

PEPPI NEWS

SEPTEMBER 2022

**Rohmilchkäse
rockt**



Abkühlung in Sicht? Von wegen! Hier gibt's die heißesten Käse-News aus Neukölln! Der Chef Peppi himself war auf Käserreise und hat was Feines mitgebracht. Seid gespannt und habt viel Spaß mit unserem Newsletter!



Was gibt's im Angebot?

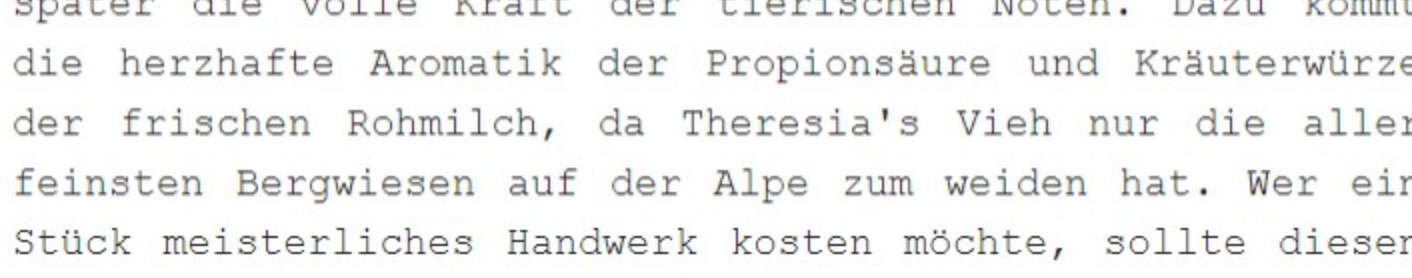
31.08. - 06.09.

Tomme Fleurette (CH) - 5,50 € / Stück

Wer Michel Beroud sagt, sagt auch Tomme de Fleurette. Der bekannteste Käse des Familienbetriebs aus Rougemont ist der Tomme auf jeden Fall und mit Sicherheit einer der leckersten! Aus aromatischer Rohmilch und Edelweißschimmel entsteht ein prächtiger kleiner Laib. So eine tolle Kombi kann nur dieser Käse: Würzig und aromatisch, vergleichbar mit der Kraft eines Camembert, doch viel mehr Kräuterwürze, und doch mild, fließend cremig wie ein sanfter Brie. Einfach unvergleichlich.

Falscher Hund (CH) - 2,60 € / 100g

Der Hund ist falsch, weil er eigentlich ein Gruyère sein wollte, aber nicht am richtigen Ort hergestellt wird. Der arme Hund. Meisterlich und handwerklich hergestellter Schweizer Hartkäse, der trotz langer Reifung von mindestens 15 Monaten nicht überwürzt ist, sondern eher subtil. Tolle Aromatik!



Spezialangebot im September

Wie bereits angekündigt - Peppi war auf Käserreise und hat heiße Ware im Gepäck! Ende Juli hat es Peppi in die Berge verschlagen, um unseren liebsten Senner*Innen seit langem mal wieder einen Besuch abzustatten. Und wenn wir von unseren Liebsten sprechen, wer darf da ganz bestimmt nicht fehlen? Na klar: Theresia Schneider! Seit über 40 Jahren sennt sie u.a. ihren hervorragenden, super kräftigen Alpkäs auf der Alpe Obere Falz im Bregenzerwald.

Wir sind ihre größten Fans und haben nichts als Respekt und Bewunderung für diese Frau übrig. Diesen Monat gibt es also mal wieder Theresia's Alpkäs im Sonderangebot, einfach weil wir sie so wertschätzen für das, was sie macht - und natürlich wollen wir so viele Kund*Innen wie möglich von Theresia's genialem Käse überzeugen.

Der Alpkäs der Alpe Obere Falz wird neben dem Stall gesennt und das ist auch gut so, denn so schmeckt man später die volle Kraft der tierischen Noten. Dazu kommt die herzhaft aromatische Propionsäure und Kräuterwürze der frischen Rohmilch, da Theresia's Vieh nur die allerfeinsten Bergwiesen auf der Alpe zu weiden hat. Wer ein Stück meisterliches Handwerk kosten möchte, sollte diesen Monat zuschlagen, denn die Laibe vom Alpsommer 2021 haben im Moment eine besonders tolle Reife!



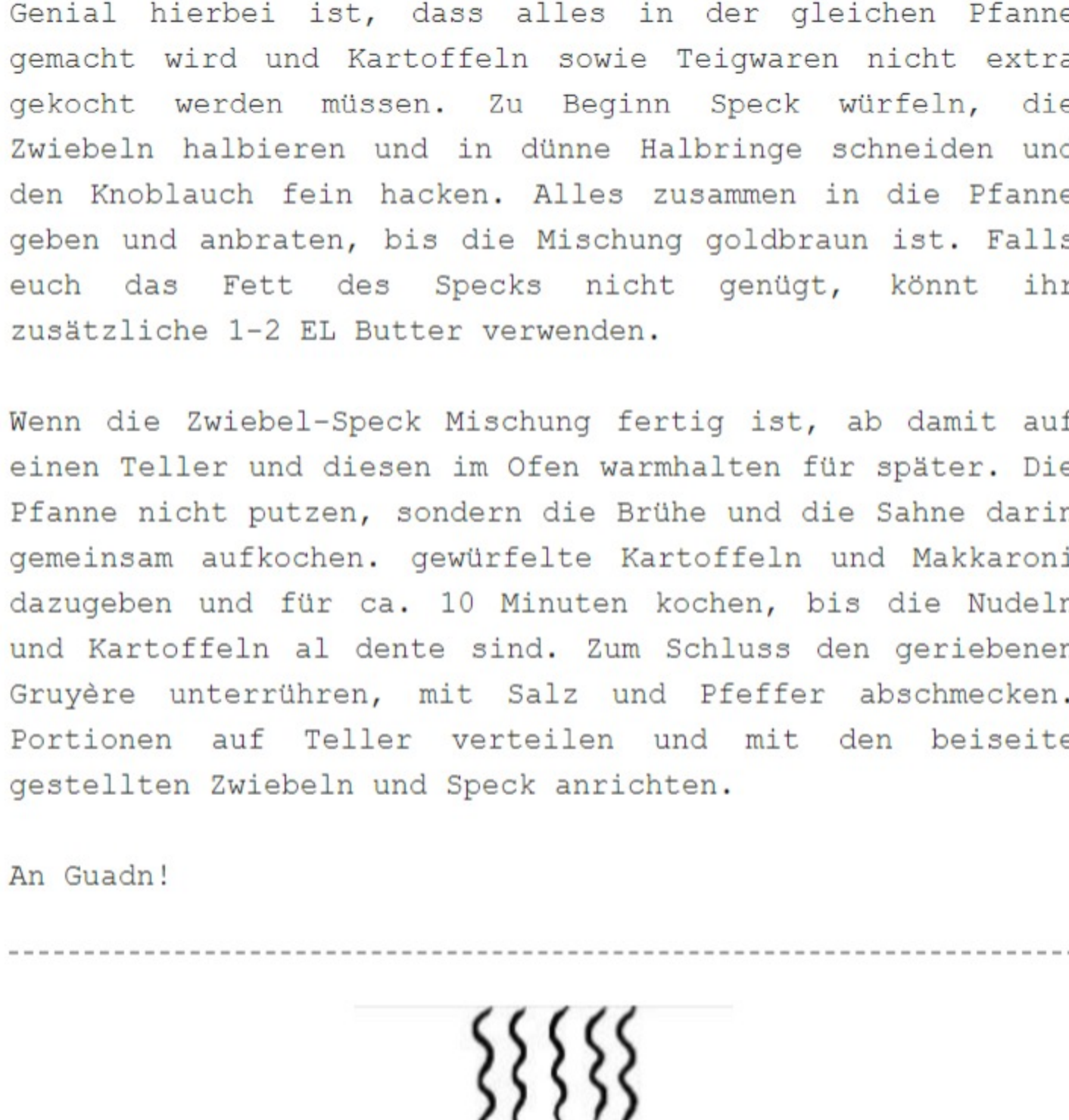
Wein des Monats

Schwarzer Schnee im September?

Was für eine Verwirrung, aber nein, Snou hat nichts mit Schnee zu tun, und Snou schwarz ist er auch nicht, der Vi Negre. Das Weingut Snou liegt bei Tarragona in Katalonien, südlich von Barcelona. Hier werden hauptsächlich die Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot angebaut. Beide finden als Verschnitt zusammen im Vi Negre, dazu kommt in diesem Cuvée noch etwas Grenache. So entsteht ein toller Wein für alle Festivitäten!

Feine Säure und sanfte Tannine zeichnen diesen trockenen Rotwein aus. Ausgewogen, aber nicht mittelmäßig! Der Vi Negre überzeugt mit Noten von roten Beeren, wie Himbeere und roten Kirschen und zeigt eine schöne Würze zum weißen Pfeffer. Gerade jetzt im Übergang zum Herbst ein hervorragender Wein für den Spätsommer. Passt optimal zum Falschen Hund!

Snou Vi Negre - den ganzen Monat im Angebot für 7,00 €!



Peppi's Rezeptidee

In Bayern sind es Kasspatzn, in Vorarlberg oft Käsknöpfele, und in der Schweiz gibt es eine eigene Spielweise - die Älplermagronen. Die haben nichts mit Spätzle zu tun, sondern mit Nudeln und Kartoffeln. Deftig wird's diesen Monat!

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Speck
- 400 g festkochende Kartoffeln
- 300 g Makkaroni
- 100 g Gruyère
- 200 ml Sahne
- 600 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer

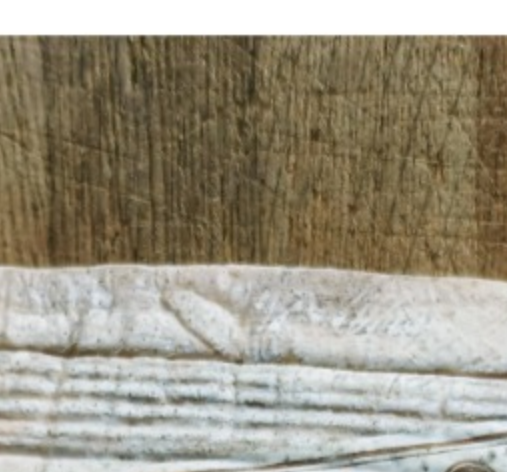
Dazu passt Apfelmus!

Zubereitung:

Genial hierbei ist, dass alles in der gleichen Pfanne gemacht wird und Kartoffeln sowie Teigwaren nicht extra gekocht werden müssen. Zu Beginn würfeln, die Zwiebeln halbieren und in dünne Halbringe schneiden und den Knoblauch fein hacken. Alles zusammen in die Pfanne geben und anbraten, bis die Mischung goldbraun ist. Falls euch das Fett des Specks nicht genügt, könnt ihr zusätzliche 1-2 EL Butter verwenden.

Wenn die Zwiebel-Speck Mischung fertig ist, ab damit auf einen Teller und diesen im Ofen warmhalten für später. Die Pfanne nicht putzen, sondern die Brühe und die Sahne darin gemeinsam aufkochen. gewürfelte Kartoffeln und Makkaroni dazugeben und für ca. 10 Minuten kochen, bis die Nudeln und Kartoffeln al dente sind. Zum Schluss den geriebenen Gruyère unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Portionen auf Teller verteilen und mit den beiseite gestellten Zwiebeln und Speck anrichten.

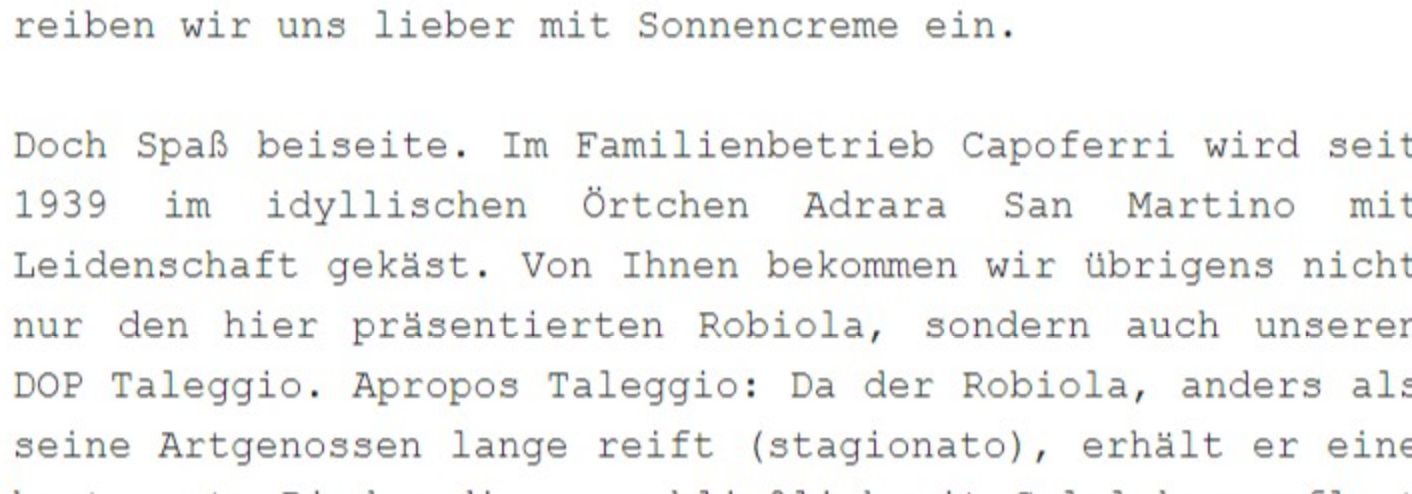
An Guadn!



Aktuelle Öffnungszeiten

Wir kennen unsere Pappenheimer, deshalb hören wir nicht auf das zu wiederholen:

Montag geschlossen
Dienstag 14:00 - 20:00
Mittwoch 16:00 - 20:00
Donnerstag 16:00 - 20:00
Freitag 10:00 - 20:00
Samstag 09:00 - 15:00
Sonntag geschlossen



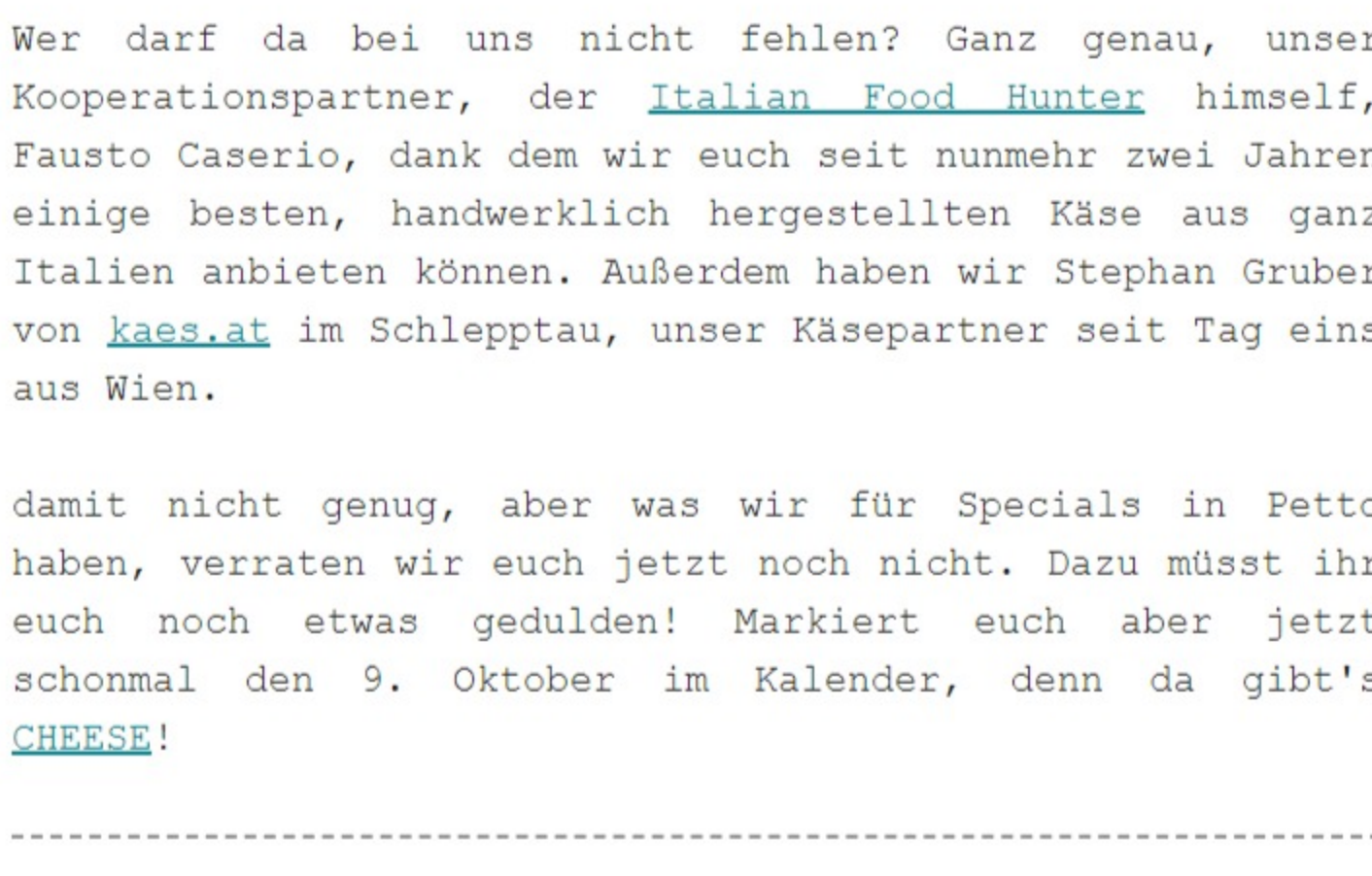
Neues aus Italien

Robiola aus der Region Bergamo

Von den schönen Weiden der Bergamo reist die Milch, mit Zwischenstopp und Metamorphose zum Robiola, hier her nach Berlin. Normalerweise treten wir den genau umgekehrten Weg an, um am Lago d'Iseo Urlaub zu machen. Na gut, wir verzichten auf den Zwischenstopp mit bakterieller Behandlung und das ganze Procedere mit der Salzlake. Da reiben wir uns lieber mit Sonnencreme ein.

Doch Spaß beiseite. Im Familienbetrieb Capoferri wird seit 1939 im idyllischen Örtchen Adrara San Martino mit Leidenschaft gekäst. Von Ihnen bekommen wir übrigens nicht nur den hier präsentierten Robiola, sondern auch unseren DOP Taleggio. Apropos Taleggio: Da der Robiola, anders als seine Artgenossen lange reift (stagionato), erhält er eine harte rote Rinde, die ausschließlich mit Salzlake gepflegt wird. Normalerweise reift Robiola nur maximal zwei Wochen, dieser hier minimal 45 Tage. Ein weiterer Unterschied zu anderen Robiola-Sorten ist die Milch, die Familie Capoferri verwendet. Statt Ziegenmilch wird hier auf Kuhmilch gesetzt, was für milde tierische Aromen selbst bei längerer Reifung sorgt. Die Aromatik des Robiola stagionato ähnelt so eher einem Taleggio als z.B. einem jungen Robiola di Roccaverano. Müsst ihr probieren!

[Zur Seite](#)



Peppi sagt "Cheese"

Die diesjährige "Cheese Berlin" wird am Sonntag, den 9. Oktober stattfinden und wir werden mit dabei sein! Von 11:00 bis 18:00 Uhr gibt's den großen Markttag in der Markthalle 9 mit haufenweise Käs und vor allem einigen großartigen Produzent*Innen.

Wer darf da bei uns nicht fehlen? Ganz genau, unser Kooperationspartner, der [Italian Food Hunter](#) himself, Fausto Caserio, dank dem wir euch seit nunmehr zwei Jahren einige besten, handwerklich hergestellten Käse aus ganz Italien anbieten können. Außerdem haben wir Stephan Gruber von [kaes.at](#) im Schlepptau, unser Käsepartner seit Tag eins aus Wien.

damit nicht genug, aber was wir für Specials in Petto haben, verraten wir euch jetzt noch nicht. Dazu müsst ihr euch noch etwas gedulden! Markiert euch aber jetzt schonmal den 9. Oktober im Kalender, denn da gibt's [CHEESE!](#)

Kunst und Hunger

Eine Ankündigung zum Schluss: Unser Gastro Projekt "[HungerkünstlerIn](#)" läuft gut, ja sogar so gut, dass im September nun ein dritter Tag pro Woche dazu kommen wird, und zwar der Samstag. Ab wann genau das der Fall sein wird, erfahrt über über die Sozialen Kanäle der HungerkünstlerIn ([FR](#) / [Insta](#)). Wir freuen uns drauf!

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

Euer Peppi-Team

PS: Peppi-Whistleblower haben verraten, dass ihr euch diese Woche noch unbedingt mit Käse eindecken solltet, da ab kommenden Dienstag auch hier die Preise nochmal einen Sprung nach oben machen werden.

Folgt uns!

Copyright © 2022 Peppikase. All rights reserved.