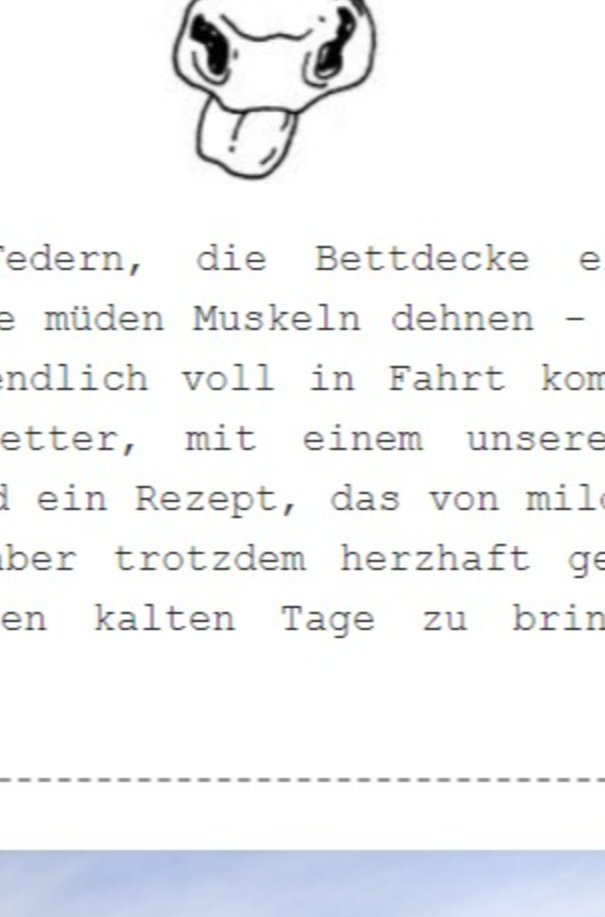


PEPPI NEWS

MÄRZ 2022



Raus aus den Federn, die Bettdecke einmal ordentlich schütteln und die müden Muskeln dehnen - es wird Frühling und wir wollen endlich voll in Fahrt kommen! Dazu gibt's den Peppi Newsletter, mit einem unserer Lieblinge als Monatsangebot und ein Rezept, das von milden Sommerabenden träumen lässt, aber trotzdem herzhaft genug ist, um uns durch die letzten kalten Tage zu bringen. Lasst euch überraschen!



Was gibt's im Angebot?

03.03. - 09.03.

Gruyère 11 Monate (CH) - 2,90 € / 100g

Ein Pracht-Gruyère von Alain Cardineaux. Nur die besten Laibe aus dem besten Reifekeller landen bei Peppikäse!

Nicola (CH) - 3,80 € / 100g

Willi Schmid's Wolf im Schafskäs. Cremiger Rotschmierkäse aus Schafrohmlach, der es aromatisch in sich hat!

Fontina d'alpeggio (IT) - 2,90 € / 100g

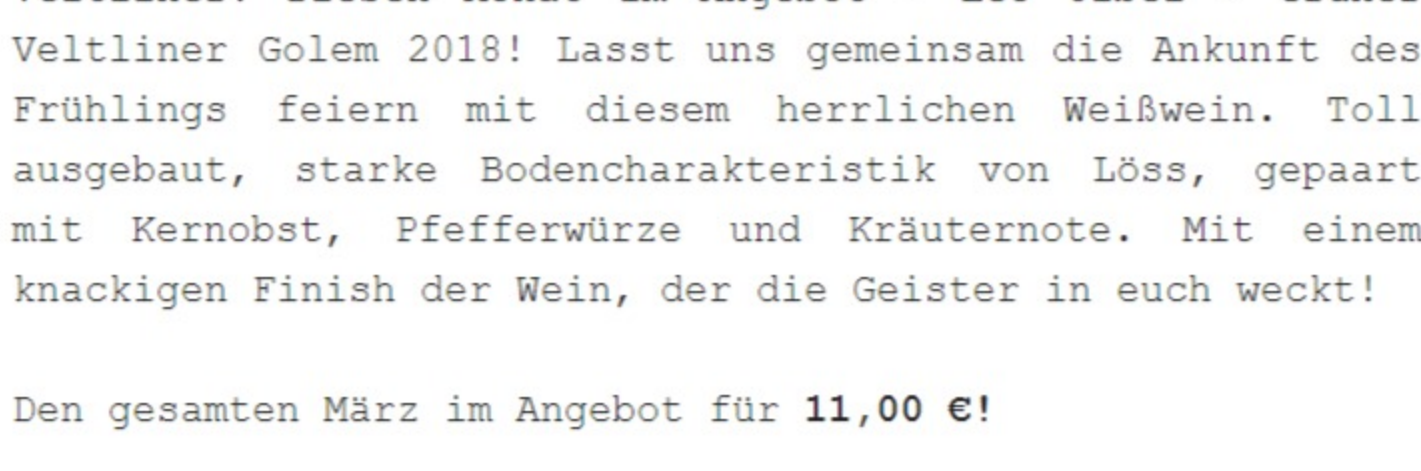
Ein cremiger, halbharter Käse aus dem Aostatal, der aus Kuhrohmlach hergestellt wird und auf der Alpe gesenkt wird. Er wird traditionell als Dessertkäse mit Früchten gereicht.



Spezialangebot im März

Der [Alpkäse von Theresia Schneider](#), den sie auf der Alpe Obere Falz im Bregenzerwald sennt, ist einer unserer Lieblinge und nur bei uns erhältlich. Sein wichtigstes Merkmal ist seine starke Würze und ausgeprägte tierische Aromen mit besonderen Kristallen der Propansäuresalze (wie bei Emmentaler). Wir haben im Moment eine der leckersten Chargen bisher, und zwar die vom Sommer 2020 - ihr dürft sie bereits kennen. Von dem Alpsommer 2020 hatten wir nämlich letztes Jahr die damals jungen Laibe, die wir teilweise bis in den Herbst 2021 im Peppikeller reifen haben lassen, um sie euch als "Theresia Spezial" zu verkaufen. Jetzt haben wir die Laibe mit Reifung aus Theresia's Keller (siehe Bild). Besser geht's nicht!

Alpkäs Alpe Obere Falz (aka. Theresia's Alpkäs) (AT) - 2,80 € / 100g



Wein des Monats

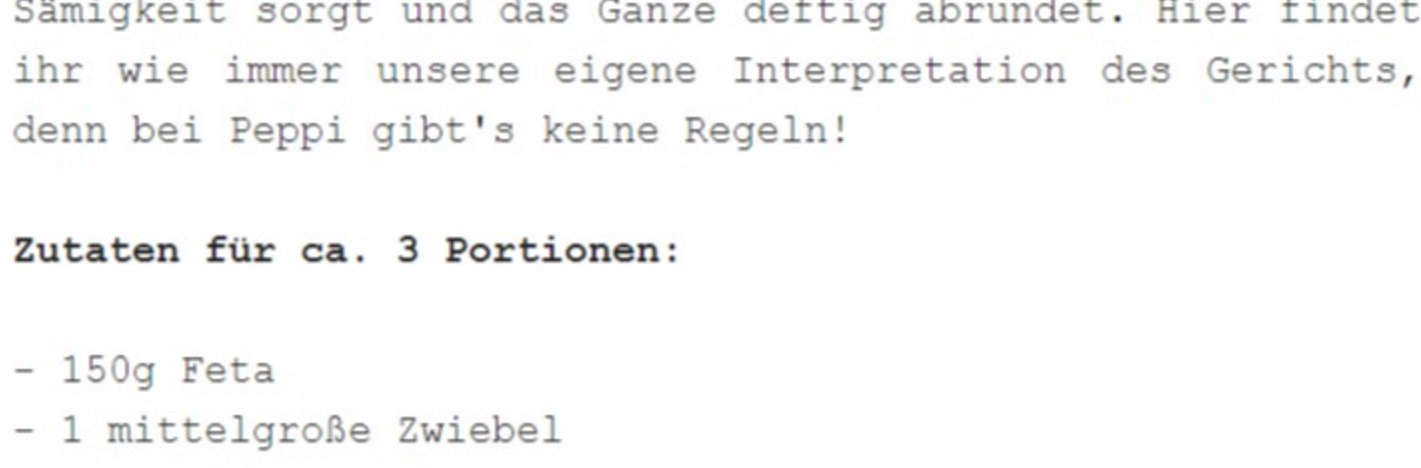
Frischer Weinviertler

Als Quelle der Inspiration dient Leo Uibel die Natur, er nennt sie gar seinen Motor. Da wundert es nicht, dass Uibel's Weine naturbelassen sind, von Böden, die biodynamisch bewirtschaftet werden und hervorragende Produkte hervorbringen. Bei Uibel in Ziersdorf, gelegen im Weinviertel, wird mit Fokus auf autochthone Rebsorten gearbeitet.

Und welche ist DIE einheimische Rebsorte des Österreichischen Weinviertels? Na klar - der Grüne Veltliner! Diesen Monat im Angebot - Leo Uibel - Grüner Veltliner Golem 2018! Lasst uns gemeinsam die Ankunft des Frühlings feiern mit diesem herrlichen Weißwein. Toll ausgebaut, starke Bodencharakteristik von Löss, gepaart mit Kernobst, Pfefferwürze und Kräuternote. Mit einem knackigen Finish der Wein, der die Geister in euch weckt!

Den gesamten März im Angebot für **11,00 €!**

Käseempfehlung zur Begleitung: [Delice de Rougemont](#), [Morlacco](#)

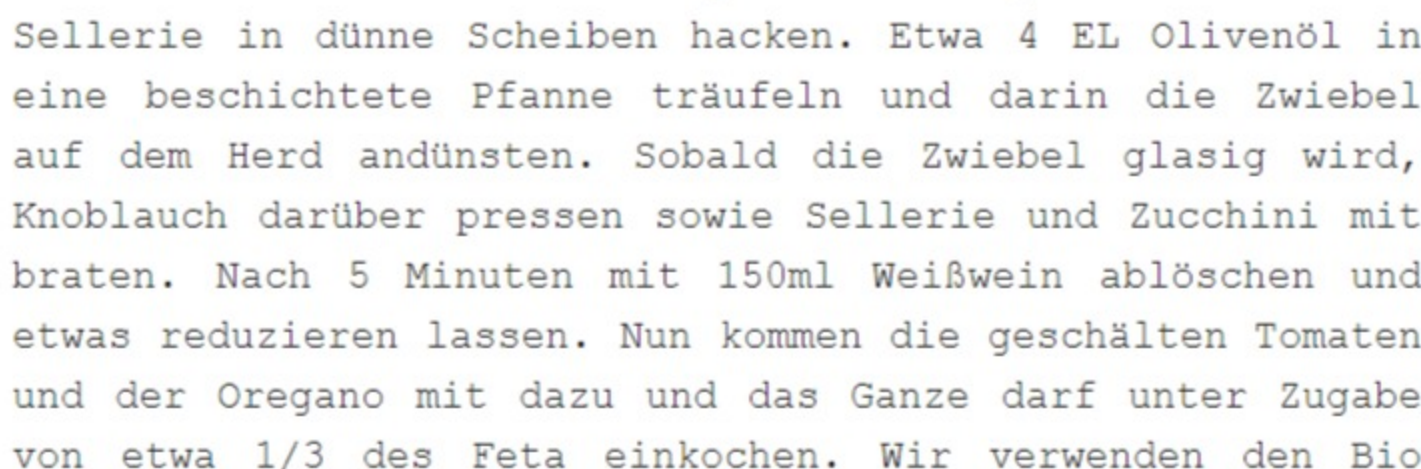


Peppi's Rezeptidee

Auf seinen Wanderschaften hat es Peppi kürzlich nach Athen verschlagen, wo er an einer der vielen unscheinbaren Eckkneipen in Exarchia Halt machen musste, um ein Glas Bier zu trinken und die wunden Füße hochzulegen. Ohne zu wissen, wo er gelandet war, studierte er die Speisekarte des "Metaxa2" und wurde neugierig. Tomaten-Feta-Schmortopf stand auf dem Faltpapier und schon lief Peppi das Wasser im Mund zusammen. Was dann wenige Minuten später auf dem Tisch stand, war ein Traum. Verschiedene mediterrane Gemüsesorten, abgelöscht mit Weißwein bringen eine herrliche säuerliche Frische, während der Feta für Sämigkeit sorgt und das Ganze deftig abrundet. Hier findet ihr wie immer unsere eigene Interpretation des Gerichts, denn bei Peppi gibt's keine Regeln!

Zutaten für ca. 3 Portionen:

- 150g Feta
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 400g geschälte Tomaten
- hochwertiges Olivenöl
- 1 Zucchini
- 2-3 Stiele Stangensellerie
- getrockneten Oregano
- 1 Bund Petersilie
- etwas Weißwein zum ablöschen



Zubereitung:

Den Ofen auf 200° vorheizen (Heißluft 180°). Die Zwiebel in feine Streifen schneiden, Zucchini grob würfeln und Sellerie in dünne Scheiben hacken. Etwa 4 EL Olivenöl in eine beschichtete Pfanne träufeln und darin die Zwiebel auf dem Herd andünsten. Sobald die Zwiebel glasig wird, Knoblauch darüber pressen. Sobald die Sellerie und Zucchini mit braten. Nach 5 Minuten mit 150ml Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Nun kommen die geschälten Tomaten und der Oregano mit dazu und das Ganze darf unter Zugabe von etwa 1/3 des Feta einkochen. Wir verwenden den Bio Feta der Taxa Farm, erhältlich bei Peppikäse. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Nach ungefähr 10 Minuten kommt der restliche Feta mit in das Gericht und alles zusammen darf anschließend für 15 Minuten in den Ofen. Traditionell wird das Gericht in einem Tontopf geschmort, ihr dürft aber natürlich einen kleinen Bräter o.ä. verwenden. In der Zwischenzeit die Petersilie hacken. Den Ofen aus dem Ofen nehmen und die Petersilie darüber streuen. Dazu gibt's Weißbrot.

Wir haben diesen Eintopf als Hauptgang interpretiert, wobei es in Griechenland (genauso z.B. in der Türkei) als Meze mit vielen anderen Leckereien serviert wird. Meze sind kleine Gerichte, etwas größer als Tapas, die in geselligen Runden gegessen werden, gerne auch als Vorspeisen, wobei es warme und kalte Meze gibt. Traditionell gibt es Meze besonders zu ausgiebigen Abenden mit Ouzo und Raki. Und falls ihr mal in Athen seid und nach vegetarischen Snacks und langen Nächten lechzt, besucht unbedingt das Metaxa2 in Exarchia.

An Guadn!



Neu im Laden

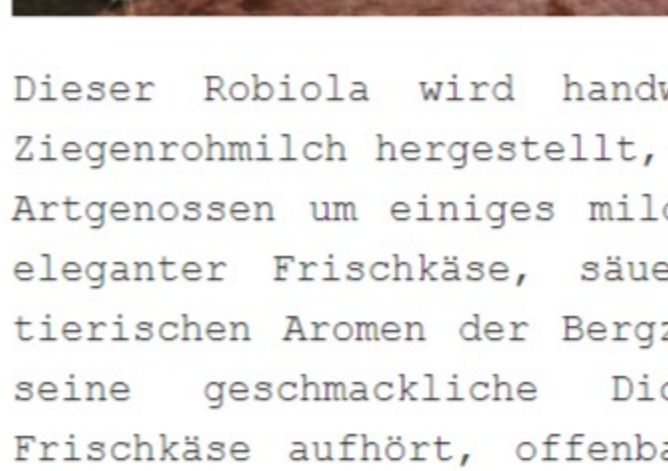
Voller Geschmack zum halben Preis

Käse lebt und entwickelt sich, ja er ändert Form, Farbe, Geschmack und Geruch. In Frankreich darf der Käse über Wochen bei Zimmertemperatur unter der Glocke arbeiten, bis er seine maximale Aromatik erreicht, in Deutschland wird Käse bereits entsorgt, wenn sich an Schnittkanten Pappschäurebakterien ablagern. Wir kennen aber unsere Pappenheimer und ihr wisst, dass Käse auch richtig reif richtig lecker ist! Also aufgepasst: wir haben ab sofort eine neue Vitrine im Laden!

In der 50%-Vitrine findet ihr Produkte, die wir zum halben Preis verkaufen. Manche Käse sind besonders reif, andere sind teilweise einfach nur etwas verschnitten und nicht mehr sehr ansehnlich, aber natürlich genau so lecker! Die Kühlvitrine ist zur Selbstbedienung. Sucht euch also einfach aus, was ihr möchtet, schnappt euch das gute Stück und bringt es zur Kasse, wo wir das Produkt gegebenenfalls noch für euch abwiegen. Achtung: NUR im Laden!

Neues aus Italien

Frischkäse mit Tiefgang



Wir haben euch bereits verschiedene Arten des Robiola präsentiert, die einen elegant und aufregend, etwa mit Kohl und Lauch ummantelt, die anderen rustikal und lang gereift, wie der Cevrin und Cravot der Familie Lussiana. Diesen Monat präsentieren wir den wohl klassischsten, berühmtesten Vertreter der Gattung - den Robiola di Roccaverano von Adriano Adorno und seinem Familienbetrieb.

Dieser Robiola wird handwerklich im Piemont aus 100% Ziegenrohmlach hergestellt, und ist im Gegensatz zu seinen Artgenossen um einiges milder. Zunächst wirkt er wie ein eleganter Frischkäse, säuerlich mit den zu erwartenden tierischen Aromen der Bergziegenmilch. Besonders ist aber seine geschmackliche Dichte. Wo ein herkömmlicher Frischkäse aufhört, offenbart der Robiola di Roccaverano delikate Aromen. Der Käse eignet sich super auf Weißbrot, gepaart mit Birnen, oder als Füllung von Ravioli oä.

ACHTUNG: Die nächste Lieferung unserer Italienischen Spezialitäten wird in ungefähr zwei Wochen eintreffen. Bis dahin sind viele Sorten, u.a. der Robiola, noch nicht wieder verfügbar.

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

[Zur Seite](#)

Zum Schluss nur wenig

Angesichts der aktuellen Ereignisse in der Ukraine möchten wir diesmal nur Eines sagen: Passt auf euch auf und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

Folgt uns!

