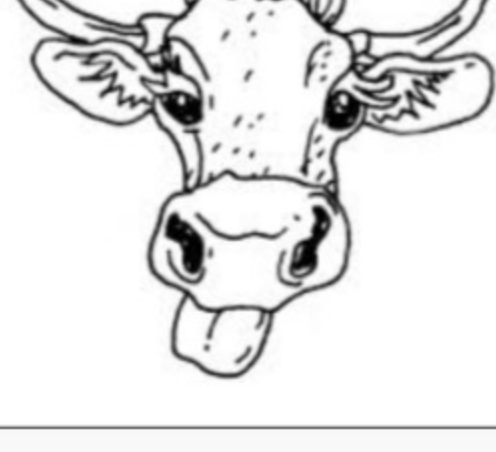


PEPPI NEWS

SEPTEMBER 2020

Rohmilchkäse
rockt



PEPPIKÄSE

Pünktlich zum Monatsanfang gibt's Neues aus der Käsewelt von Peppi. Der Herbst kommt mit dem September angerollt und wir stellen uns ein auf verregnete Wochenenden mit leckeren Käseplatten und einem Glas Rotwein. Der Herbst ist die Zeit für einen Apéro in gemütlicher Gesellschaft. Unsere Angebote sind hierzu die perfekte Grundlage und Inspiration!



Schöner Käs vom Schönen Mann

51 Kühe, ein Stier, 45 Alpschweine, 6 Hühner und Cora, die Alphündin - das sind die Bewohner*Innen der Alpe Schöner Mann, eine Alm, die bereits 1570 das erste Mal urkundlich erwähnt wurde. Auf ca. 1388 m weiden die Tiere hier auf saftigen Wiesen. Wer möchte, kann eine schöne, aber anspruchsvolle Wandertour zwischen Dornbirn und Ebnit auf sich nehmen, auf der bewirtschafteten Hütte einkehren, den Blick auf den Bregenzerwald genießen und Käse der hauseigenen Sennerei schlemmen.

Wir waren selbst letzten Monat zu Besuch bei der Sennerei und haben uns die Herstellung der leckeren Käsesorten angesehen. Kaum überraschend: Wir haben natürlich für euch ordentlich eingekauft! Im Angebot diese Woche und auf Lager solange der Vorrat reicht gibt's bei Peppikäse den Alpkäs der Alpe Schöner Mann aus dem Jahr 2018. Besonders erwähnenswert: der Käs weist trotz seiner zweijährigen Reifung sehr dezente, feine Aromen auf und ist dabei dennoch ordentlich würzig. Ein Käs für Kenner*Innen!



Industrie? Nie.

Der einjährige Gouda von Jan Craens ist Handwerkskunst durch und durch. Craens hat sich vor Jahren gegen industrielle Herstellung von Käse entschieden und betreibt seither seine Käserei in der ehemaligen Molkerei von Veenhuizen. Dort stellt er neben Gouda diverse andere Bauernkäsevarianten her, alle nach strengen Richtlinien, in höchster Qualität. Vollendete Milchnoten, gepaart mit buttriger Konsistenz und einem cremigen Teig machen den bei uns erhältlichen Gouda zu einem echten Highlight. Diese Woche im Angebot!



Was gibt's im Angebot?

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

04.09. - 10.09.

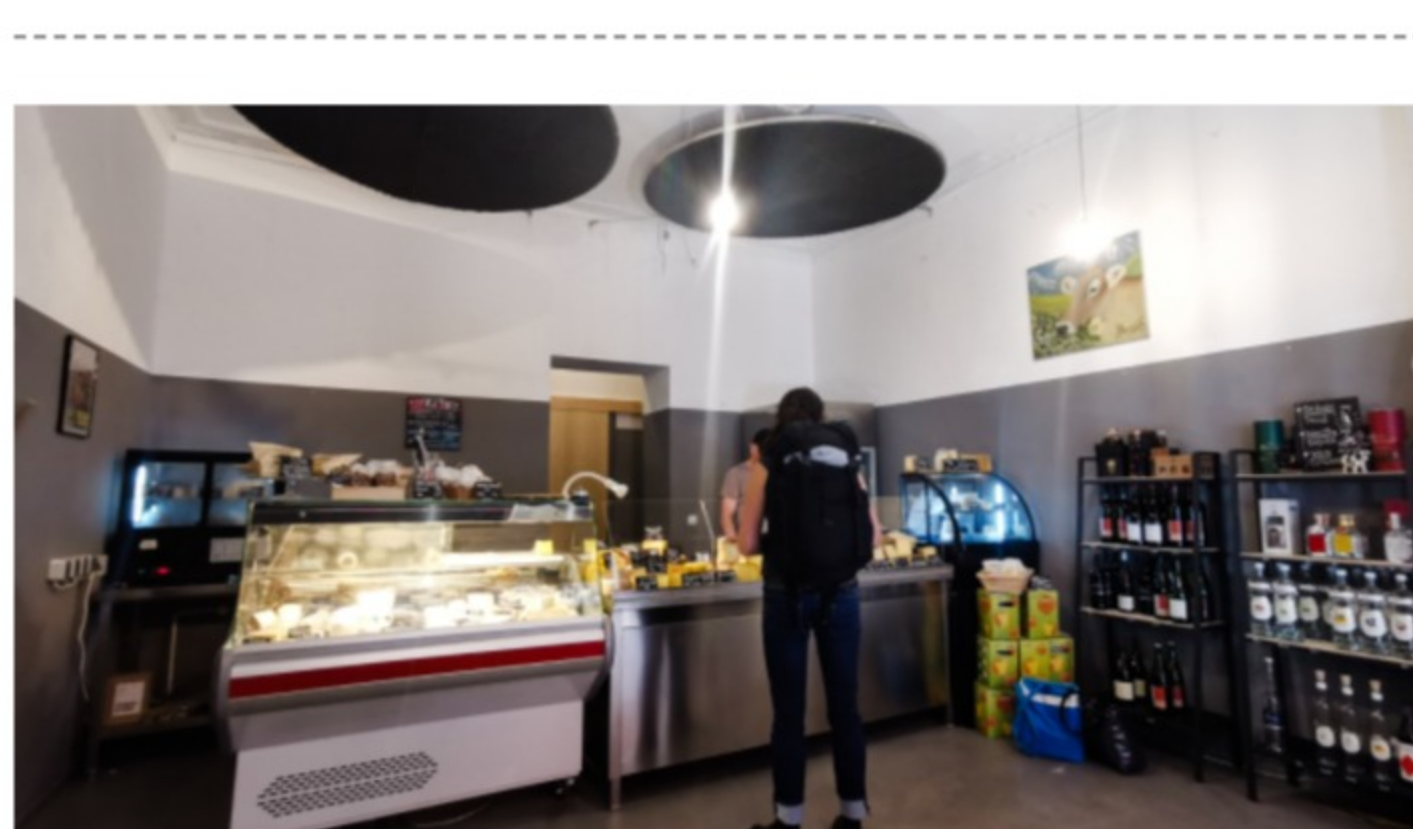
Alpkäs Schöner Mann (AT) - 2,50 € / 100g

Bergkräuter, komplex, dezent. Feinster Vorarlberger Bergkäse.

Bauerngouda 1 Jahr (NL) - 2,20 € / 100g

Wir nennen ihn unseren Jungen, dabei ist das Kerlchen schon ein ganz Großer. Fein würzig, cremiger Teig.

Spezialangebot im September: Aus dem Emmental auf Eure Stulle: **Schlossberger**. Hergestellt wird er in vierter Generation von der Familie Glauser in Zäziwil (CH). Wie es sich für Käs aus dem Emmental gehört, hat auch der Schlossberger eine nussige Note. Hinzu kommt eine buttrige Konsistenz, feine Salzkristalle und komplexe Aromen, die für einen vollen Geschmack sorgen. Aber was schreiben wir hier eigentlich. Alle kennen und lieben dieses Kunstwerk. Manche wissen es nur noch nicht. Zugreifen und genießen! - 2,60€ / 100g



Veränderung, Entwicklung, Fusion

Einiges ist anders seit Anfang September. Unser Ladengeschäft ist umgezogen, von der Weichselstraße 65 in die... Weichselstraße 65, eine Glastür weiter links, in den Salon Renate. Klingt erstmal nicht so spannend, ist es aber. Unsere Ladenfläche hat sich um einiges vergrößert und wir werden eine Fusion wagen - aus Käseverkauf und einem gastronomischen Konzept sowie in Zukunft auch wieder tollen Weinen von [Sinnesfreude](#).

Wo die Reise hingeht? Wer weiß! Lasst euch vom provisorischen Charakter im Laden, zumindest für die kommenden Tage, nicht abschrecken und besucht uns. Wir finden's jetzt schon gemütlich hier und hoffen Ihr auch.

Kommt gut und gesund in den Herbst!

Kommt gut und gesund in den Herbst!

Euer Peppikäse Team



Folgt uns!

