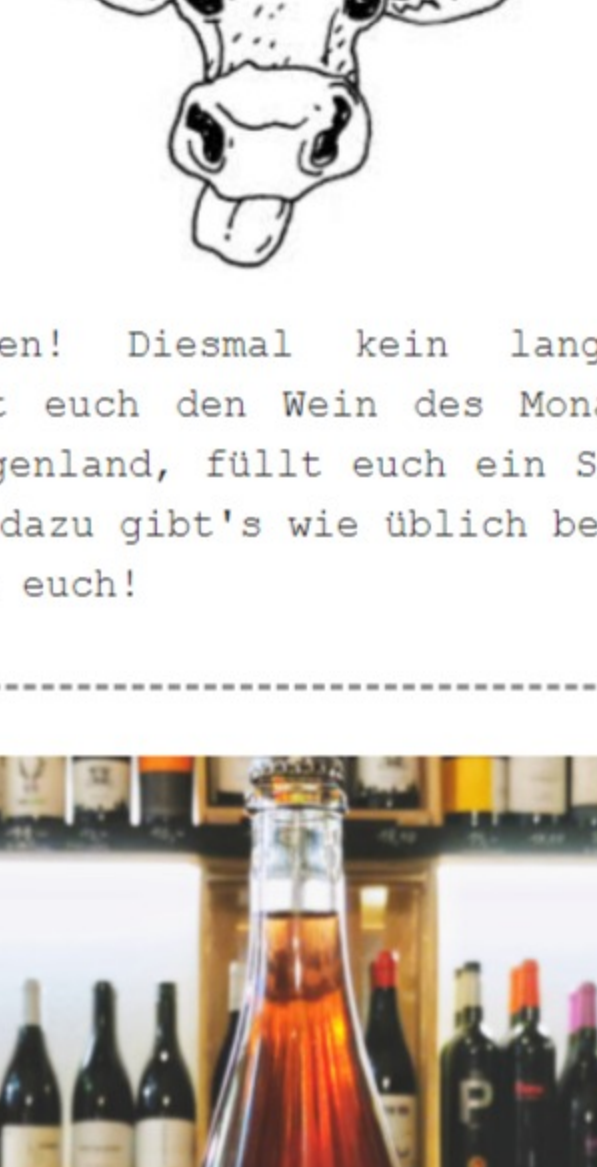
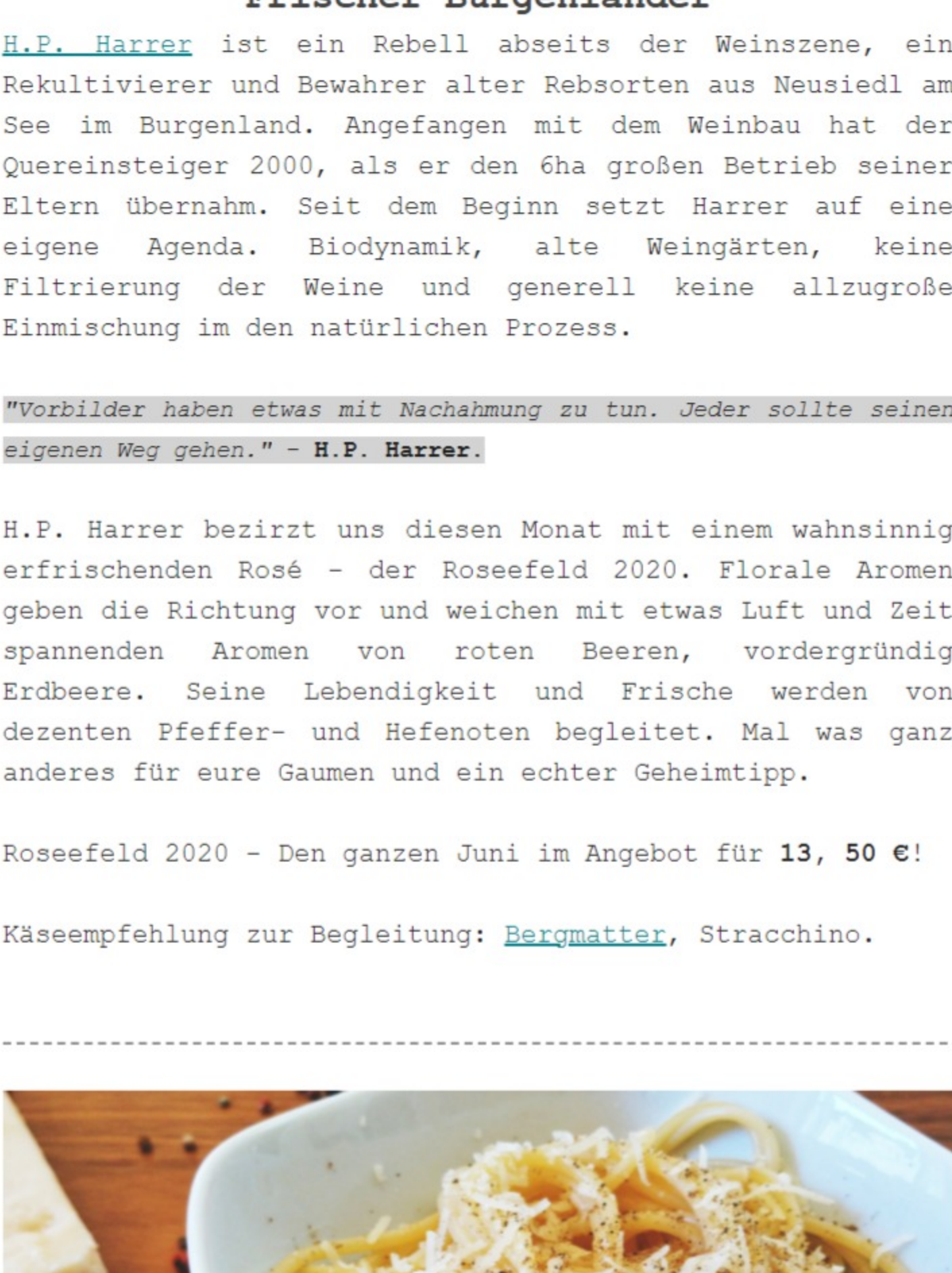


PEPPI NEWS

JUNI 2021



Hallo ihr Lieben! Diesmal kein langes Gelaber zur Begrüßung. Krallt euch den Wein des Monats - ein toller Rosé aus dem Burgenland, füllt euch ein Sechsertragerl mit Bier eurer Wahl, dazu gibt's wie üblich besten Käse und dann ab an den See mit euch!



Wein des Monats

Frischer Burgenländer

[H.P. Harrer](#) ist ein Rebell abseits der Weinszene, ein Reaktivierer und Bewahrer alter Rebsorten aus Neusiedl am See im Burgenland. Angefangen mit dem Weinbau hat der Quereinsteiger 2000, als er den 6ha großen Betrieb seiner Eltern übernahm. Seit dem Beginn setzt Harrer auf eine eigene Agenda. Biodynamik, alte Weingärten, keine Filtrierung der Weine und generell keine allzugroße Einmischung in den natürlichen Prozess.

"Vorbilder haben etwas mit Nachahmung zu tun. Jeder sollte seinen eigenen Weg gehen." - **H.P. Harrer**.

H.P. Harrer bezirzt uns diesen Monat mit einem wahnsinnig erfrischenden Rosé - der Roseefeld 2020. Florale Aromen geben die Richtung vor und weichen mit etwas Luft und Zeit spannenden Aromen von roten Beeren, vordergründig Erdbeere. Seine Lebendigkeit und Frische werden von dezenten Pfeffer- und Hefenoten begleitet. Mal was ganz anderes für eure Gaumen und ein echter Geheimtipp.

Roseefeld 2020 - Den ganzen Juni im Angebot für **13, 50 €**!

Käseempfehlung zur Begleitung: [Bergmattler](#), Stracchino.



Peppi's Rezeptidee

Die Küche divers wie das Land, mit den Alpen im Norden, den grünen Hügeln der Toskana bis zu den Küsten Siziliens im Süden. Doch vereint eine Norm, eine Maxime einen Großteil der genialsten Gerichte Italiens: Simplität, die Kunst aus wenigen Rohstoffen etwas Geniales zu erschaffen. Dazu bedarf es der richtigen Zutaten. Wir zeigen euch eines der einfachsten Rezepte, das mit dem richtigen Käse zu einem Meisterwerk wird. Cacio e Pepe mit Pecorino Picinisco scamosciato. Auf geht's!

Zutaten für 3 Personen:

- 380g Spaghetti
- 100g Pecorino Picinisco scamosciato
- 2 TL frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer (eine bunte Mischung geht natürlich auch)

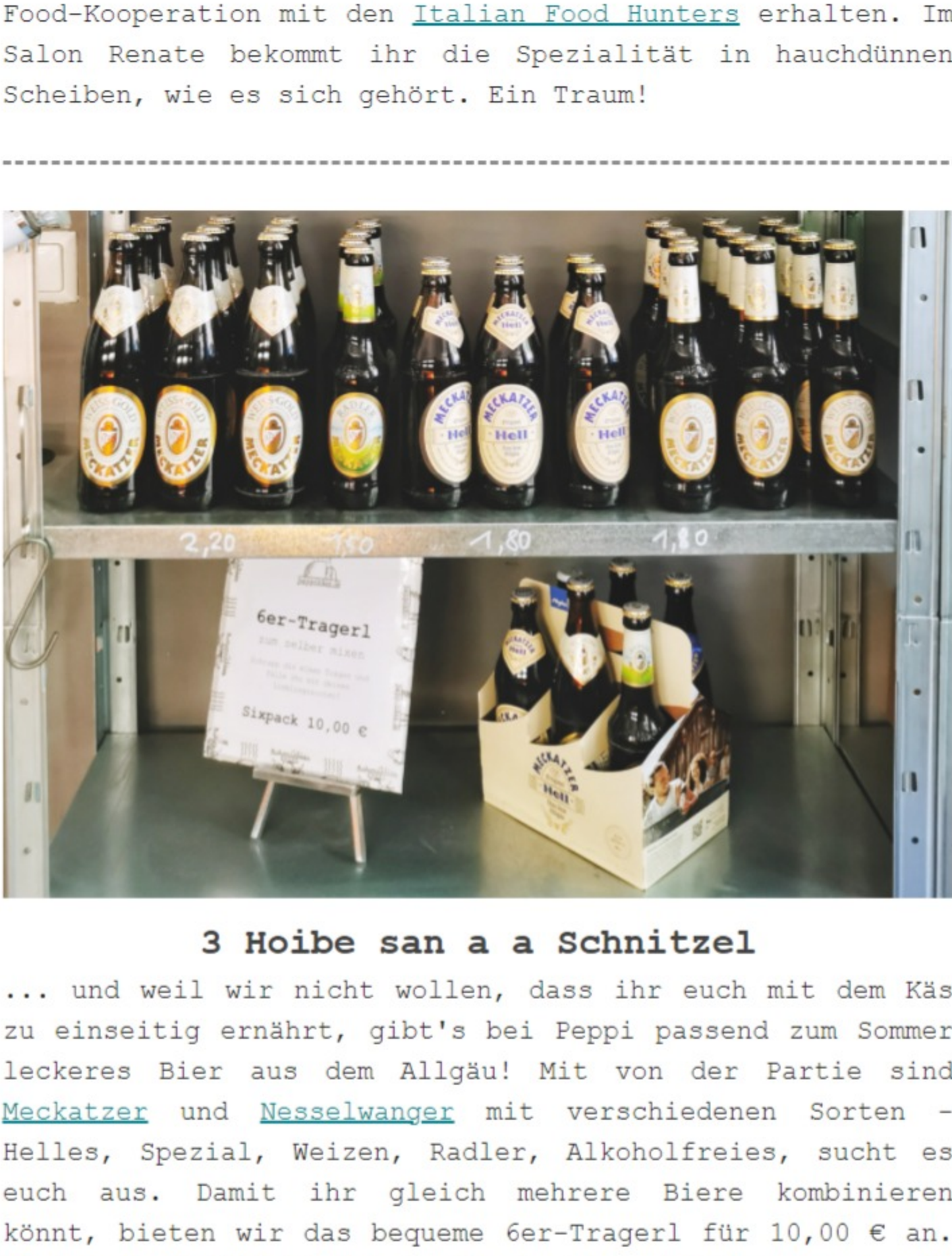


Pecorino di Picinisco gibt es bei uns in 2 Varianten: einmal besonders jung, 30 Tage gereift, einmal mindestens 60 Tage gereift. Für die Pasta Cacio e Pepe empfehlen wir eine 50/50 Mischung.

Zubereitung:

Den Pecorino fein reiben und den Pfeffer mahlen. Nun die Spaghetti in ausreichend gut gesalzenes, kochendes Wasser geben und al dente kochen. In der Zwischenzeit Pecorino und Pfeffer zusammen in einer großen Pfanne mischen. Achtung: die Pfanne wird nicht erhitzt. Kurz bevor die Pasta fertig ist, einen Schöpflöffel kochendes Nudelwasser in die Pfanne geben und mit einem Schneebesen ordentlich verrühren. Sobald die Pasta fertig ist, diese mit einem Nudellöffel oder einer Spaghettizange direkt in die Pfanne zur Soße geben. Wichtig! Die Pasta nicht abschrecken oä, denn so geht die Stärke, die zum Binden mit der Soße benötigt wird, verloren. Sobald die Pasta in der Soße liegt, ordentlich vermengen und rühren, die sogenannte Mantecatura. Falls die Nudeln zu trocken werden noch etwas von Nudelwasser hinzufügen. Wenn die Zutaten gut verbunden sind und die Soße leicht feucht ist, direkt servieren und verpeisen. Zum Anrichten noch etwas Pecorino und Pfeffer über das Gericht streuen. Ein Gedicht!

An Guadn!



Was gibt's im Angebot?

Diesmal etwas spät. Werft dennoch einen Blick auf unsere aktuellen Angebote:

03.06. - 09.06.

Bachensteiner (AT) - 2,00 € / 100g

Die Vorarlberger Antwort auf die Frage, ob rotgeschmierter Käse lecker ist. Ein klares JA gibt's von der Bergsennerei Sibratsgfall.

Sibratsgfaller Bergkäse 12 Monate (AT) - 2,20 € / 100g

Feine tierische Aromen mit einer spitzen, süßlich scharfen Würze - ein absolutes Unikat aus frischer Rohmilch von Kühen der umliegenden Dörfer und Alpweiden.



Spezialangebot im Juni :

Bio-zertifizierter Fiore, 12 Monate gereift, handwerklich und traditionell hergestellt. Der junge Käse muss zwei Wochen lang neben einem Kohleofen ruhen und reifen. Danach wird seine Rinde regelmäßig in einer Mischung aus Olivenöl, Weißweinessig und Salz gerieben und die Laibe werden stetig gewendet. Am Ende entsteht ein unglaublicher Käse. Die Raucharomen kommen sofort zur Geltung und sind lang anhaltend, während sich nach und nach tierische Aromen entfalten, getragen von seiner kräftigen Würze.

Salvatore Bussu stellt in seinem kleinen Familienbetrieb hauptsächlich Fiore Sardo in der Pastori her. Einst "der" Käse Sardinien, wird er nun nur noch selten produziert. Die Industrialisierung und neue Arbeitsprozesse, die die Verarbeitung der Milch von den Schäfer*innen direkt in die Produktionsstätten verlagert haben, sind der Grund, warum heute auch auf Sardinien Pecorino Romano der meist hergestellte Käse ist. Fiore Sardo wird aus 100% Milch von Sarda-Schafen hergestellt. 3,20 € / 100g



Neues aus Italien - Misto Capra

Halb Kuh, halb Ziege, voll der Hammer! Ein Meisterwerk der [Caseificio Sociale Sabbionara](#) in Mantova. Mindestens 15 Monate gereifter Hartkäse mit bröckeligem, kristallinem Teig. Der Käse wird bei seiner Herstellung ähnlich behandelt wie ein Grana Trentino, was man ihm definitiv ansehen kann. Im Geschmack zeigt er seine Klasse. Robuste Würze mit Salz und feinen Aromen gepaart mit dezenten tierischen Noten der Ziegenmilch. Als hätte ein Bergzicklein einen Grana Padano geküsst. Ab sofort bei uns im Laden und auf unseren Marktständen!

Infos zu allen italienischen Slow-Food-Spezialitäten findet ihr auf unserer Website, Link unten.

[Zur Seite](#)

Ois wurscht

Dass wir leckere Wurst- und Specksorten aus Vorarlberg haben, wissen von euch wohl die meisten. Bereits "Theresia's heißgeräucherter Speck vom Alpschwein" zu erwähnen, wässert so manchen Mund. Was ihr vielleicht nicht wusste, ist, dass wir ein bisschen von der Weichselstraße dank ordentlicher Ausstattung eine größere Produktauswahl anbieten können. Ein Highlight ist die echt italienische Mortadella, die wir im Rahmen unserer Slow-Food-Kooperation mit den [Italian Food Hunters](#) erhalten. Im Salon Renate bekommt ihr die Spezialität in hauchdünnen Scheiben, wie es sich gehört. Ein Traum!

3 Hoibe san a a Schnitzel

... und weil wir nicht wollen, dass ihr euch mit dem Käse zu einseitig ernährt, gibt's bei Peppi passend zum Sommer leckeres Bier aus dem Allgäu! Mit von der Partie sind [Meckatzer](#) und [Nesselwanger](#) mit verschiedenen Sorten - Helles, Spezial, Weizen, Radler, Alkoholfreies, sucht es euch aus. Damit ihr gleich mehrere Biere kombinieren könnt, bieten wir das bequeme 6er-Tragerl für 10,00 € an. Mixt euch frühlich! Mal im Ernst. Was gibt's besseres als ein eiskaltes Helles nach der Arbeit? Prost!

Peppi's Marktstände

Auf der Suche nach etwas Kleinstadtidyll mitten in Berlin? Samstags findet ihr genau das auf der [Dickten Linda](#). Hier bekommt ihr leckeren Kaffee, kulinarische Leckereien aus Italien, Türkische Sandwiches, frische Waren wie Brot, Gemüse, Fisch und Blumen und Peppi ist natürlich mit dabei. Der Markt lädt zum Flanieren und Verweilen ein mit vielen Sitzmöglichkeiten am Rand und seiner völlig entspannten Atmosphäre. Stellt euch dazu den optimalen gemütlichen Marktplatz vor. Ein großes, perfektes Rechteck, in der Mitte des Platzes immer hell, weil die Wohnhausfronten ringsum niedrig gehalten sind mit ein paar wohlplatzierten Bäumen auf dem Platz für ausreichend schattige Stellen - das ist der Kranoldplatz. Ihr findet uns auf der südöstlichen, langen Seite zwischen Blumen und Gemüse, also genau da wo eine glückliche Kuh hin möchte. Mit "uns" meinen wir übrigens unsere liebe Mitarbeiterin Petra, die Peppikäse auf dem Kranoldplatz verkörpert. Petra ist nicht nur bewandert in Sachen Käse sondern äußerst versiert in der Neuköllner Lokalpolitik, also falls ihr tagesaktuelle Nachrichten braucht, hört hin, wenn Petra anfängt mit ihren Stammkunden zu schnacken!

Auf der Dickten Linda gibt es wie auf allen unseren Marktständen in Neukölln das ganze Alpensortiment von Peppikäse.

Die Dicke Linda auf dem Kranoldplatz
Der Markt findet jeden **Samstag** von 10:00-16:00 Uhr statt.
12051 Berlin - Neukölln. ACHTUNG: Nicht mit dem Kranoldplatz in Lichterfelde verwechseln. glaubt uns. Nach 45 Minuten auf dem Rad merkt ihr spätestens, dass der Weg von der Donaustr. zum Markt irgendwie zu lang wirkt.

Kranoldplatz

U8; Haltestelle: Hermannstraße.

U7; Haltestelle: Neukölln.

Schafft ihr es nicht auf einen unserer Stände, oder in den Laden, oder wohnt ganz einfach zu weit entfernt, kein Problem, bestellt im [Peppikäse OnlineShop](#)!

Peppi's Progression

Durchschreitet Ihr die käsiges Pforte in der Weichselstraße 65 so wird euch auffallen, der Alptempel zu Huldigung des gelben Golds wurde verändert. Wir haben umgeräumt! Wie Ihr oben lesen konntet verkaufen wir ja nicht nur Landjäger und wir wollten nun endlich mal die Wurst besser in unsere Auslage integrieren. Alles ist ein bisschen verschoben worden, verzeiht uns die Umstellung. Dafür gibt es aber auch eine tolle Nachricht - wir haben ein neues Kassensystem im Laden. Vorbei sind die Zeiten, in denen Ihr im Laden wart und zugeben musstet: "letzte Woche hast du mir so einen geilen Käse verkauft, aber ich hab absolut keine Ahnung mehr wie der hieß." Sagt ade zu Käseamnesie! Auf eurer Rechnung stehen ab sofort ENDLICH die Produktnamen! Ein Mitarbeiter sagte letzte Woche bereits über das neue System: "wow, die Kasse kommt direkt aus dem Jahr 3000".

Wie immer gibt's zum Schluss noch den obligatorischen semi-informativen Teil zur Lage der Gastro im Peppiversum. Im Moment können wir noch keine Aussage zu einem Konzept für den Salon Renate treffen, da unser Fokus auf der Stabilisierung des Betriebs im Kneipi Guggenheim liegt. Apropos, was unser Chaos in der Kneipe betrifft, gibt es heute zum Abschluss des Newsletters etwas zum Schmunzeln für euch - Peppi Guggenheim's Facebook Post von Freitag, dem 4.6.:

Peppi Guggenheim
Gepostet von Georg von Schwarzuß · 4. Juni um 12:41 ·
Heute zu sehen bei "Peppi, Pils und Panik": Nach einem chaotischen Start in die aktuelle Zwischen-Pandemie-Gastro-Saison ist bei Peppi noch immer Verwirrung angesagt. Dieses Wochenende gibt es noch einmal, wie letzte Woche das Konzept "Pseudo-Peppi" zu bestaunen, mit Ausschank im Käselager äh nein doch nicht und zwar im Eingangsbereich im Peppi echt jetzt und Sitzmöglichkeiten vor dem Peppi Guggenheim und dem Salon Renate. Alles chaotisch, aber das Chaos hat System!
Es bleibt spannend - nächste Woche bei "Peppi, Pils und Panik": Wird Peppi es schaffen in Rekordzeit funktionale Toiletten zu installieren? Was hat Peppi's neuer Tresen mit einem falsch geparkten Containerschiff auf dem Suezkanal zu tun und WARUM liegt hier eigentlich Strohhalm?
Das alles und noch viel mehr, wie zum Beispiel verlässliche Informationen zu unseren neuen Öffnungszeiten, gibt's nächste Woche! Wann genau? Wer weiß das schon bei "Peppi planlos Pils trinken". Prost und stay tuned 🍻🍻🍻

Fasst auf euch auf und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

Folgt uns!

[f](#) [ig](#) [e](#)