PEPPI NEWS

SEPTEMBER 2021

Rohmilchkäse
rockt

Willkommen September, willkommen Herbst. Die Alpsaison geht bald zu Ende - aber nicht bei Peppi! Diesen Monat gibt es ein besonderes Alpkäs-Special in unserem Webshop, dazu wie immer ein tolles Rezept und den passenden Wein! Der Herbst kommt - es wird herzhaft! Viel Spaß mit dem Peppi-Newsletter für den September!

Zum Webshop

Wein des Monats

-

Der rote Weiße

Eine alte Rebsorte aus Österreich, die höchste Ansprüche an die Lage stellt, in perfekter Harmonie vinifiziert von Martin Obenaus - der *Rote Veltliner Unchained*.

"Der Weg ist das Ziel und gerade der Weg hin zum Nichtstun, zum "Entketten" der Natur ist von viel Arbeit gesäumt. Von nichts kommt nichts." - **Martin Obenaus**.

Martin Obenaus ist Aktivist und Tüftler und arbeitet unermüdlich an einer gesunden Flora und Fauna in seinen Weingärten. Biodynamischer Weinbau ist für ihn selbstverständlich und Obenaus geht noch viel weiter, um der Natur zu geben, was sie braucht. Er stellt z.B. eigenen Komposttee für seine Weinreben her und kümmert sich um das Wohlergehen der Insekten, die so wichtig für eine intakte Biodiversität sind.

Eines der Top-Produkte, das aus dieser Philosophie und Hingabe resultiert ist der *Rote Veltliner Unchained*.

Bekannt für ihre Empfindlichkeit gegenüber Frost und Pilzen wird diese Weinsorte nur noch selten angebaut. Dank der hervorragenden Lage und Zuwendung stellt Martin Obenaus aus ihr aber einen großartigen Wein her.

Der hellorange Weißwein kommt trocken und rauchig daher. Noten von getrockneten Früchten sind bestimmend, begleitet von sanften Tanninen. Gleichermaßen harmonisch wie griffig - der Rote Veltliner Unchained wird auch euch in seinen Bann ziehen.

Den gesamten Monat September im Angebot für **10,00 €**!

Käseempfehlung zur Begleitung: Crème Chèvre, Mühlistein, Alpkäse der Alpe Sack.

Was soll der ganze (Alp-)Käse?

–

Peppi's Alpkäsbox

"Und was ist jetzt da genau der Unterschied zwischen DEM Alpkäs und DEM?" - glaubt uns, die Frage hört unser Team gefühlt dreimal täglich. Die einen kommen dabei ins schwitzen, weil selbst sie von unserem eigenen Angebot überwältigt sind, während andere Mitarbeiter*Innen beginnen, ein Kolloquium im Fachbereich Vorarlberger Bergkäse zu halten.

Um euch den ganzen Käs etwas näher zu bringen (und unsere Stimmbänder zu schonen) erhaltet ihr nun Infos zu einigen unserer Lieblingssorten Vorarlberger Alpkäse. Für Neugierige, die sich was trauen, gibt es außerdem ab sofort Peppi's Alpkäsebox - eine kleine, von unseren Mitarbeiter*Innen zusammengestellte Auswahl verschiedener Alpkäse - die ihr in unserem Webshop bestellen könnt.

Alpkäs Obere Falz - tierisch kräftig. Theresia Schneider stellt auf der Alpe Obere Falz den wohl rustikalsten Käs in unserem Sortiment her. Die Laibe enthalten viele Löcher, deren Säure beim Anschnitt ausläuft. Dies sorgt für Emmentaler-ähnliche Geschmacksnoten, die aber zweitrangig sind hinter den starken tierischen Aromen. Eine echte Geschmacksbombe. Gibt es bei uns immer in zwei Jahrgängen - vom Vorjahr (jung) und mindestens 1,5 Jahre gereift (alt).

Alpkäs Alpesack - feinsinnig komplex. Hergestellt vom Senner Lukas Kaufmann auf der Alpe Sack. Jahr für Jahr stellt Kaufmann hervorragende Produkte her dank der perfekten Kombination aus Intuition und Erfahrung. Schön würzig, dabei nicht zu kräftig, mit ausgewogenem Salzgehalt. Komplexer Genuß für feine Gaumen!

Alpkäs Vordere Niedere - natürlich würzig. Natur und Handwerk pur gibt's bei Leo Feuerstein auf der Alpe Vordere Niedere und das schmeckt man. Die Milch lagert traditionell in Gebsen, der Käse darf weit länger in Ruhe reifen und gesennt wird nur im Sommer. Außerdem verzichtet Feuerstein bei der Fütterung der Rinder komplett auf Kraftfutter, daher wird der Käse aus reiner Weidemilch hergestellt für die extra Portion Kräuterwürze.

Alpkäs Schöner Mann - salzig tief. Etwas atypisch beim Alpkäs der Familie Rhomberg - seine Würze erinnert an die Verwandten aus der Schweiz, mit einer eher süßlichen Note und weniger Bitterstoffen als die anderen Alpkäse. Eine sehr schöne Abwechslung! Seine besonderen Merkmale sind sein relativ hoher Salzgehalt und seine unglaubliche aromatische Tiefe. Der mindestens 18 Monate alte Käse, den ihr aktuell bei Peppikäse erhalten könnt hat u.A. eine schokoladige Note.

Na, habt ihr jetzt Lust auf Alpkäs bekommen? Traut euch und bestellt eine Alpkäsbox im Peppi-Webshop!

Variante 1: Box mit versch. Alpkäs (ca. 1,2 kg)
Variante 2: Box mit versch. Alpkäs und Speck (ca. 1kg Käse + 200g Speck)

Peppi's Rezeptidee

Einige werden dem Sommer nachweinen, wir freuen uns aber über den Herbst, denn jetzt gibt's wieder Hunger auf Deftiges! Zum Auftakt in die kühleren Tage bekommt ihr direkt mal eines unserer Lieblingsrezepte zum nachkochen: Käsknödel mit Salbeibutter und Parmesan.

Zutaten für ca. 2-3 Portionen:

- 150 g alte Semmeln (Semmelbrösel, Knödelbrot etc.)
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter (für Knödel) + 50g Butter (für Salbeibutter)
- 40 g Mehl
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 100 g Käse (z.B. Alpe Sack als mittelwürzige Variante)
- Etwas Schnittlauch und Petersilie
- Salz & Pfeffer
- Salbei und Parmesan zum Servieren

Zubereitung:

Die alten Semmeln in Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Zwiebel ebenfalls würfeln (fein hacken!) und in Butter leicht andünsten, bis sie glasig sind. Danach samt der Butter zu den Semmelbröseln. Die Eier mit der Milch verquirlen, den Alpkäse grob reiben und Schnittlauch+Petersilie schneiden. Milch-Eier-Mischung, geriebenen Alpkäse, gehackte Kräuter und das Mehl zu den Semmelbröseln und ordentlich durchkneten. Salz und Pfeffer dazu und nochmal schön kneten. Danach könnt ihr die Masse gute 20 Minuten ruhen lassen und ein Gläschen Wein oder Bier trinken.

Wenn das Glas leer ist geht es weiter. Aus der Masse solltet ihr ca. 9 - 10 Knödel formen können. Nehmt einen großen Topf, ordentlich gefüllt mit Salzwasser und bringt ihn zum sieden. Legt die Knödel behutsam hinein und lasst sie ca. 15 Minuten lang garen. Das Wasser darf nicht kochen, sondern soll gerade so am Siedepunkt sein. Nach 15 Minuten können die Knödel dann mit dem Schöpfer herausgehoben werden. Lasst sie gut abtropfen, sonst wird alles auf dem Teller gatschig. Je 2-3 Knödel dürfen jetzt schon auf die Teller.

Noch einmal Butter in die Pfanne und Salbeiblätter dazu, alles leicht anschwitzen bei geringer Hitze und nach 5 Minuten runter von der Platte. Gebt die Salbeibutter über die angerichteten Knödel und reibt jetzt noch ordentlich Parmesan grob über die Teller. Die Butter muss unbedingt noch heiß sein, denn nur so kann der Parmesan leicht anschmelzen. Als Beilage empfehlen wir einen einfachen grünen Salat und eine gute Flasche Rotwein.

An Guadn!

Was gibt's im Angebot?

02.09. - 08.09.

Le Gruyère höhlengereift AOP (CH) - 3,20 € / 100g

Der höhlengereifte Gruyère darf mindestens 15 Monate reifen und ist extra markant. Etwas würziger als unser normaler Gruyère, mehr umami geht nicht!

Robiola (IT) - 4,60 € / 100g

Geschmierter Weichkäse der Art Stracchino aus der Region Langhe in Piedmont, hergestellt mit Ziegenrohmilch. Entweder umhüllt von Lauch oder Weißkohl. Mittlerweile optimale Reife und zum absoluten Hammerpreis erhältlich!

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND
LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

Spezialangebot im September

In Langen bei Bregenz gibt's einen Hof, auf den haben sich die Friesen verirrt. Klingt komisch - ist aber so. Die Hofsennerei Albrecht / Läßer beherbergt nämlich Holstein Friesian Vieh, die sog. "Schwarzbunten". Und was können unsere Produzenten am Besten? Natürlich unglaublich leckeren Käse herstellen mit der Milch ihres Viehs! Eugen Läßer, ehemals hatte er das Sagen auf dem Hof, ist heutzutage hauptsächlich mit dem Käsen beschäftigt - alles nach höchsten Maßstäben und Bio-lizenziert. Seine Spezialitäten: Räßkäs und Münster. Die beiden Produkte solltet ihr aus unserem Standardsortiment kennen, da sie einfach großartig sind.

Läßer produziert aber noch einige andere geniale Sorten, die wir euch näher bringen möchten, weshalb es im September einen Monat lang alle Produkte von Eugen Läßer im Angebot gibt! Freut euch auf leckeren Pfefferkäs, Läßer's Halbhart und vieles mehr. Fragt bitte unsere Verkäufer*Innen welche Sorten tagesaktuell im Angebot sind, da wir extra für das Monatsangebot mehrere Lieferungen von Eugen Läßer erhalten. Durchgängig erhältlich sind Münster und Räßkäs.

Münster 2,40 € / 100g
Räßkäs 2,20 € / 100g
uvm.

---

casArrigoni
Roccolo
Valtaleggio

Neues aus Italien

Der kleine lombardische Turm

Nicht neu, aber dennoch erwähnenswert ist der Roccolo aus der Region Bergamo, genauer aus dem Val Taleggio. Der Käse mit dem zylindrischen Laib verdankt seinen Namen den lombardischen Jägertürmen, den sog. Roccoli. Sie wurden seit dem 15 Jahrhundert als Schutz vor Wind und Wetter genutzt, aber auch zur Zugvogeljagd, die aber seit geraumer Zeit illegal ist, was dazu geführt hat, dass der letzte zur Jagd genutzte Roccolo im Jahr 2014 geschlossen wurde.

Doch zurück zum Käs. CasArrigoni haben den Roccolo entwickelt und mittlerweile ist er das Flaggschiff der Käserei. Bei der Herstellung werden die frischen Laibe aus Kuhrohmilch in einer Lake aus sizilianischem Salz gewaschen, bevor sie 5-6 Monate auf Pinienholzböden reifen dürfen, wobei sie häufig gewendet und geschmiert werden. Diese Prozedur sorgt für die schillernde Rinde des Roccolo! In ihr dürfen sich verschiedene (Pilz-)kulturen frei entwickeln und ausbreiten - was für ein Farbspektrum von Rot, über Blau bis Gelb, Orange und Braun sorgt. Außerdem kann der Käse durch die Kulturen von außen nach Innen reifen, wobei die Rinde laut Sennerei essbar ist.

Ist der Roccolo gerade frisch bei uns eingetroffen, ist der Teig zwar salzig, aber trägt sehr feine milchige Aromen, während er mit zunehmender Reifung ordentlich pikant wird. Fragt am Besten beim Kauf, ob er gerade eher mild oder schon kräftig ist, bzw. seht euch den Teig selbst an. Je glatter und dunkler, desto reifer! Ein junger Laib ist innen sehr bröckelig, bis zum Rand, ein Älterer hat nur noch einen bröckeligen Kern.

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

Zur Seite

Peppi's Marktstände

Nachdem unsere Marktstände auf dem Leopoldplatz und der Seelower Straße in den vergangenen Wochen ausfallen mussten wegen einem technischen Defekt an unserem Wagen, ist es nun endlich soweit - ab sofort sind wir wieder auf beiden Märkten vertreten! Eine Änderung haben wir auch in petto. Bisher fandet ihr auf den beiden Ständen ein schmäleres Angebot an Peppi's Sortiment und dafür mehr Bio-Ware wie Joghurt. Ab jetzt könnt ihr mit der ganzen Bandbreite unserer Käsesorten rechnen, dafür werden einige andere Produkte weichen, vor allem solche, die ihr auch im nächsten Bio-Supermarkt bekommt. **100% Peppikäse jetzt auch in Nordberlin.**

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!

Zum Schluss eine GUTE NACHRICHT

Ab dem 6. September hat das Peppi Guggenheim wieder 7 Tage die Woche geöffnet mit den üblichen Öffnungszeiten, also immer ab 18:00 Uhr, So-Do bis 1:00 Uhr und an den Wochenenden bis mindestens 2:00 Uhr. Seid bitte so verantwortungsvoll und kommt nur geimpft, getestet oder genesen. Und wenn ihr dann da seid, lasst uns anstoßen und uns wünschen, dass wir ohne weiteren Kneipenlockdown durch den Winter kommen!

Passt auf euch auf und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

Folgt uns!