

PEPPI NEWS

DEZEMBER 2021

Rohmilchkäse rockt



Ein weiteres Jahr, in dem ein "Ho Ho Ho" zur Weihnachtszeit nicht für Freude, sondern eher für Angst vor Ansteckung sorgt. Doch nicht verzagen! Peppi hat Medizin gegen den Blues. Sobald ihr euch unwohl fühlt, oder meint, es könnte am Familientisch zu politisch werden, werft allen Anwesenden ein Stück Käse in die Schmutze und erlebt die heilende Kraft des gelben Glücks! Viel Spaß bei unserem letzten Newsletter im Jahr 2021.



Wein des Monats

Harrer Blaufränkisch

H. P. Harrer. Das steht nicht nur für "Hans Peter", sondern ebenso für unfiltrierte Weine, spontane Gärung und Handarbeit im Weingarten sowie im Keller. Ein Genie aus Neusiedl am See.

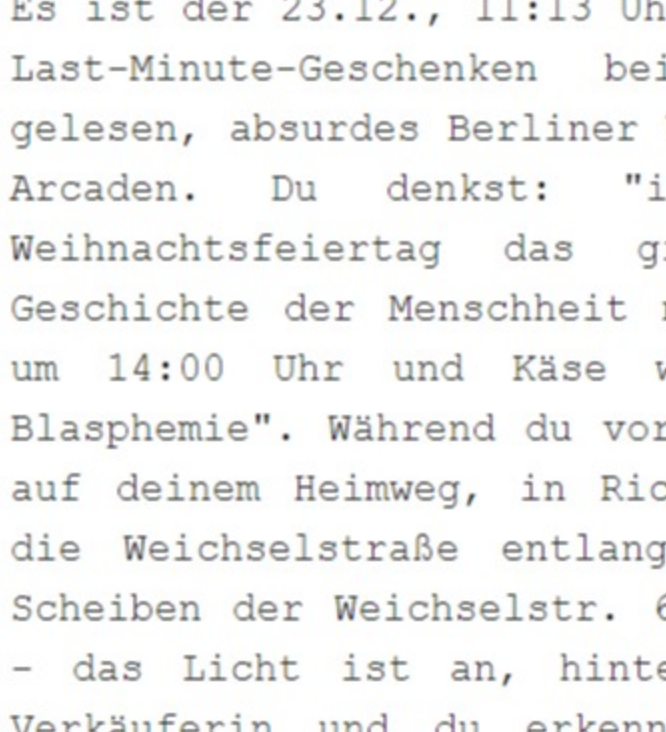
Für die Festtage bieten wir euch diesen Monat einen seiner tollsten Weine bei uns im Angebot. Der Blaufränkisch "Lange Ohn" 2014 besticht durch seine ausgewogene Säure, Struktur und griffige Textur. Tolle Noten von Pfeffer werden begleitet von Lakritz und schwarzen Oliven. Ein exquisiter Wein für einen langen Abend mit den Liebsten.

Den gesamten Dezember im Angebot für **14,00 €!**

Käseempfehlung zur Begleitung: [Theresia's Alpkäse](#)

Festtags-Special

Weihnachtspeppi bringt Ziegeneier



Nach der Überschrift fragt ihr euch wahrscheinlich "wie besoffen sind die bei Peppikäse"?

Zugegebenermaßen ein bisschen, vielleicht. Doch mal im Ernst, dieses Jahr gibt es Käse-Eier unterm Tannenbaum! Ein Norditalienisches Unikat von Fausto Caserio, das nur bei Peppikäse erhältlich ist.

Fausto verwendet für die Eier kleine Kugeln aus hervorragendem Ziegenfrischkäse, direkt von einem Bauern in der Umgebung Bergamos. Die Kugeln werden in Handarbeit mit Wachs ummantelt, um so eine längere Haltbarkeit zu erreichen. Außerdem sorgt die Versiegelung für eine optimale Speicherung der Aromen. Traut euch ran an die Eier, denn sie sind ein wahres Geschmackserlebnis. Nur für kurze Zeit und solange der Vorrat reicht! Das meinen wir ernst, denn es könnte das letzte Mal sein, dass es diese Käsekreation gibt, da der Produzent bald in Rente geht.

Einzelpreis: 3,00 €

4er-Packung: 10,00 €



Sonderöffnungszeiten im Dezember

Es ist der 23.12., 11:13 Uhr und du stehst vollgepackt mit Last-Minute-Geschenken bei -1°C und Regen (richtig gelesen, absurdes Berliner Wetter) am Ausgang der Neukölln Arcaden. Du denkst: "ich wollte doch am ersten Weihnachtsfeiertag das großartigste Raclette in der Geschichte der Menschheit machen, aber Peppi öffnet erst um 14:00 Uhr und Käse woanders zu kaufen, das wäre Blasphemie". Während du vor dich hin sinnierst, trabst du auf deinem Heimweg, in Richtung Kanal, gesenkten Hauptes die Weichselstraße entlang. Doch siehe da - durch die Scheiben der Weichselstr. 65 schimmert Hoffnung. Ja genau - das Licht ist an, hinter der Theke steht eine liebe Verkäuferin und du erkennst, wie sie hilflos versucht Freude zu signalisieren, indem sie ihre Augenbrauen hebt, denn unter der Maske sind die Gesichtszüge nicht erkennbar. Das Schauspiel wirkt grotesk, doch du verstehst: Peppikäse hat SONDERÖFFNUNGSZEITEN vor Weihnachten, YAY!

- 22.12. 10:00 bis 20:00
- 23.12. 09:00 bis 20:00
- 24.12. 09:00 bis 14:00
- 29.12. 10:00 bis 20:00
- 30.12. 10:00 bis 20:00
- 31.12. 10:00 bis 16:00

Vom 01.01.22 bis inklusive 10.01.22 befinden wir uns im Betriebsurlaub und haben geschlossen. Das gilt auch für alle Marktstände in dieser Zeit.



Peppi's Käsemischungen

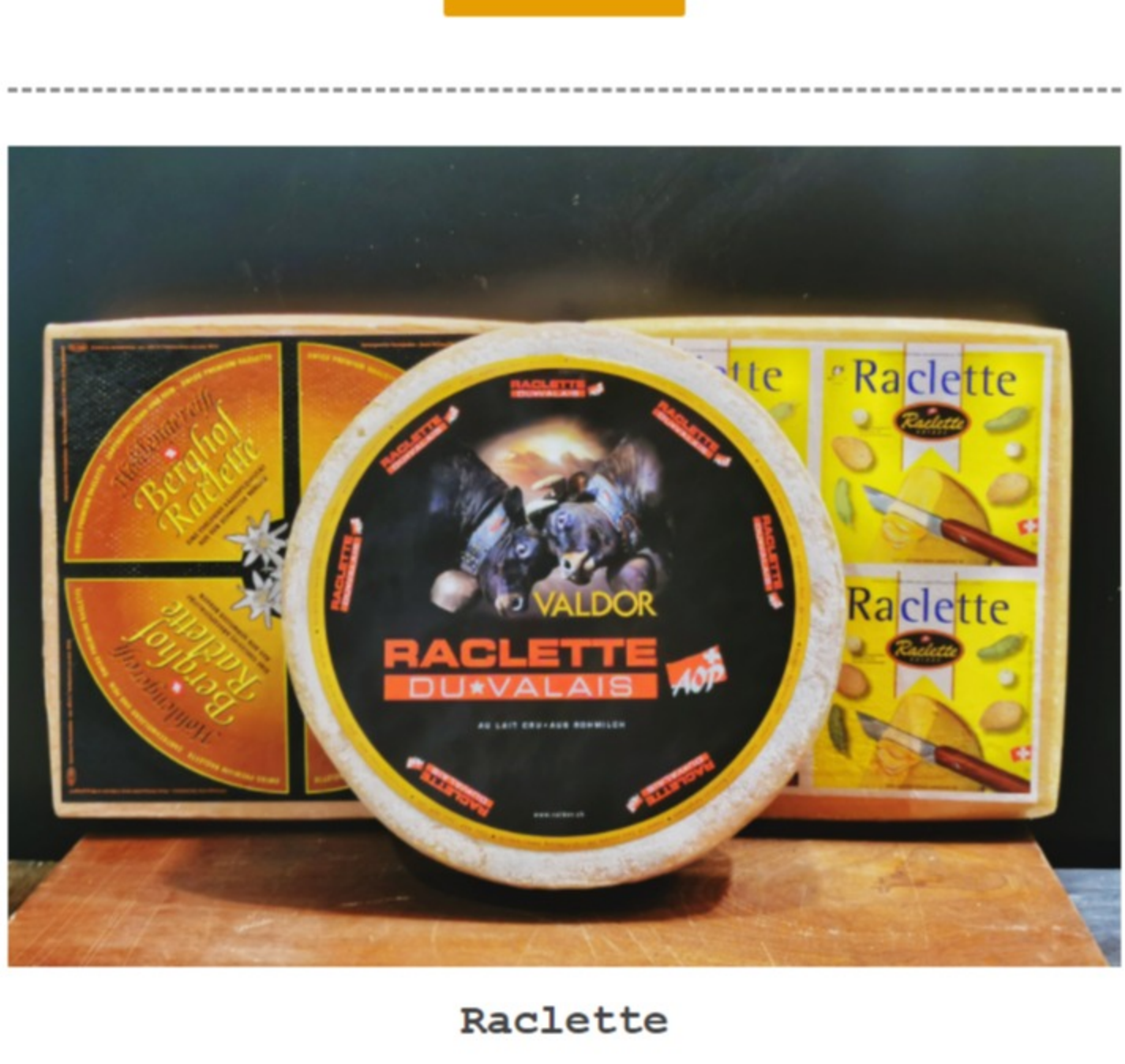
Für's Fondue, die Spätzle und vieles mehr! Die festlichen Tage rücken näher und mit ihnen Fondue im Familienkreis. Zeit für geniale Käsemischungen von Peppikäse - täglich frisch gerieben für euch.

Die Sorten: Vorarlberger Mischung, Alpkäsmischung, Bio-Mischung von Eugen Läufer und natürlich ganz edel Moitié-Moitié.

Ob nur gerieben für die Käsespätzle oder fix&fertig fürs Fondue - bestellt euch eure Mischung vor und holt sie bei uns im Laden ab!

Wie das geht? Klickt auf den Button unten. So gelangt ihr zu den vier Schritten für eure Bestellung einer Peppikäse-Mischung.

[Zum Reibekäs](#)



Was gibt's im Angebot?

02.12. - 08.12.
[Chällerhocker \(CH\)](#) - 3,20 € / 100g
Dieser heister Käse gehört zu Peppi wie das 16er Blech zu Wien. Unübertroffen in seiner vielschichtigen Aromatik.

[Tomme Fleurette \(CH\)](#) - 5,50 € / Stück
Das Flaggschiff der Fromagerie Fleurette Sàrl aus Rougemont. Einer unserer Favoriten. Stammkund*Innen wissen bescheid.

[Heublume \(AT\)](#) - 2,10 € / 100g
Der rahmig-salzige Klassiker aus Vorarlberg mit seiner unwiderstehlichen Kräuterrinde.



Spezialangebot im Dezember
Im Dezember muss es kräftig und deftig sein. Das geht kaum besser als mit unserem leckeren [400 Tage alten Bio Gouda](#). Kräftiger Gouda mit knackigen Salzkristallen und dabei feinen Butteraromen. Den müsst ihr kosten!

Gouda Bio 400 Tage (NL) - 2,90 € / 100g

Neues aus Italien

Der Stinker: Die Geschichte dieser Trentiner Spezialität geht weit zurück. Unter Einheimischen ist der Käse schon lange als Sprezz Tzaori bekannt. Seinen heutigen Namen, den er in den 1970ern bekam, hat er seinem markanten Duft zu verdanken. "Fuzzzone" bedeutet nämlich nichts anderes als "Stinker". Und glaubt uns, er hält was er verspricht!

Hauptmerkmal des Stinkers sind kräftige Noten von Weidewiesen, je nach Jahreszeit auch etwas Alpkräuter. Der Pezzzone ist ein sehr aromatischer Schnittkäse und wird traditionell als Tafelkäse mit Polenta serviert.

Wie aus einem Traum: Der "Blu Notte", die blaue Nacht aus Roncofreddo in Emilia-Romagna. Wieder einmal schauft es der verrückte Professor Renato Racaleoni uns umzuwerfen. Der "Blu Notte" ist nach dem Cerato das zweite seiner Kunstwerke, das wir euch anbieten dürfen. Ein herrlicher Weichkäse, der dank seiner Blauschimmelkulturen pikant-scharf ist und fein süßlich bis bittere Aromen durch seine Affinage mit Kakao und Kaffee erhält.

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

[Zur Seite](#)

Raclette

Traut euch was

Oh yeah! Raclette-Zeit ist die beste Zeit im Jahr! Und wo gibt's den besten Raclette Käse in Berlin? Natürlich bei uns. Im Laden erhaltet ihr eure Raclette Mischung frisch geschnitten und bereit zum Grillen. Wie immer gibt es bei uns eine tolle Auswahl an traditionellen Raclettesorten, darunter auch Optionen aus pasteurisierter Milch. Unser Tipp: Kreativität. Unsere Verkäufer*Innen wissen, welche andere Sorten sich gut zum Raclettieren eignen und beraten euch gern. Wie wäre es z.B. mit Trüffelmontero, oder [Bergmatter](#)? Seid wild und tobt euch aus!

Danke von Peppi

Am Ende des Jahres bleibt uns nicht viel zu sagen, außer DANKE. Danke für eure Treue, danke für euer Verständnis und eure Mitarbeit in so manch herausfordernder Situation während dieser anhaltenden Lage und vor allem danke, dass ihr unsere Vision versteht und teilt. Es war ein zwar hier und da schwieriges Jahr, aber dank euch hatten wir viele tolle Momente.

Auf ein neues Jahr. Jetzt kann es nur noch besser werden. Wir wünschen ein frohes Fest und einen guten Rutsch!

Passt auf euch auf und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

Folgt uns!

