Salon Renate an. Besucht doch einfach die Website oder kommt vorbei!

Für Interessierte gibt es [HIER](#) einen aktuellen Artikel der Kiez und Kneipe Neukölln zum nachlesen.

Käsespätzle für die Hobbyküche

Gericht des Himmels, zu uns gekommen auf die Erde, als Beweis, dass es das Göttliche da draußen geben muss. Wäre da nur nicht die ewige Reiberei und Schaberei. Eine Riesensauerei, die sich zwar lohnt, aber genauso gut umgehen lässt. Bei Peppikäse könnt ihr euch ganz einfach die perfekt für Vorarlberger Käsknöpfe geeignete Reibekäsemischung von Lässers und dazu handgeschabte Spätzle von [Josephines Feinkost](#) holen. Beides Bio! Daheim angekommen mischt ihr Beides, lasst den Ofen den Rest übernehmen und schon herrscht Seelenfrieden. Na gut, Röstzwiebeln müsstet ihr dann noch selbst machen.

Peppi sagt DANKE 2.0

Und ein weiteres Mal sagen wir am Ende des Monats DANKE. Danke, dass ihr euch so toll an die aktuellen Gegebenheiten anpasst, Abstände einhaltet, entspannt bleibt und vor allem, dass ihr Verständnis dafür habt, dass aktuell alles etwas länger dauert. Vor allem auf unseren Marktständen. Ihr seid die Besten!

Bleibt gesund und habt euch lieb!

Euer Peppikäse Team