PEPPI NEWS

DEZEMBER 2020

Rohmilchkäse
rockt

PEPPIKÄSE

Es weihnachtet ein bisschen. Oder so. Egal was bis zu den Feiertagen passiert, wir sind da mit bestem Käse, für warme Gedanken und ein zufriedenes Lächeln mit vollem Bauch. Diesmal gibt's übrigens eine neue Rubrik UND ein ganz besonderes Rezept, das Peppi sehr am Herzen liegt: Vorarlberger Käsefladen. Viel Spaß mit dem Dezembernewsletter!

MAGLOCK-NAGEL
ZWEIGELT

Wein des Monats

-

Kamptaler Eiche

Im Niederösterreichischen Kamptal liegt das Weingut Maglock-Nagel, zwischen den Lagen Wechselberg und Gaisberg. Ein sehr edler Rotwein entsteht hier aus den Trauben des kleinen Rieds am Lammberg, der eine östliche Lage hat. Der **Zweigelt Barrique 2018** ist ein herrlich gehaltvoller Wein und diesen Monat im Angebot bei Peppikäse. Perfekt für die Weihnachtszeit, denn neben Käse ist er eine tolle Begleitung zu Wild und Rindfleisch, also zu deftigen, aromatischen Gerichten. Durch 10 Monate Reifung im Barriquefaß erhält dieser Zweigelt eine feine Holzwürze mit dezenten Röstnoten. Vorrangig sind die Aromen von reifer Zwetschke, abgerundet durch delikate Tannine. Im Salon Renate bekommt ihr die 75cl Flasche diesen Monat im Angebot für nur **13,00 €.**

Unsere Empfehlung:
- Pikanter Blauschimmelkäse, z.B. Colosso.
- Würziger, lang gereifter Hartkäse, zB. Gruyère.

Peppi's Rezeptidee

-

Vorarlberger Käsefladen

Sagen wir wie's ist: Käsfladen ist der totale Wahnsinn und das nicht nur zur Kirchweih (örtlich "Kilbi") in Lustenau, wo die Spezialität als "Käsdönnala" von örtlichen Bäckereien angeboten wird.

Habt ihr Lust auf ein traditionelles Rezept aus Vorarlberg, das euch mit hundertprozentiger Sicherheit glücklich macht und dabei super simpel zuzubereiten ist?
Na dann gehen wir's an:

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:
- 320g Mehl
- 15g Hefe
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz
- 1 EL Pflanzenöl
- 190 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:
- 400g Zwiebel gehackt
- 2 Eier
- 30g flüssige Butter
- 50ml Milch
- etwas Salz, Pfeffer und Muskat
- 400g Alpkäsemischung*

* Die Käsemischung:
Variante 1: Mittelwürzig: die Alpkäsemischung macht den Fladen aromatisch, nicht zu scharf: 200g reifen Alpkäs, 200g Vorarlberger Bergkäs
Variante 2: Mild: fein aromatisch mit vielen Käsfäden! 250g Vorarlberger Bergkäs, 150g Schnittkäs
Variante 3: Scharf würzig: die klassische Vorarlberger Käsespätzlemischung. 150g reifen Alpkäs, 150g Schnittkäs und 100g Räskäs

Alpkäs: Als reifen Alpkäs empfehlen wir "Schöner Mann" von 2018 sowie Theresia's Alpkäs von 2019.
Bergkäs: Hier verwenden wir unseren Klassiker, den würzigen Vorarlberger Bergkäse, ca. 6 Monate gereift.
Schnittkäs: Klare Empfehlung weil er sich besonders toll eignet und schöne Fäden zieht - Theresia's Schnittkäs.

Zubereitung:

Teig vorbereiten: Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, mit Mehl und Salz vermengen zu einem gut knetbaren Teig. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt hat (ca. 45 min).

In der Zwischenzeit den Käse reiben, Zwiebeln schälen, grob hacken und anschwitzen. Zwiebelscheiben abkühlen lassen und mit Käse, Eiern, Butter und Milch vermischen. Kräftig mit Pfeffer würzen, dazu etwas Muskat. Je nach Käsemischung Salz hinzugeben.

Den Teig noch einmal ordentlich durchkneten, ausrollen und in eine Tarteform (Ø 30cm) legen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und ab geht's in den Ofen für ca. 45 min. bei 180°. Die Dauer kann natürlich variieren - sobald der Fladen goldgelb ist, darf er aus dem Rohr. Dazu dürft ihr gerne einen Salat kredenzen - besonders gut passt Vogerlsalat mit roter Bete, garniert mit einer Vinaigrette.

An Guadn!

Was gibt's im Angebot?

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

04.12. - 10.12.

Sutterlütty Vollfett (AT) - 2,60 € / 100g
Von der Alpe Andlis Brongen kommt er her, der voll fette Bergkäs von Leonhard Sutterlütty. Ein wahres Meisterwerk aus dem Bregenzerwald, dessen Hauptcharakteristik sein cremiger Teig ist. Vollmundig würzig.

Trüffelbrie (BE) - 3,20 € / 100g
Pilzige Aromen des Brie gepaart mit elegantem Trüffel. Wie fein kanns nur sein? Super Käse zum nächsten Apéro.

Ziegenbrie (BE) - 2,90 € / 100g
Grandios cremiger Bio-Brie, der sich nicht nur durch seine feinen tierischen Noten vom Rest unterscheidet, sondern besonders durch seine rahmig-cremige Konsistenz.

Spezialangebot im Dezember:
Unser Klassiker reduziert für den ganzen Monat. Ob als Basiswürze für jede leckere Vorarlberger Käsemischung, zur Brettljausn, zum Rotwein, im Fondue, zum Raclette, oder im Salat - der würzige Vorarlberger Bergkäse ist immer die richtige Wahl. Mindestens 9 Monate gereift, der Käse für

jeden Anlass - **2,10 € / 100g**

Matze liebt Cironé

Unsere neue Rubrik, in der Mitarbeiter*Innen ihre Lieblingsprodukte vorstellen, starten wir diesen Monat mit unserem Marketingfritzen und Marktverkäufer Matze und seinem Favoriten - dem Schweizer Cironé.

Matze: "Was macht den Cironé so besonders? Ganz einfach: Seine unglaublichen Aromen, die er durch drei Stationen während der Reifung von mindestens 22 Monaten durchläuft.

Im ersten Schritt lagert der Käse für rund 12 Monate im Sandsteinkeller, wo er geschmiert wird. Danach beginnt die Cironé-Phase, was auf gut Deutsch bedeutet: Milbenreifung.

Die Milben zerfressen hierbei die Rinde an der Oberfläche. Zu guter letzt darf der Käse dann noch für ein paar Monate in den Öl-Keller zur Massage.

Klingt abenteuerlich, aber bringt das was? Hierzu gibt es die klare Antwort: JA! Am Ende steht da ein Käse, der alles verbindet. Salzkristalle, süßliche Karamellaromen (besonders reife Laibe werden sogar schokoladig und leicht malzig), leicht säuerliche Citrusaromen, die an Ananas erinnern und das ganze verpackt in der vollen Umami-Wucht."

Cironé darf laut Matze auf keiner Käseplatte fehlen. Außerdem kann man mit der Reifungsgeschichte ziemlich gut im Freundeskreis oder beim nächsten Picknick-Date angeben.

NESSELW
ALLG

Neu im Sortiment

Leckerster Schinken aus Meran in Südtirol, die Symbiose aus mediterranem und alpinem Genuß. Der von Andreas und Thomas Galloni geführte Familienbetrieb steht für traditionelles Handwerk gepaart mit moderner Fertigungstechnik und höchster (Bio-)Qualität seiner Produkte.

Der Bio-Karreeschinken, ausgelöst aus der Lende wird sehr schonend behandelt. Leicht geräuchert, gesalzen und luftgetrocknet ist er quasi frei von Fett und doch aromatisch. Ein ganz Zarter Schinken perfekt für jede Brettljausn. Bei uns erhältlich für **4,20€ / 100g.**

Werkzeug für Käseprofis

Ob das jetzt "die perfekte Geschenkidee für eure Liebsten zu Weihnachten" ist, wissen wir nicht. Wir wissen aber, dass ihr unsere Produkte aufgrund höchster Qualität schätzt. Wir wissen auch, dass ihr mächtig auf unsere Käsemischungen abfahrt, vor allem im Winter. Deshalb, liebe DIY-Freaks, aufgepasst: Bei Peppikäse findet ihr ab sofort professionelle Werkzeuge zu erschwinglichen Preisen. So könnt ihr ohne große Vorbestellerei eure Moitié-Moitié Mischung zuhause reiben und verarbeiten, ganz nach eurem persönlichen Geschmack.

Im Sortiment haben wir Handreiben, edle Käsemesser, Schaber und viele weitere Werkzeuge. Eine besondere Empfehlung gibt's für die Minivarianten klassischer Käsezubereitungen - wie z.B. das kleine Raclette-Set mit nur zwei Pfännchen, oder der Tapas-Fonduetopf. Die Werkzeuge von Boska gibt es exklusiv bei uns im Laden in der Weichselstraße.

Natürlich könnt ihr trotzdem weiterhin die besten Peppikäsemischungen von Vorarlberger Spätzlemischung bis Fondue Moitié-Moitié bei uns bestellen und im Laden abholen. Bedenkt hierbei jedoch die Vorbereitungszeit von 48 Stunden.

Ruft dafür einfach an unter: **+49 30 236 27 445.**

Peppi wünscht ein frohes Fest

So langsam kehrt der Winter ein, alles ist grau in grau und die letzten Blätter haben sich von den Bäumen verabschiedet. Klingt erstmal trist, gerade mit dem Ausblick auf wenig Veränderung in den kommenden Wochen. Wir plädieren deswegen dafür, dass wir es uns alle zumindest so gemütlich wie möglich machen. Also gönnt euch Genuß!

Für ein gemütliches Weihnachtsfest, samt Feiertagen und Silvester empfehlen wir euch noch bis 21.12. einen Gutschein von Kauf.Nebenan.de zu ergattern und **20%** bei uns zu sparen. Mal im Ernst, was verschönert das Leben schon so wie bester Käse und das Gefühl, dabei zu sparen und

etwas Gutes zu tun? Wenn ihr euch einen der Gutscheine besorgt, sichert ihr euch nämlich nicht nur den Rabatt, sondern supportet uns mit dem gesparten Betrag zusätzlich! Seht es euch selbst an und kommt mit euren Gutscheinen im Laden vorbei. Wir freuen uns auf euch!

Wir wünschen euch schöne Feiertage und einen guten Rutsch ins neue Jahr. See you on the other Side.
Euer Peppi-Team

Folgt uns!

Copyright © 2020 Peppikäse, All rights reserved.

Want to change how you receive these emails?
You can update your preferences or unsubscribe from this list.