PEPPI NEWS

MAI 2022

Rohmilchkäse
rockt

Zeit für den Peppi Newsletter! Lasst das Doom-Scrolling für ein paar Minuten sein, wir zeigen euch die schönen Dinge im Leben und zitieren dazu den Religionswissenschaftler Pinchas Lapide:

"Es gibt zwei Arten, dieser Welt zu begegnen. Die einen zählen traurig die vielen Löcher im Emmentaler und beklagen den Käseverlust, die anderen freuen sich am Käse zwischen den Löchern und genießen das Gute am Vorhandenen."

Was gibt's im Angebot?

04.05. - 10.05.

Toggenburger Ziege (CH) - 2,60 € / 100g

Schweizer Bergkäse, aus 100% thermisierter Milch von Toggenburger Geissen. Da die Tiere den Sommer über auf der Alpe weiden, ist ihre Milch besonders aromatisch.

Montero Trüffel **(CH) - 3,20 € / 100g**

Halbharter Schweizer Käse mit cremigem Teig, gespickt mit feinem Trüffel. Kommt schon, ihr kennt den doch sowieso.

Buchette (DE) - 3,40 € / 100g

Die Hommerdinger Buchette wird in der Südeifel traditionell von Hand geschöpft und spielt in der obersten Liga mit der Konkurrenz aus Frankreich. Besonders toll ist sie, wenn ihre Heferinde blau überschimmelt!

Spezialangebot im Mai

"Warum der so heißt? Na weil da einer im Keller hockt und den Käse pflegt!" - So oder so ähnlich erklären wir euch und anderen Kund*Innen des Öfteren den Namen des leckeren Chällerhocker. Die Kreativität liegt hier nicht im Namen, sondern im Handwerk! Das Genie hinterm Käs ist der Schweizer Walter Räss - und was für einen genialen Käse er da macht, lässt sich ganz einfach beweisen: Neben einem SWISS Cheese Award von 2004 gewann er unter anderem den 4. Platz bei den World Championships 2010 in den USA.

Mal abgesehen vom Ruhm ist es nun mal so: der Chällerhocker ist einfach saumäßig gut. Mindestens 8 Monate reifen die Laibe, die aus Kuhrohmilch hergestellt werden. Sogar nach einer verhältnismäßig langen Reifezeit ist der Chällerhocker halbhart und bleibt geschmeidig. Sein Geschmack ist pur. Milchig, schön würzig, Bergkräuteraromen und nussige Noten, dazu mittelgroße Löcher und feine Eiweißkristalle. Der Chällerhocker ist

Perfektion in einem Käselaib, man kann es kaum anders beschreiben.

Chällerhocker (CH) - 3,20 € / 100g

MAGLOCK-NAGEL
ST. LAURENT
2018
AUSTRIA

Wein des Monats

-

Alte Rebsorte mit Pfiff

Mitten im Straßertal in Niederösterreich liegt das Weingut Maglock-Nagel, welches besonders klassische Rebsorten anbaut und reifen lässt. Natürlich dürfen Grüner Veltliner und Zweigelt nicht fehlen, bei uns findet ihr diesen Monat allerdings einen Wein aus einer anderen klassischen Rebsorte, nämlich St. Laurent.

Ohne sie gäbe es z.B. gar keinen Zweigelt, da dieser eine

Kreuzung von St-Laurent und Blaufränkisch ist. Der St. Laurent wird vor allem in Österreich angebaut, aber auch in Deutschland wächst seine Anbaufläche seit Ende des 20. Jahrhunderts wieder. Der St. Laurent 2018 von Maglock-Nagel ist ein trockener Rotwein, mit ausgewogenen Tanninen und frischen Noten von Johannisbeere und Dörrobst. Seine Fruchtigkeit hat der Wein der Lage Wechselberg zu verdanken, die mit kristallinem Schiefer und Verwitterungsböden der Böhmischen Masse hervorragend geeignet ist für fruchtige, mineralische Weine.

Den gesamten Mai im Angebot für **9,00 €!**

Käseempfehlung zur Begleitung: Camembert, Bachensteiner, Eolienne à la crème

---

Peppi's Rezeptidee

Schnelles Frühstück gefällig? Hol dir Börek! Mittags akut Verlangen nach einem Snack? Börek! Du triffst dich mit Freunden zum picknicken und brauchst noch etwas leckeres? Börek! Katermagen? Börek!

Ihr versteht schon, wo Peppi`s Reise hingeht. Ein neues Kapitel unserer kulinarischen Eklektik: Paçanga Böreği - Peppi Style!

Zutaten für 8 Böreks:

- 2 Yufkablätter
- 8 Scheiben Pastırma
- 2 große Tomaten
- 2 grüne Paprika
- 200g Käse (z.B. Lässer's Halbhart - super lecker!)
- Pfeffer

Je nach Zubereitungsart:

Zum Frittieren:
- ausreichend Frittieröl

Zur Zubereitung im Backofen:
- Eigelb
- Eine Mischung aus ca. 100ml Pflanzenöl + 50ml Wasser

Zubereitung:
Bevor wir mit dem schnellen Rezept starten, zunächst der Hinweis: Wir haben die frittierte Variante zubereitet. Wenn ihr weniger Fett verwenden möchtet, empfehlen wir die Böreks im Backofen zu machen. Zusätzliche Infos findet ihr unten in Stichpunkten!

Und los geht's! Legt die großen Yufkablätter aus und viertelt sie behutsam mit einem Messer in gleichgroße Kuchenstücke. Tomaten, Käse und Paprika würfeln, Pastırma in Streifen schneiden. Nun die Füllung auf die 8 Teigstücke verteilen Die Blätter samt Füllung einrollen und ankleben. Zum Schluss die letzte Spitze vor dem Rollen in Wasser tunken, dann klebt sie besser und verschließt das Börek.

Sobald alle Böreks fertig gerollt sind, den Kochtopf mit Frittieröl füllen, etwa so hoch, dass die Böreks etwas mehr als zur Hälfte bedeckt werden. Wenn das Öl heiß genug ist, die Böreks nach und nach frittieren, bis sie goldgelb sind. Nach dem Frittieren das Fett abtupfen und schon sind die Leckerbissen fertig!

An Guadn!

Anmerkung zur Zubereitung im Ofen:
- Ofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen
- Die Yufkablätter vor dem Füllen hauchdünn mit einem

Pinsel mit der Öl-Wassermischung bestreichen
- Nach dem Einrollen ebenfalls mit einem Pinsel die Böreks mit Eigelb bestreichen
- Nach ca. 30 Minuten bei 180 Grad (Umluft) sollten die Böreks fertig sein. Entscheidet einfach nach Farbe! Sind sie goldbraun, heißt es raus aus dem Ofen und ab auf den Teller!

Peppi sucht!

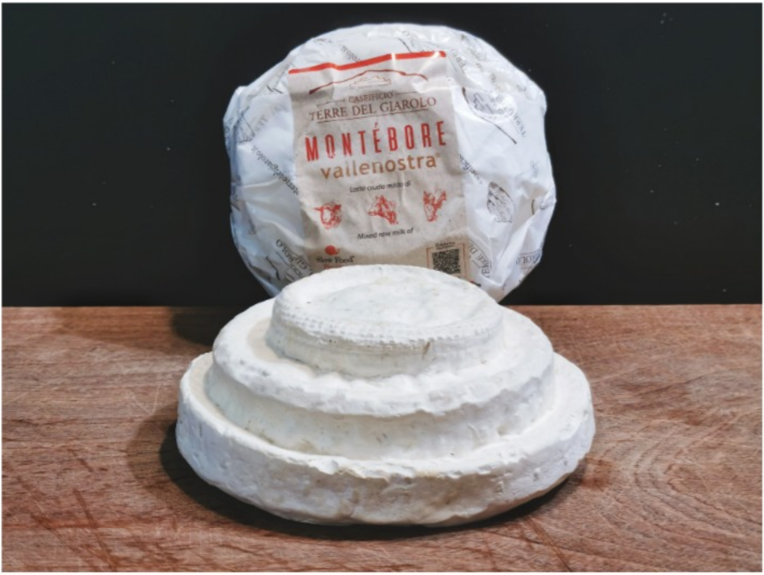
Wir sind ständig auf der Suche nach motivierten Mitarbeiter*Innen und freuen uns über Initiativbewerbungen. Hast du Lust auf einen spannenden Job mit tollen Kolleg*Innen, dem wohl besten Käse der Stadt und einen abwechslungsreichen Job? Alle Infos gibt es auf unserer Website. Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Jetzt Bewerben

Peppi's neuer Marktstand

Um ehrlich zu sein ist der Stand nicht wirklich neu, der Markt eigentlich auch nicht, aber trotzdem eine Erwähnung wert! Seit April gibt es zusätzlich zum Schillermarkt am Samstag eine kleinere Version des Markts auf der Rückseite der Kirche am Herrfurthplatz, mittwochs von 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr und Peppikäse ist mit dabei. Ihr erkennt uns am Wagen, siehe Bild. Keine Panik, samstags haben wir weiterhin unsere normale Marktbude.

Wenn ihr also unter der Woche Käse braucht und euch sonst ärgern müsst, dass der Laden unter der Woche erst um 14:00 Uhr öffnet, habt ihr jetzt die Chance jeden Mittwoch schon ab 10:00 Uhr am Herrfurthplatz bei Peppi einzukaufen. YAY!



Neues aus Italien

Da Vinci und die Käsetorte

Die Geschichte des Montébore geht so weit zurück, dass er bereits der "Tausendjährige Käse" genannt wird, belegt durch einen Vertrag aus dem Jahr 1153 und weiteren Dokumenten, die seine Verbreitung im 12. Jahrhundert bestätigen. Höhepunkt des Mythos um diesen Käse ist die sagenhafte Hochzeit von Isabella von Aragon und Gian Galeazzo Sforza in Tortona. Der Zeremonienmeister, kein anderer als Leonardo da Vinci, wählte den Montébore als einzigen Käse für dieses besondere Fest aus.

Da Vinci's Käsetorte ist doch die perfekte Werbung für einen norditalienischen Käse. Warum also kennt ihn so gut wie niemand? Die Antwort finden wir in der jüngeren Geschichte, die nicht nur Piedmont betrifft, sondern einen großen Teil unserer Welt. Im 18. und 19. Jahrhundert war der Käse ein echter Renner und Exportschlager, sogar noch bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden ca. 1,2 Tonnen Montébore jährlich produziert. Industrialisierung, der Zweite Weltkrieg und später Perspektivlosigkeit in ländlichen Gegenden mit schlechter Infrastruktur und die mit diesen drei Faktoren verbundene Entvölkerung und Abwanderung aus der Gegend machten dem Montébore beinahe den Garaus.

Eine Handvoll Käsereien haben es sich zur Aufgabe gemacht, diesen geschichtsträchtigen Käse am Leben zu halten und produzieren heute kleine Mengen, natürlich traditionell und handwerklich. Die Tortenschichten werden unabhängig voneinander gekäst, einen Tag später gestapelt und dürfen dann reifen. Der Käse besteht zu 75% aus Kuhrohmilch und 25% Schafrohmilch. Je nach Saison dürfen auch bis zu 5% Ziegenrohmilch mit in den Laib. Aufgepasst: Auch wenn es so aussieht: Die Schichten der Torte repräsentieren nicht die einzelnen Milchanteile. Die Milch wird zu Beginn der Herstellung gemischt, somit beinhalten alle Teile den gleichen Teig. Den Montébore gibt es in verschiedenen Varianten. Ganz jung, nur einige Wochen alt, ist er sehr frisch und säuerlich, bei uns erhaltet ihr hingegen mindestens 3 - 5 Monate gereifte Torten, die sehr aromatisch sind. Die Textur ist bei dieser Reife zwischen weich und halbhart - er kann also in Scheiben geschnitten werden. Die Aromatik ist wirklich edel. Sehr feine Pilznoten und tierische Aromen, vollmundig und nussig, vor allem Kastanie schmeckt hervor.

Bei Peppikäse bekommt ihr nicht einfach irgendwas aufgetischt. Wir haben regelmäßige Verkostungen neuer Produkte, gemeinsam mit unseren Kooperationspartnern des Italian Slowfood Presidium und Italian Foodhunters. Nur die besten Käsesorten schaffen es in unser Sortiment.

Übrigens: Es kann vorkommen, dass bestimmte Sorten nur selten und in kleinen Mengen vorhanden sind, oder im Geschmack variieren. Das liegt erstens daran, dass wir hauptsächlich mit kleinen Familienbetrieben arbeiten und an bestimmten Saisonalitäten. Ein Beispiel: Loreto Pacitti produziert seinen Conciato di San Vittore zwar mehrmals im Jahr, aber die Kräutermischung variiert je nach Jahreszeit, schließlich kommen die Kräuter frisch aus der Region, dem Abruzzischen Appenin.

Zur Seite

Zum Schluss ein Kuss

Kulinarische Entdeckungsreise
arte

Den Kuss gibt's von der kalten Schnauze der Girgentana-Ziege aus Sizilien. In diesem Video von arte könnt ihr die fast schon mythischen, vom aussterben bedrohten Tiere bestaunen, bei uns gibt's den Käs. Glaubt uns, sowas hervorragendes bekommt ihr sonst nirgends, denn diese Produkte sind eine echte Rarität. Sprecht beim nächsten Mal unsere Verkäufer*Innen auf die Produkte vom Betrieb Montalbo in Sizilien an und kostet die herrlich milden Käse. Unser Geheimtipp für den Sommer: Lumia - ein halbharter Käse aus Girgentana Ziegenmilch, ummantelt von Sizilianischen Zitronenblättern.

Lasst es euch gut gehen, bleibt gesund und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

Folgt uns!