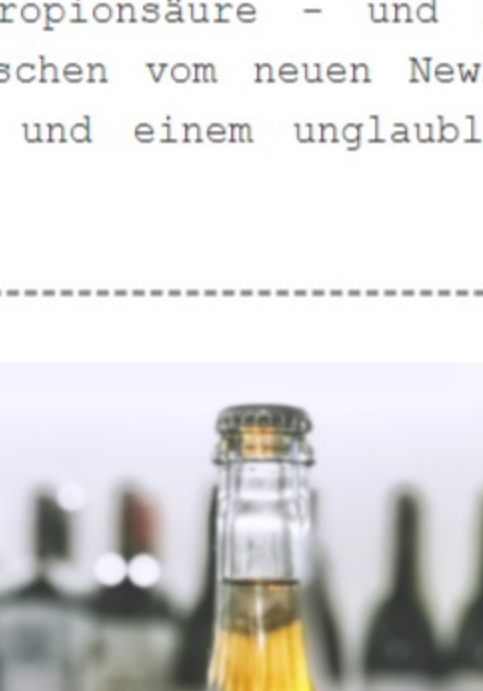
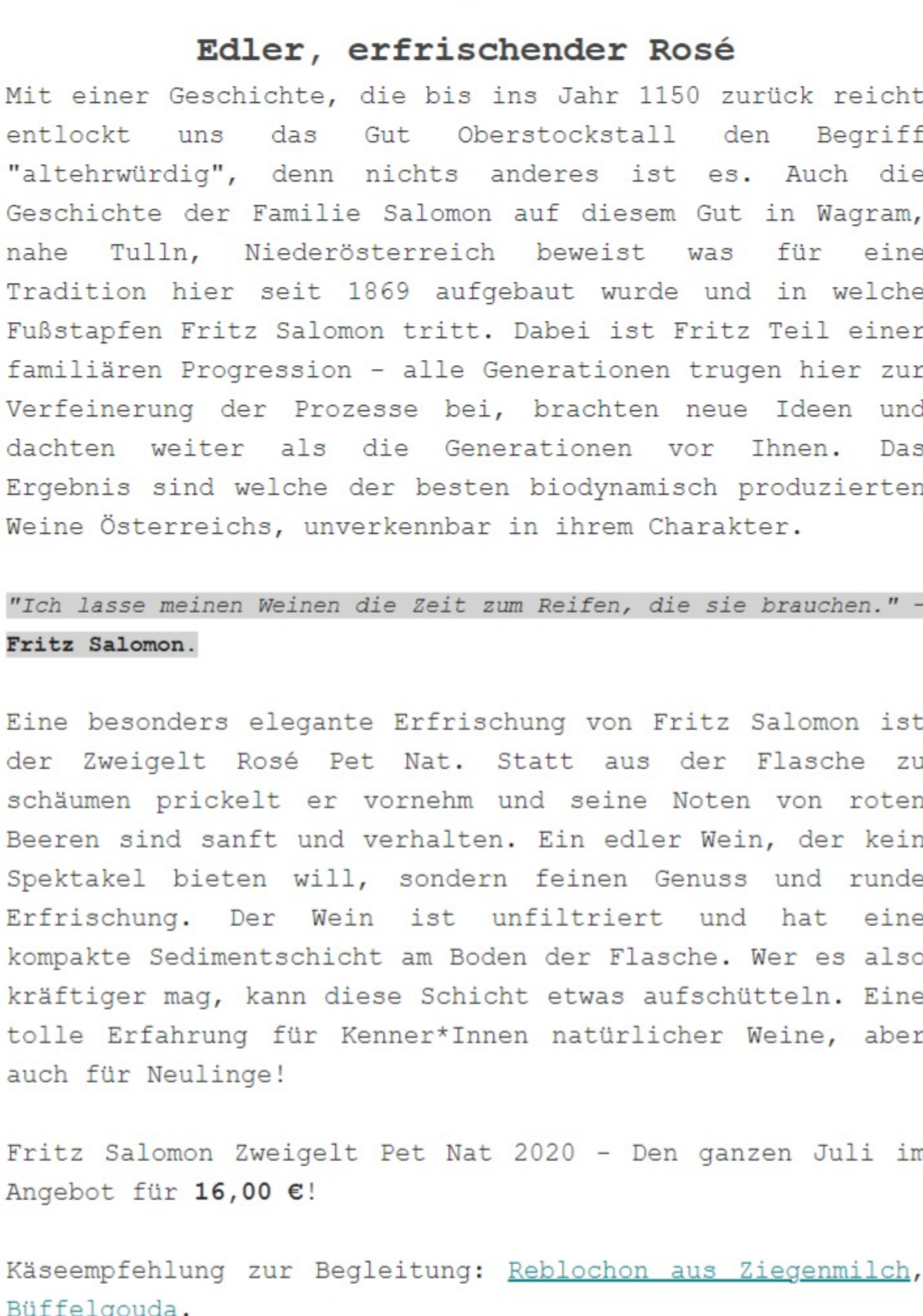


Rohmilchkäse rockt



Sommerloch? Von wegen! Die einzigen Löcher bei Peppi kommen von der Propionsäure - und zwar im Emmentaler. Lasst euch überraschen vom neuen Newsletter - mit einem tollen Sommerwein und einem unglaublich leckeren Rezept aus Sizilien!



Wein des Monats

Edler, erfrischender Rosé

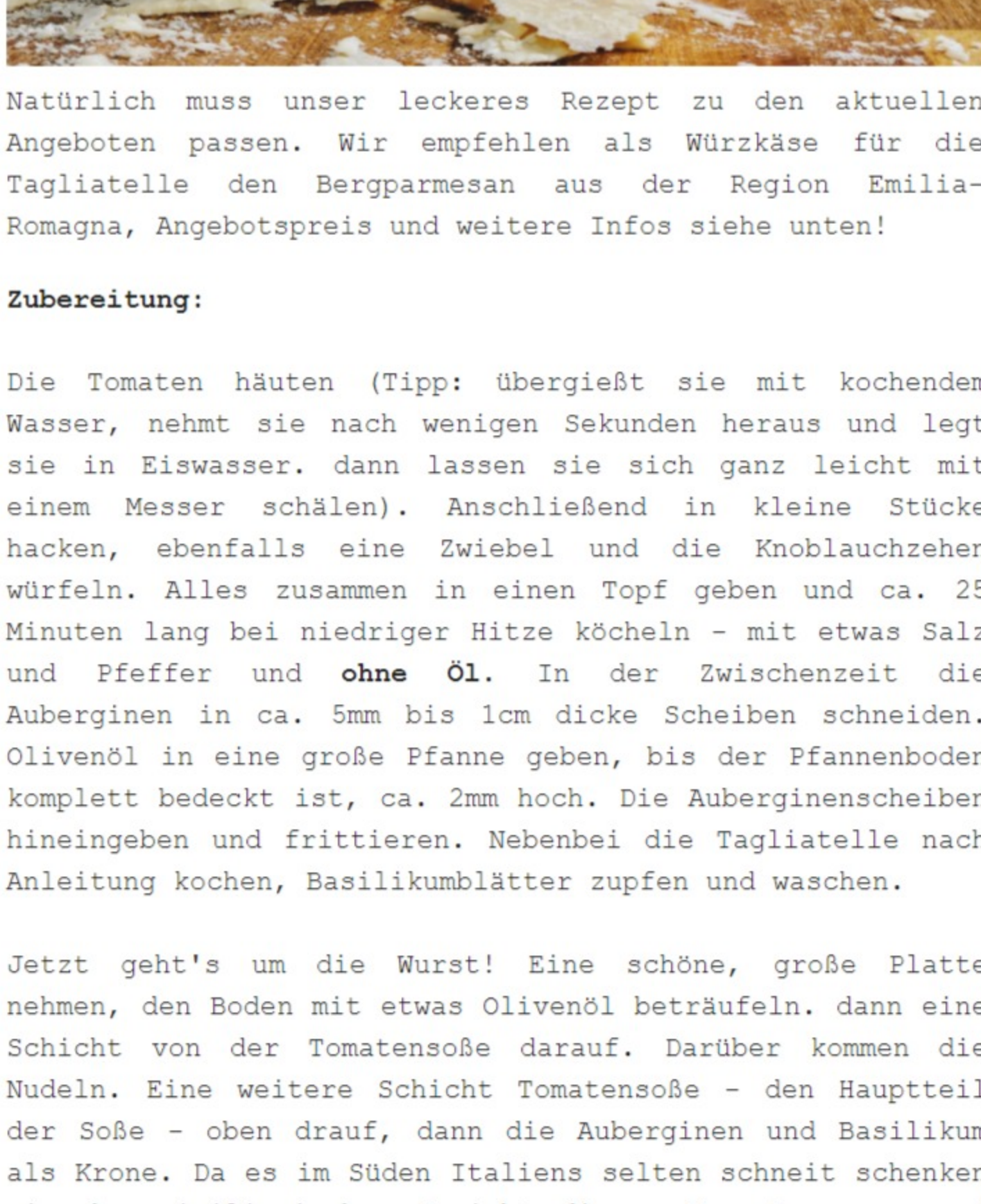
Mit einer Geschichte, die bis ins Jahr 1150 zurück reicht entlockt uns das Gut Oberstockstall den Begriff "altehrwürdig", denn nichts anderes ist es. Auch die Geschichte der Familie Salomon auf diesem Gut in Wagram, nahe Tulln, Niederösterreich beweist was für eine Tradition hier seit 1869 aufgebaut wurde und in welche Fußstapfen Fritz Salomon tritt. Dabei ist Fritz Teil einer familiären Progression - alle Generationen trugen hier zur Verfeinerung der Prozesse bei, brachten neue Ideen und dachten weiter als die Generationen vor Ihnen. Das Ergebnis sind welche der besten biodynamisch produzierten Weine Österreichs, unverkennbar in ihrem Charakter.

"Ich lasse meinen Weinen die Zeit zum Reifen, die sie brauchen."
Fritz Salomon.

Eine besonders elegante Erfrischung von Fritz Salomon ist der Zweigelt Rosé Pet Nat. Statt aus der Flasche zu schäumen prickelt er vornehm und seine Noten von roten Beeren sind sanft und verhalten. Ein edler Wein, der kein Spektakel bieten will, sondern feinen Genuss und runde Erfrischung. Der Wein ist unfiltriert und hat eine kompakte Sedimentschicht am Boden der Flasche. Wer es also kräftiger mag, kann diese Schicht etwas aufschütteln. Eine tolle Erfahrung für Kenner*Innen natürlicher Weine, aber auch für Neulinge!

Fritz Salomon Zweigelt Pet Nat 2020 - Den ganzen Juli im Angebot für **16,00 €!**

Käseempfehlung zur Begleitung: [Reblochon aus Ziegenmilch, Büffelgouda](#).



Peppi's Rezeptidee

Diesen Monat wandern wir an den Südzipfel Italiens - nach Sizilien, wo wir ein legendäres Rezept gefunden haben. Fancy Pansy Gastronomen haben das Gericht irgendwann "Pasta alla Norma" getauft, bei der sizilianischen Oma heißt das Gericht einfach nur Lasagna, was nichts mit Nudelblättern zu tun hat, sondern damit, dass die Zutaten geschichtet werden. Natürlich gibt's auch hier einen Twist à la Peppi. Eigentlich gehört nämlich Ricotta salata zur Pasta, wir haben uns aber für Parmigiano entschieden. Warum? Weil wir können. Auf geht's zu einem genialen Rezept!

Zutaten für 2 Personen:

- 250g Tagliatelle
- 100g Parmigiano Reggiano
- 2 große sonnengereifte Tomaten
- 5 Auberginen
- 1 Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 25 g frische Basilikumblätter
- eine ordentliche Portion Olivenöl



Natürlich muss unser leckeres Rezept zu den aktuellen Angeboten passen. Wir empfehlen als Würzkäse für die Tagliatelle den Bergparmesan aus der Region Emilia-Romagna, Angebotspreis und weitere Infos siehe unten!

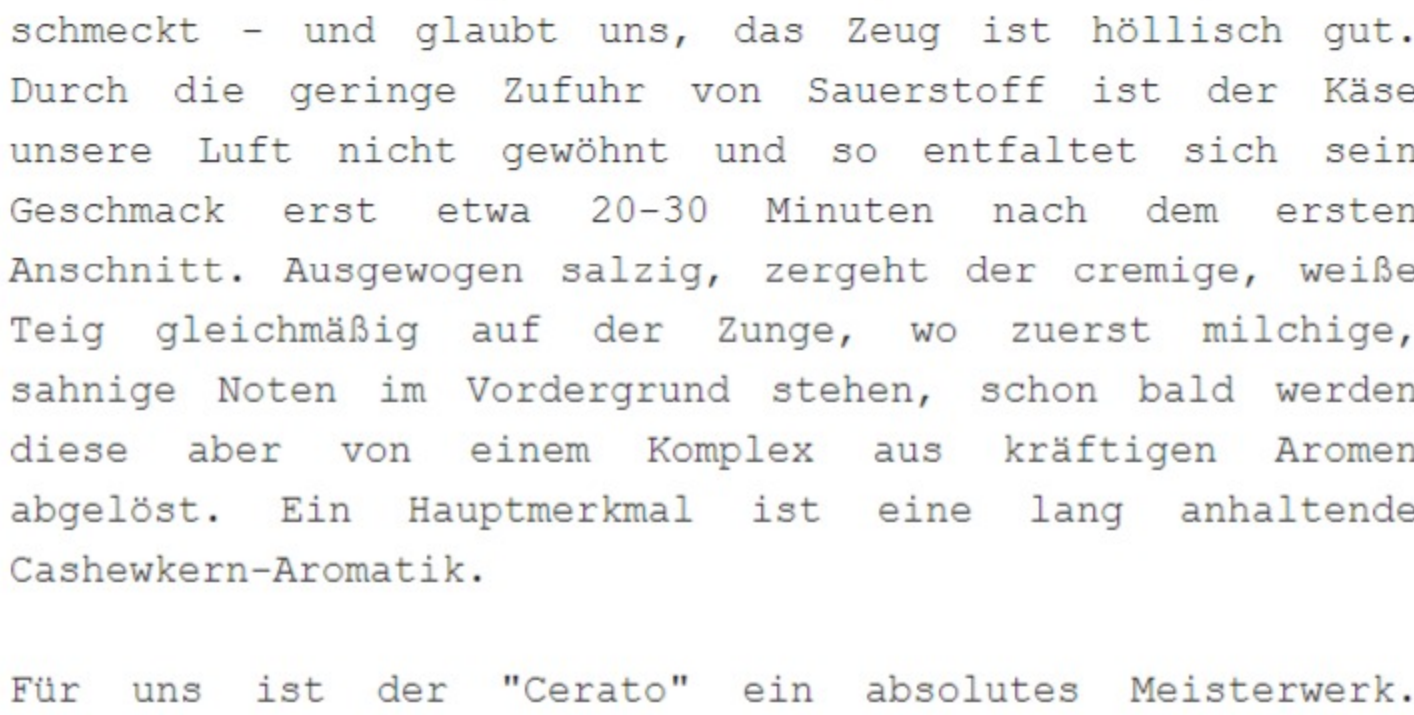
Zubereitung:

Die Tomaten häuten (Tipp: übergießt sie mit kochendem Wasser, nehmt sie nach wenigen Sekunden heraus und legt sie in Eiswasser. dann lassen sie sich ganz leicht mit einem Messer schälen). Anschließend in kleine Stücke hacken, ebenfalls eine Zwiebel und die Knoblauchzehen würfeln. Alles zusammen in einen Topf geben und ca. 25 Minuten lang bei niedriger Hitze köcheln - mit etwas Salz und Pfeffer und **ohne Öl**. In der Zwischenzeit die Auberginen in ca. 5mm bis 1cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl in eine große Pfanne geben, bis der Pfannenboden komplett bedeckt ist, ca. 2mm hoch. Die Auberginenscheiben hineingeben und frittieren. Nebenbei die Tagliatelle nach Anleitung kochen, Basilikumblätter zupfen und waschen.

Jetzt geht's um die Wurst! Eine schöne, große Platte nehmen, den Boden mit etwas Olivenöl beträufeln. dann eine Schicht von der Tomatensoße darauf. Darüber kommen die Nudeln. Eine weitere Schicht Tomatensoße - den Hauptteil der Soße - oben drauf, dann die Auberginen und Basilikum als Krone. Da es im Süden Italiens selten schneit schenken wir dem sizilianischen Gericht dieses Vergnügen nun und reiben ca. 100g leckeren Parmesan darauf. Wunderschön!

Jetzt wird das ganze auf Tellern verteilt und ordentlich durchgerührt, damit sich die einzelnen Bestandteile vermischen können. Ein wahres Gedicht und die Definition von Soulfood.

An Guadn!



Was gibt's im Angebot?

01.07. - 07.07.

Bergparmesan (IT) - 3,20 € / 100g

Großartiger Parmigiano Reggiano aus der Region Emilia-Romagna. 2 Jahre Reife - einfach herrlich.

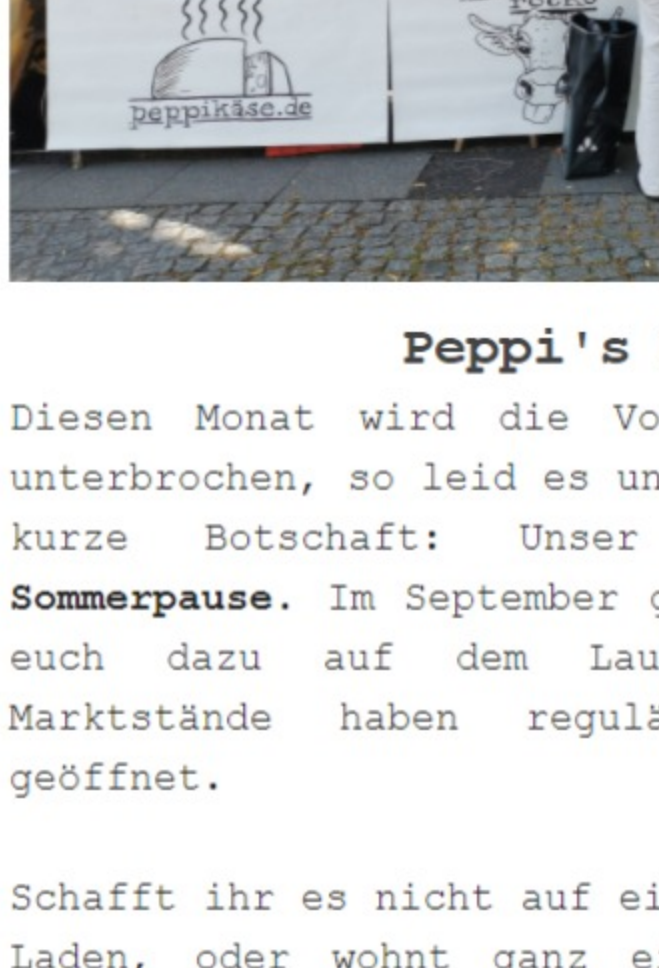
Schafgouda (NL) - 2,60 € / 100g

Genialer Käse, bei dem die feine Butternote eines Gouda mit den Kräftigen Aromen der Schafmilch vermischt.



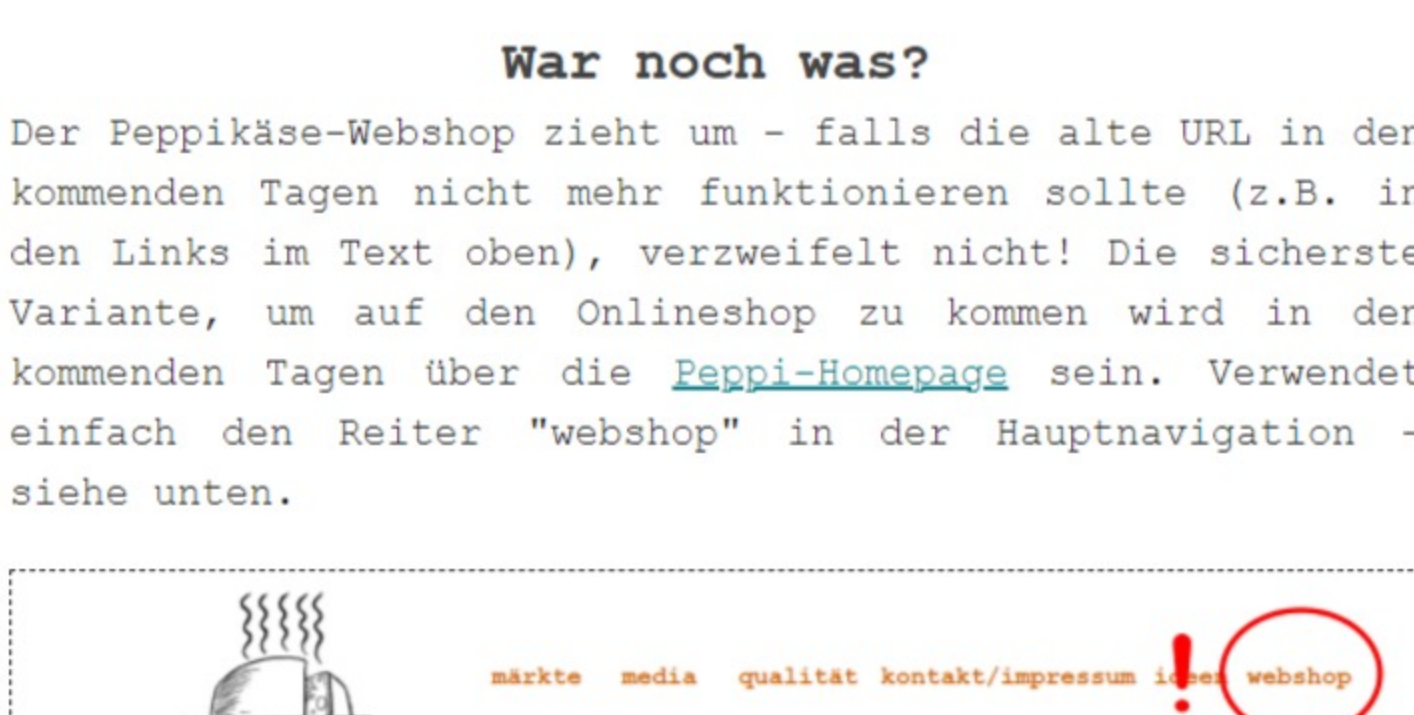
Spezialangebot im Juli:

Lukas Kaufmann dürfte euch bereits ein geläufiger Name sein wenn es um Käse vom Berg geht. Der Senner produziert seine Kreationen auf der Alpe Sack auf knapp 1700 Metern über dem Meeresspiegel. Ihr kennt vielleicht schon seinen leckeren Schnittkäse Tilsiter Art - doch sein wahres Meisterwerk ist der Alpkäse. Die perfekte Mischung aus Intuition und Erfahrung lassen Kaufmann Jahr für Jahr ein großartiges Produkt herstellen. Der Alpkäse ist ausgewogen würzig, zwar kräftig, aber nicht übersalzen, mit tollen nussigen Noten und feinen Kräuternoten. Nicht so aufdringlich wie viele seiner Verwandten, dafür voll im Geschmack. Die Tourismus Website der Gemeinde Schwarzenberg liefert einen weiteren Hinweis, warum der Käse von Kaufmann so gut ist: Da die Alpe sehr steil ist, haben die rund 40 Rinder eine sehr gute Kondition. Sportliche Milch für den perfekten Käse also!



Wir empfehlen euch den Alpkäse der Alpe Sack als Allzweckkäse - ob auf die Stulle, zur Zubereitung von Käsknöpfle, oder zum Salat verarbeitet. Auf der Peppikäse-Webseite findet ihr ein Rezept für Berg-, bzw. Alpkäsalat auf in unserer Rubrik "[Ideen](#)".

Alpkäse der Alpe Sack - den ganzen Juli im Angebot für **2,30 € / 100g**.



Neues aus Italien - Geheimnisvoller Cerato

Dinge, dir wir über den Cerato und seinen Produzenten wissen: Renato Brancaleoni ist das Genie hinter dem Käse. Er lebt in Roncofreddo, in der Nähe von Rimini und gilt nicht nur als einer der Top-Affineure Italiens, sondern ist außerdem Dozent an der ALMA, einer der renommiertesten internationalen Kochschulen. Der "Cerato", was übersetzt soviel wie "eingewacht", oder "von Wachs überzogen" bedeutet, ist eines seiner Meisterwerke. Genau wie die Wachsschicht den Käse ummantelt, so bedeckt hält sich Renato Brancaleoni wenn es um die Herstellung des Produkts geht. Er rückt nur wenige Informationen heraus, wie z.B., dass der Käse vom Typ Castelmagno ist, aber um das Bröckeln zu verhindern etwas Sahne bekommt. Außerdem reift der Käse in einer Umgebung mit kontrollierter Mikro-Sauerstoffanreicherung und ist aus Kuhmilch.

Soviel zur Datenlage. Viel wichtiger ist aber, wie er schmeckt - und glaubt uns, das Zeug ist höllisch gut. Durch die geringe Zufuhr von Sauerstoff ist der Käse unsere Luft nicht gewöhnt und so entfaltet sich sein Geschmack erst etwa 20-30 Minuten nach dem ersten Anschnitt. Ausgewogen salzig, zergeht der cremige, weiße Teig gleichmäßig auf der Zunge, wo zuerst milchige, sahnige Noten im Vordergrund stehen, schon bald werden diese aber von einem Komplex aus kräftigen Aromen abgelöst. Ein Hauptmerkmal ist eine lang anhaltende Cashewkern-Aromatik.

Für uns ist der "Cerato" ein absolutes Meisterwerk. Probiert ihn selbst! Erhältlich bei uns im Laden und auf unseren Marktständen in Neukölln und Kreuzberg.

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

[Zur Seite](#)

Peppi's Standard-Weine

Neben unserem großen Angebot biodynamischer und natürlicher Weine aus verschiedenen Alpenregionen gibt es bei Peppikäse in der Weichselstraße seit jeher eine kleine, aber feine Auswahl konventioneller Weine aus Österreich, genauer gesagt von [Maglock-Nagel](#) und [Landrichter & Pfeiffer](#). Wir haben gerade wieder eine Lieferung von Landrichter & Pfeiffer erhalten, mit dabei Gelber Muskateller (auch als Schaumwein!) und ein pfiffiger Grüner Veltliner sowie tolle Landweine in weiß und rot für den schlanken Geldbeutel.

Peppi's Marktstände

Diesen Monat wird die Vorstellungsrunde unserer Märkte unterbrochen, so leid es uns tut. Diesmal gibt es nur eine kurze Botschaft: Unser Stand am **Antonplatz** hat **Sommerpause**. Im September geht es dort weiter. Wir halten euch dazu auf dem Laufenden. Alle anderen Peppi-Marktstände haben regulär zur jeweiligen Marktzeit geöffnet.

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](#)!

War noch was?

Der Peppikäse-Webshop zieht um - falls die alte URL in den kommenden Tagen nicht mehr funktionieren sollte (z.B. in den Links im Text oben), verzweifelt nicht! Die sicherste Variante, um auf den Onlineshop zu kommen wird in den kommenden Tagen über die [Peppi-Homepage](#) sein. Verwendet einfach den Reiter "webshop" in der Hauptnavigation - siehe unten.

Zum Schluss noch eine frohe Botschaft. Das [Peppi Guggenheim](#) hat nun wirklich ganz regulär [Peppi](#), Konzerte finden mit Anmeldung und "Drei G" - Regelung statt. Kurbelt die Wirtschaft an und genießt diversen Bierchen in eurer Lieblingkneipe mit Jazz-Gedudel.

Passt auf euch auf und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

Folgt uns!

